ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP Nº 004/2026	**Data Inicial da Elaboração:** 27/01/2026

ÓRGÃO REQUISITANTE: Prefeitura Municipal de Morrinhos/GO

FUNDO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	**Gestor(a) da Pasta:** Marcelo Manuel Venturini
Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos	Secretário(a): Hugo Henrique Nunes
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	**Gestor(a) da Pasta:** Cristiane Teixeira Lima
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	**Gestor(a) da Pasta:** Inessa Apolinário da Silveira
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	**Gestor(a) da Pasta:** Thiago Emílio de Souza Brito

Número do processo administrativo: 2026003591

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), enquanto elemento essencial na fase de planejamento de aquisições governamentais, ao cumprir os preceitos legais, determinados pela *Lei nº 14.133/2021*, a se tratar de sua elaboração, auxilia na idealização do competente Termo Referência (TR) e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição a que se deseja.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

> Assim, que as finalidades do ETP estejam dirigidas, dentre outras, a de analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem como, avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo identificar e analisar os cenários para que a Contratação de Empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e Não Perecíveis), pelo Poder Executivo Municipal de Morrinhos/GO, em interesse da Administração Pública Municipal, seja efetiva conforme planejamento, portanto, demonstrando a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações cabíveis e necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

A saber, do Estudo Técnico Preliminar (ETP) que, nos termos do *art. 3°, inciso I, da Instrução Normativa SEGES nº. 58, de 08 de agosto de 2022,* trata-se de "documento construtivo da primeira etapa do planejamento de uma

Digitally signed by ANA PAULA AMARO DA SILVA:76569829149
Date: 2026.03.19 14:33:37 -03:00
Reason: Arquivo assinado digitalmente.
Location: BR

contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação".

E conforme se verifica no *Ato GP/TRT 19° nº. 1033/2022*, tem-se que os Estudos Técnicos Preliminares "constituem a primeira etapa do planejamento de uma contratação, e têm como objetivo identificar a melhor solução para o atendimento da demanda, assegurando sua viabilidade técnica e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica e financeira para a contratação de empresa(s) fornecedora(s) de gêneros alimentícios (Perecíveis e Não Perecíveis), necessários para atender as necessidades das Secretarias, Superintendências, órgãos e Departamentos municipais, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo.

A motivação para a aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) pelas Secretarias Municipais baseia-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo e seguro de refeições para a rede de ensino, unidades de saúde, assistência social e demais departamentos municipais. Esta contratação é essencial para assegurar a segurança alimentar dos beneficiários e a continuidade do serviço público.

A contratação visa garantir o abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios para as diversas unidades administrativas do município. A ausência desses insumos compromete diretamente a execução de políticas públicas essenciais, como:

- Educação: Fornecimento da alimentação escolar (PNAE), fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.
- Saúde: Manutenção de dietas hospitalares e alimentação em unidades de acolhimento (como CAPS e casas de apoio).
- Assistência Social: Atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade e manutenção de serviços de convivência.
- Administrativo: Suporte às atividades operacionais diárias dos servidores e eventos institucionais.

Essa contratação é, portanto, essencial para garantir o abastecimento contínuo de alimentos de qualidade, assegurando assim, o bem-estar dos funcionários públicos e a qualidade dos serviços ofertados à comunidade.

> A aquisição em anseio, visa não apenas atender à demanda diária das equipes internas das secretarias, mas também assegura o bem-estar dos visitantes e da população que utiliza dos serviços públicos, contribuindo para a eficiência dos trabalhos realizados. Devido à importância dessa aquisição no cotidiano das atividades municipais e sua influência direta na qualidade do serviço público oferecido, torna-se indispensável a realização dessa contratação, a qual deve ser efetuada de modo a garantir produtos de qualidade, com regularidade na entrega e com a melhor relação custo-benefício possível, em consonância com os princípios da economicidade e eficiência.

Trata-se então, de processo para aquisição de Material de Consumo (Gêneros Alimentícios) o qual se caracteriza como sendo aquele que perde normalmente sua identidade física e/ou tem sua utilização limitada a dois anos, como por exemplo, alimentos, entre outros.

> Ao que se sabe, a alimentação é um pilar fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional, especialmente em atividades educacionais e pacientes/atendidos na saúde. Reconhecendo a importância desses setores, a administração municipal de Morrinhos/GO, tem o compromisso de proporcionar uma alimentação balanceada, nutritiva e segura tanto para os pacientes, como também para os funcionários.
>
> Por meio deste ETP (Estudo Técnico Preliminar), busca-se estabelecer parcerias sólidas com fornecedores que atendam aos mais altos padrões de qualidade, garantindo a procedência dos alimentos, a conformidade com normas sanitárias e o respeito ao meio ambiente. Além disso, valoriza-se a competitividade, a transparência e a eficiência em todo o processo, assegurando a melhor relação custo-benefício para o município.

Os estudos técnicos preliminares servem para "a) assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; b) embasar o termo referência ou projeto básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável, bem como o plano de trabalho, o caso de serviços" *(BRASIL, 2012, p. 39, in COSTA; BRAGA; ANDRIOLI, 2017).*

Assim, o TCU, através do *Acórdão nº. 6.638/2015 – 1C*, recomendou a adoção de controles internos de forma a assegurar que as contratações sejam precedidas de estudo técnico preliminar, que servirá de base para elaboração do termo de referência ou projeto básico, devendo conter, entre outros aspectos, o levantamento do mercado, a escolha do tipo de solução, estimativas preliminares dos preços, descrição da solução como um todo, justificativas para o parcelamento ou não da solução, os resultados pretendidos, as providências para adequação do ambiente do

órgão, se foro caso, análise de risco, bem como declaração da viabilidade da contratação *(BRASIL, Franklin. Preço de Referência em Compras púbicas. Pdf. TCU. Distrito Federal: 2015, p. 31).*

Pela visão do Tribunal de Contas da União é possível vislumbrar jurisprudência pacífica no sentido da obrigatoriedade dos estudos técnicos preliminares, seja para contratação de obras, serviços ou compras. *(Acórdão 3.215/16 – Plenário; Acórdão 212/17 – Plenário; Acórdão 681/17 – 1ª C.; e Acórdão 1.1374/17 – 2ª C.), (COSTA; BRAGA; ANDRIOLI, 2017).*

De maneira que o objeto em análise, nesse ETP (Estudo Técnico Preliminar) tem a premissa de estabelecer as condições necessárias para a seleção e contratação de empresa para o fornecimento de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis), tendo em vista atender as necessidades das Secretarias, Superintendências, órgãos e Departamentos municipais, mediante SRP (Sistema de Registro de Preços).

O Departamento de Planejamento em Compras e Licitações, fundamenta que ao realizar o levantamento em questão, observou-se a indisponibilidade dos mesmos em almoxarifado, junto à necessidade de sua utilização pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos, Secretaria Municipal de Educação e ainda, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, de Morrinhos/Go.

A administração não pode parar por falta de insumos básicos, de forma que o objetivo do presente procedimento, se concretiza pela prioridade da continuidade do serviço público. A contratação garante o abastecimento ininterrupto, evitando a escassez de produtos essenciais.

A aquisição de produtos de qualidade, incluindo hortifrutigranjeiros e carnes, garante a segurança alimentar, assegura a saúde e o bem-estar dos beneficiários (alunos, pacientes, usuários de programas, etc.).

A contratação, permitirá garantir o preparo das refeições, proporcionando uma alimentação de qualidade atendendo às necessidades da Solicitantes e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

Têm-se ainda, que, a presente contratação fomentará a agricultura e o comércio local, contribuindo para o desenvolvimento econômico do município.

> A contratação formal exige que as empresas fornecedoras cumpram normas sanitárias, garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos.

Portanto, faz-se necessária a aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis), visando a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas e seguras, como constituintes da alimentação para as Secretarias Solicitantes, junto aos seus Departamentos, visando

ao atendimento Público e ainda dos funcionários nos Serviços ofertados pelas demandantes, cuja os consumos são contínuos.

Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou misturas de substâncias que se destinem a alimentação: alimentos e bebidas. Só é permitida a produção de tais gêneros, sua importação, guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

A se tratar da aquisição de bens permanentes e de consumo, têm-se previsto na *Lei 14.133/21, art. 20*:

> *Art. 20. Os itens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da Administração Pública não deverão ostentar especificações e características excessivas às necessárias para cumprir as finalidades às quais se destinam, vedada a aquisição de artigos de luxo.*

À vista disso então, a aquisição em apreço, objeto deste estudo, que tende a ser adquirido pela Administração Municipal, objetivará qualidade comum, não superior a mínima necessária, para impender as necessidades as quais se remetem, de forma a não estar caracterizada como aquisição de item de luxo.

A aquisição em tela, visa atender a demanda de trabalho das Secretarias Municipais, e ainda em prioridade ao atendimento nos serviços ofertados pelas superintendências, órgãos e departamentos, bem como a responsabilidade alimentar e de nutrição demandado pacientes, estudantes e atendidos nos mais diversos projetos sociais, interesse portanto, aquisitivo indispensável ao desempenho das atividades desenvolvidas pelas Secretarias, a qual garantirá melhores condições de oferta à demanda da população e atendimentos pelas Solicitantes, resguardando ao funcionamento contínuo das propostas em oferta, de forma segura e confiável, a preservar as características e desempenhos na relação oferta x integridade do serviço oferecido, visando ainda, proporcionar maior eficácia no desempenho deste serviço, contribuindo para uma excelente gestão.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

A Secretaria Municipal de Saúde, destaca, que, é de extrema importância a aquisição de alimentos, cuja as demandas são contínuas no Hospital Municipal e na Secretaria, afim de que ocorra o preparo e fornecimento de refeições balanceadas, harmonizadas para a aceleração e recuperação completa dos atendidos/ pacientes, portanto ter uma alimentação saudável e individualizada é essencial pra garantir todos os nutrientes adequados, para aumentar o sistema imunológico.

Justifica-se, portanto, pela necessidade de garantir a segurança alimentar, o bem-estar e a continuidade dos serviços essenciais em unidades de saúde, como hospitais, centros de atenção psicossocial (CAPS) e unidades básicas. A aquisição busca assegurar o abastecimento contínuo de alimentos de qualidade para pacientes, acompanhantes e plantonistas, contribuindo para a recuperação de pacientes e a nutrição adequada.

Destacamos alguns pontos cruciais de motivação:

- A oferta de alimentos seguros e de qualidade é fundamental para o tratamento de pacientes e o bem-estar dos colaboradores;
- Essencial para o funcionamento ininterrupto da cozinha funcional de hospitais, postos de saúde e unidades de acolhimento;
- O fornecimento de dieta adequada é coadjuvante no tratamento de doenças e na recuperação do estado nutricional dos pacientes;
- Assegurar que os alimentos cumpram com as especificações técnicas, de armazenamento e de qualidade (registro em órgãos como SIM, SIE, SIF);

Pelo ponto administrativo, temos:

- A necessidade de atender às demandas diárias de várias unidades de saúde, impossibilitando compras diretas em pequeno volume (que são ineficientes), e ocasionam o fracionamento indevido de despesas de um mesmo grupo (descumprindo o que determina a Lei);
- A contratação por licitação permite selecionar fornecedores que garantam alimentos seguros (*RDC 216*), com data de validade, embalagem intacta e condições de higiene adequadas;
- Existe a necessidade de variedade e periodicidade no abastecimento, tanto de itens não perecíveis (longa validade) quanto perecíveis (frescos), para a elaboração de cardápios balanceados;

A produção e a oferta de refeições adequadas e saudáveis são componentes fundamentais nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos, assim como o acompanhamento nutricional para uma demanda específica, garantindo assim a evolução clínica dos pacientes e demais usuários do SUS, conforme a *PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição):*

> *De acordo com a PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição), a alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde e estão presentes na legislação recente do Estado Brasileiro, com destaque para a Lei 8.080, de 19/09/1990.*

Além das questões práticas e corriqueiras, é importante destacar que tudo ao que se dispuserem a ofertar, devem-se então, qualificar e quantificar de forma responsável, os itens necessários ao seu andamento, e nução aos atendidos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

O fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para a Secretaria de Educação é uma ação essencial para garantir a continuidade do serviço público de educação e a saúde dos alunos, fundamentada em bases legais e nutricionais.

Ao que se sabe a alimentação é um direito social estabelecido no *Art. 6º da Constituição Federal Brasileira*, e o poder público **deve** adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na *Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006*, a qual cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

> Para tal, portanto, é necessário o fornecimento de refeições aos estudantes.
>
> A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.
>
> Na missão educativa e social da escola, oferecer uma refeição adequada em termos qualitativos e quantitativos, contribui para melhorar o desempenho e a formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Conforme a Cartilha apresentada pelo FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – que trata especificamente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de demais orientações, os estados e municípios têm obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola.

> Segundo a **Cartilha**, "O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola".
>
> Para a execução do PNAE, a *Lei n° 11.947, de 16 de junho de 2009*, institui como diretrizes da alimentação escolar:

Alimentação Saudável e Adequada	Orienta para o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.
Educação Alimentar e Nutricional	Fomenta a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
Universalização	Atende a todos os alunos matriculados na rede pública de educação básica.
Participação social	Favorece o acompanhamento e ao controle da execução por meio da participação da comunidade no controle social, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE).
Desenvolvimento Sustentável	Incentiva a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
Direito à alimentação escolar	Garante a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

QUADRO 1 – Diretrizes do PNAE
FONTE: BRASIL, 2009.

https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/Material_de_divulgacao/pnae_cartilha_2015.pdf

Logo, temos que, a *Constituição Federal de 1988* pressagia a responsabilidade de todos os entes federados em garantir a alimentação escolar para os alunos da educação básica pública e também de escolas filantrópicas e comunitárias, conveniadas com o poder público, sendo, portanto, corresponsáveis pela alimentação escolar dos alunos de suas redes públicas de ensino.

Entidade Executora (EEx)

As Entidades Executoras são Estado, Município, Distrito Federal e escolas federais, responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados.

https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/Material_de_divulgacao/pnae_cartilha_2015.pdf

Ao longo dos anos, o PNAE se consolidou, também, como um importante programa de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Como pontos principais de motivação, temos:

- Que a aquisição visa atender às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de refeições diárias aos alunos da rede municipal/estadual de ensino;

- A garantia da segurança alimentar e nutricional, com o fornecimento alimentos de qualidade, diversificados e seguros, contribuirão para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes;

- Como evitar a interrupção no fornecimento de merenda, e garantir que as cozinhas escolares funcionem ininterruptamente durante o ano letivo;

- A alimentação escolar é um direito garantido e um programa suplementar à educação, conforme a *Constituição Federal e a Lei nº 11.947/2009 (Lei do PNAE)*;

- A necessidade de seguir cardápios elaborados por nutricionistas, com itens específicos (perecíveis como carnes, hortifrutis, laticínios; e não perecíveis como grãos e secos) que atendam aos hábitos alimentares locais;

- Combate à vulnerabilidade, representado pela merenda, em que para muitos alunos, é a principal ou a única refeição equilibrada do dia, combatendo a insegurança alimentar.

A Secretaria Municipal de Educação salienta ainda que, tem por interesse na contratação garantir a alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, e ainda, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos.

Com o início do ano letivo, e considerando toda a legislação a que se trata, junto à alimentação escolar que é um direito constitucional da educação básica, faz-se necessária à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos em Morrinhos/GO, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que se propõe o PNAE.

A aquisição dos Gêneros alimentícios perecíveis, se justifica ainda, pela necessidade de fornecimento de refeições aos alunos da rede pública municipal de ensino, no município de Morrinhos/GO, principalmente aos alunos em período integral.

Em suma, a contratação é justificada pela obrigatoriedade legal de oferecer alimentação escolar de qualidade e pela necessidade de garantir o suporte logístico para que as refeições cheguem aos estudantes, promovendo saúde e desempenho escolar.

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Para a Secretaria de Desenvolvimento Social a aquisição é uma ação fundamental e contínua, pautada na necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional de populações em situação de vulnerabilidade e risco social, bem como, assegurar a alimentação de todos os atendidos em seus polos, programas, projetos, atividades, serviços e oficinas sociais.

Os detalhes que compõem a motivação, são:

- Os gêneros alimentícios são essenciais para o funcionamento ininterrupto dos serviços, mantendo a manutenção dos programas Sociais ofertados pela Secretaria;

- Mantem o atendimento a famílias em situação de insegurança alimentar, através da concessão de cestas básicas (não perecíveis) e alimentos frescos (perecíveis), conforme a Lei Municipal/Nacional de Assistência Social;
- A aquisição, assegura o abastecimento contínuo de produtos de qualidade, essenciais para a saúde, bem-estar e dignidade dos usuários/ atendidos;

- A Secretaria demanda a necessidade de manter estoques para atender emergências sociais a todo e a qualquer momento.

A Constituição Brasileira e a LOAS (Lei Orgânica da Assistência Social) determinam que o Estado deve garantir o direito à alimentação adequada, mantendo a segurança alimentar e nutricional, da população em situação de vulnerabilidade social.

A administração não pode interromper o fornecimento de refeições nos programas sociais, é sua obrigação e responsabilidade compactuar com o Princípio da Continuidade do Serviço Público ofertado.

O Fundo Municipal de Assistência Social, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, destaca ainda, sua atuação, focado no atendimento de famílias de baixa renda, em situação de rua ou abrigadas, tornando indispensável a alimentação como medida de proteção.

E é sei inteiro dever a execução das diretrizes do SUAS (Sistema Único de Assistência Social), no atendimento à PNAS (Política Nacional de Assistência Social).

Em resumo, a contratação é motivada pela obrigatoriedade de garantir a nutrição da população vulnerável assistida pela secretaria, assegurando a continuidade de programas essenciais e a dignidade dos beneficiários, em conformidade com as exigências legais.

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS

A Secretaria de Obras e Serviços Públicos justifica a aquisição, por meio da necessidade de garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais, assegurando alimentação adequada aos servidores que atuam principalmente em "campo" (ambiente externo).

> A motivação principal é suprir a demanda diária de refeições, lanches e café da manhã, contribuindo para a saúde, bem-estar e produtividade da equipe.

A motivação se deve a:

- A administração tem o dever de manter suas atividades em funcionamento contínuo. A falta de gêneros alimentícios impacta diretamente a rotina das equipes de trabalho, principalmente externo, os quais muitas vezes são locais de difícil acesso ou jornada estendida;

- A garantia da segurança alimentar e nutricional, com o fornecimento de alimentos de qualidade, incluindo perecíveis e não perecíveis, é essencial para garantir a segurança alimentar dos servidores, prevenindo doenças e assegurando os nutrientes necessários para o trabalho braçal;

- Manter fiel atendimento à equipe de obras, onde os servidores municipais atuam na pavimentação, manutenção de estradas, construção civil, limpeza urbana e iluminação pública necessitando de café da manhã, lanches e/ou almoço para manutenção de energia e desempenho físico;

- Manutenção dos estoques de alimentos básicos para as cozinhas funcionais e departamentos de suporte da Secretaria de Obras;

- Garantir a qualidade e o higiene, em que os alimentos consumidos tenham procedência, seguindo normas sanitárias, prevenindo contaminações e garantindo a saúde do trabalhador.

O objetivo se concretiza, portanto, em manter as equipes de obras bem nutridas, garantindo, consequentemente, a eficiência e a agilidade na execução dos serviços públicos prestados à população.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

A aquisição, pela Administração, se dá pela necessidade de garantir o abastecimento contínuo e regular das atividades internas, o bom funcionamento da copa/cozinha, e o atendimento a reuniões e eventos oficiais. A

motivação baseia-se na obrigatoriedade de manter a estrutura administrativa funcionando com eficiência, qualidade e segurança alimentar, garantindo a economicidade e a previsibilidade nos gastos com insumos de consumo diário.

A Secretaria de Administração necessita de gêneros alimentícios para o funcionamento da copa, copa dos gabinetes e, eventualmente, para eventos, reuniões e treinamentos de servidores.

> De forma a garantir que não haja falta de itens básicos (café, açúcar, leite, lanches, materiais de copa) necessários para o dia a dia.

A aquisição de produtos de qualidade, viabiliza a segurança alimentar dentro dos espaços administrativos, com itens dentro do prazo de validade e com as devidas certificações sanitárias (SIM, SIE, SIF), protegendo a saúde dos servidores e visitantes.

Para tanto, a motivação se dá pelo:

- Atendimento à demanda de consumo comum, suprindo as necessidades de itens alimentícios de uso diário da administração;

- Existe a necessidade de adquirir produtos Perecíveis/Frios, com isso cogita-se obter a garantia do fornecimento de itens como pães, leites e derivados, os quais exigem entregas diárias (e até mais de 1x ao dia), devido ao curto prazo de validade.

Em resumo, a contratação é essencial para satisfazer o interesse público, assegurando o abastecimento contínuo de alimentos adequados para as diversas secretarias de Morrinhos/GO. Ressalta-se que a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (como hortifrúti, carnes, laticínios) e não perecíveis (alimentos secos) é indispensável para garantir o funcionamento contínuo e ininterrupto, com foco especial na Secretaria Municipal de Educação (merenda escolar) e Secretaria Municipal de Saúde (hospital municipal e programas de nutrição), e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (atendimentos, projetos sociais e auxílios às famílias em situação de vulnerabilidade).

Vale, portanto, sobre-exceder que nas descrições dos itens serão substancializado o mínimo aceitável, ainda que ajustáveis no conceito de comuns, de forma que evidencie ausência de complexidades, considerando ao entendimento de que a técnica mínima é aceitável na descrição, com o propósito de integralidade, vantagem e isonomia.

A saber, segundo o parágrafo único do *art. 6º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021*:

> *Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*
> *(...)*

> *XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

Então, com a realização de Pregão em sua forma Eletrônica, na modalidade, Registro de Preços, a Administração se assegurará, conforme necessidades na eventual contratação, reduzindo assim, o risco de comprometimento ao orçamento público, mantendo então vantagem na economicidade em conjunto com a melhor qualidade especificada em descritivo, afim de receber o melhor objeto dentro dos parâmetros estabelecidos na Lei.

Desta forma, a contratação para futura e eventual aquisição de itens de consumo, afim de suprir as demandas das Secretarias Municipais, no município de Morrinhos/GO, ocorrerá mediante SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), com validade de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que se comprove a vantajosidade do preço prorrogado, nos termos do *art. 84 da Lei nº. 14.133/2021*.

2. CONTRATAÇÃO

2.1. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para as secretarias municipais de Morrinhos/GO, incluindo Educação, Saúde, Desenvolvimento Social, Obras e Serviços e Administração, segue rigorosos requisitos técnicos, sanitários e de habilitação, baseados na *Lei nº 14.133/2021* e normativas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), cuja aquisição atenderá as condições e exigências estabelecidas neste ETP (Estudo Técnico Preliminar) e no correspondente Termo Referência, como também, edital e posterior em Ata de Registro de Preços.

Ao realizar o levantamento dos itens em estudo neste documento, definiu-se a quantidade necessária para atender a demanda das Solicitantes, em seus Serviços ofertados, para a população, no município de Morrinhos/GO.

Os serviços e fornecimentos contínuos seguirão os termos do *art. 6°, inciso XV, da Lei Federal 14.133/2021*, no que couber:

> *Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*
> *(...)*
> *XV - serviços e fornecimentos contínuos: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.*

Para tanto, os produtos devem atender às especificações técnicas mínimas de qualidade, sabor, aroma, integridade, e aspecto visual.

Deve ser garantido que os gêneros alimentícios estejam livres de qualquer substância estranha, impurezas ou contaminantes nocivos à saúde humana.

No Certame será observado o critério de julgamento de menor preço por ITEM.

Os quantitativos e os respectivos códigos e unidade de medidas, serão discriminados na planilha de Estimativa de Custos e Formação de Preços apresentada no **anexo II**, neste documento.

Sendo assim, a seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições, ficaram a cargo da Secretaria Solicitante, por meio de prévio levantamento, integrado ao almoxarifado, admitindo-se as necessidades ao Departamento de Planejamento em Compras e Licitações.

Ao Departamento de Planejamento em Compras e Licitações, coube ainda, a totalização, unificação, adequação, e análise das demandas, junto à complementação, pesquisa de preços e a formalização do processo de contratação para atender à demanda de toda a oferta das Secretarias no município.

De modo geral, as Secretarias Municipais do município de Morrinhos/GO, necessitam de todos os itens de consumo, a que se refere Gêneros Alimentícios aqui especificados, tendo em vista que existe uma utilização direta, fato esse, de que a estimativa do quantitativo a ser adquirida, junto a descritivo, código e unidade de medidas, consta a seguir e melhor especificada ainda no TR (Termo Referência):

ITEM	UNID.	CÓD.	OBJETO	DISCRIMINAÇÃO	QUANT. TOTAL
PERECÍVEIS					
HORTIFUIT					
01	KG	121693	**ABACATE MANTEIGA**	**FRUTA IN NATURA TIPO ABACATE MANTEIGA (PERSEA AMERICANA). DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTO INTEGRO, SÃOS, LIMPOS, SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MACIA AO TOQUE, PERFEITO PARA COMER IN NATURA OU EM VITAMINAS, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE ABACATE). FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPO (POLIDO), ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO.	**280**

				A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	
02	UND	123170	**ABACAXI PÉROLA**	*FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI PÉROLA (ANANAS COMOSUS)* **DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTA COM COROA ESPINHOSA, ÍNTEGROS, SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS). POLPA CLARA, FIRME E INTACTA, COM CONSISTÊNCIA DE FRUTO MADURO, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE. ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM PESO MÍNIMO DE 1,5KG E MÁXIMO DE 2KG. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO E PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS. *(IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	**1.240**
03	KG	122792	**ABÓBORA CABOTIÁ**	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ (OU JAPONESA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DEVE APRESENTAR CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, FUROS OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E BIOLÓGICOS (PICADAS DE INSETOS OU FUNGOS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. PRODUTO DEVE ESTAR FRESCO, LIMPO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. DEVE APRESENTAR PESO MÉDIO POR UNIDADE**,** ENTRE 1,5 KG E 2,5 KG. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE ESTAR EM ESTÁGIO QUE PERMITA O MANUSEIO E TRANSPORTE, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DURANTE O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES EMBALADOS EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/FORNECEDOR E PESO. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**6.300**
04	KG	133039	**ABOBRINHA VERDE**	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABOBRINHA VERDE (ITALIANA OU BRASILEIRA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:	**5.700**

				VEGETAIS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES E JOVENS, COLHIDOS ANTES DE ATINGIREM O PLENO DESENVOLVIMENTO DAS SEMENTES. CASCA DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, PODENDO SER LISA OU LEVEMENTE ESTRIADA, ISENTA DE RACHADURAS, FUROS, PICADAS DE INSETOS OU DANOS MECÂNICOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, TENRA E COR CLARA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU APODRECIMENTO. PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO ADERIDO À SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO POR UNIDADE, ENTRE 15 CM E 20 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO MÉDIO DE 3 CM A 4 CM. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE PERMITIR O MANUSEIO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	
05	UND	132963	**ALFACE CRESPA**	**HORTALIÇA FOLHOSA *IN NATURA*, TIPO CRESPA, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** DEVE ESTAR NO ATO DA ENTREGA COM APARENTE FRESCOR E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, VISTO QUE É UM PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: MAÇOS UNIFORMES, COM FOLHAS FRESCAS, VIÇOSAS, TÚRGIDAS (FIRMES) E INTACTAS. COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS AMARELADAS, PARDAS OU SINAIS DE QUEIMA NOS BORDOS. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RASGOS OU ESMAGAMENTOS), ATAQUES DE PRAGAS (FUROS OU LAGARTAS) E DOENÇAS (BOLORES OU PODRIDÃO). LIMPA, LIVRE DE RAÍZES EXCESSIVAS, TERRA, AREIA, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO ADERIDO. OS MAÇOS DEVEM APRESENTAR PESO MÉDIO ENTRE 250G A 400G. DEVE SER COLHIDA NO ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO PLENO, MAS ANTES DE APRESENTAR SINAIS DE FLORESCIMENTO (PENDOAMENTO). DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES INDIVIDUAIS (SE SOLICITADO), PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA O ESMAGAMENTO E PERMITINDO A VENTILAÇÃO. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO LIMPO E, PREFERENCIALMENTE, EM HORÁRIOS DE TEMPERATURA AMENA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM O FRESCOR PRESERVADO. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.	**5.230**
06	KG	123155	**ALHO**	BULBOS DE ALHO (ALLIUM SATIVUM L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, COM CASCA, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL" CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR	**1.400**

				CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA (PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA)	
07	PCT	132964	**ALHO DESCASCADO**	**BULBOS DE ALHO (*ALLIUM SATIVUM* L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, DESCASCADOS, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE CASCAS REMANESCENTES, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA (PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**1.175**
08	KG	133051	**BANANA MAÇÃ**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MAÇÃ (*MUSA ACUMINATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE MAÇÃ). ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, INSETOS, SUJIDADES, LÁTEX ESCORRIDO EM EXCESSO OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM COMPRIMENTO MÉDIO SUPERIOR A 08 CM, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DA PENCA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO 2 OU 3 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (VERDE A LEVEMENTE AMARELADA), PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS, PERMITINDO A MATURAÇÃO GRADUAL NO LOCAL DE DESTINO.	**1.100**

				AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, QUE PROTEJAM OS FRUTOS DO ESMAGAMENTO E DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	
09	KG	133052	**BANANA MARMELO**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MARMELO (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA PÃO OU FIGO), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. COM COLORAÇÃO DA CASCA UNIFORME, VARIANDO DE VERDE A AMARELA CLARA, SEM MANCHAS OU DANOS FÍSICOS. APRESENTANDO POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU EMPEDRAMENTO. ISENTA DE SUJIDADES (TERRA, AREIA), PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DO "PEDIDO" (ENTREGA). DEVE SEGUIR AS NORMAS DE CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDAS PELO **MAPA.** O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO (MEDIATO OU IMEDIATO, CONFORME CRONOGRAMA DE ENTREGA). DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS OU DE PAPELÃO, LIMPAS E HIGIENIZADAS, QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO DOS FRUTOS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE.	**800**
10	KG	133053	**BANANA NANICA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA NANICA (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA D'ÁGUA OU CATURRA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS E SÃOS. CASCA LISA, SEM DANOS FÍSICOS (RACHADURAS, CORTES OU ESMAGAMENTOS) E SEM SINAIS DE ATAQUES DE INSETOS OU FUNGOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE), DE COR BRANCA A LEVEMENTE CREME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES APODRECIDAS. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS ORGÂNICOS DA COLHEITA. COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 15 CM E 22 CM, MEDIDO PELA CURVATURA EXTERNA. AS PENCAS DEVEM APRESENTAR CALIBRE E DESENVOLVIMENTO UNIFORMES. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.	**5.640**
11	KG	133054	**BANANA PRATA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA PRATA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA", CONFORME A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DO MAPA.** FRUTOS SÃOS, INTEIROS, FIRMES, COM FORMATO RETO OU LEVEMENTE CURVO, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA. DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELA CLARA, UNIFORME, SEM MANCHAS SENESCENTES (ENVELHECIMENTO) OU DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, FUROS).	**1.330**

				CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ADSTRINGÊNCIA (NÃO "AMARRA" A BOCA). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, LÁTEX ESCORRIDO OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. COM COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 13 CM E 17 CM, CALIBRE TRANSVERSAL MÍNIMO DE 27 MM. AS PENCAS DEVEM SER UNIFORMES EM DESENVOLVIMENTO. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU DE PAPELÃO, LIMPAS, HIGIENIZADAS E QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO DOS FRUTOS. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.	
12	KG	15588	**BANANA TERRA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA DA TERRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS, SÃOS, DE FORMATO ALONGADO E CASCA MAIS GROSSA E RÍGIDA QUE AS DEMAIS VARIEDADES. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU ESMAGAMENTOS), SEM SINAIS DE ATAQUE DE INSETOS, FUNGOS OU PODRIDÃO. POLPA COM CONSISTÊNCIA BEM FIRME, DE COLORAÇÃO LEVEMENTE ROSADA OU SALMÃO QUANDO MADURA. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS VEGETAIS. O COMPRIMENTO DEVE SER SUPERIOR A 20 CM, COM CALIBRE GROSSO E UNIFORME, COM UNIFORMIDADE DE DESENVOLVIMENTO NAS PENCAS. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE ENTRE OS ESTÁGIOS 2 E 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (DE VERDE A AMARELA CLARA), GARANTINDO QUE A POLPA MANTENHA A FIRMEZA NECESSÁRIA PARA O PROCESSAMENTO CULINÁRIO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	**3.500**
13	KG	101846	**BATATA DOCE**	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BATATA-DOCE (VARIEDADE ROSADA OU BRANCA, CONFORME NECESSIDADE), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES E COMPACTAS, COM CASCA INTACTA, SEM CORTES, RACHADURAS PROFUNDAS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A POLPA. COM POLPA APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS (LENHOSAS) OU MANCHAS ESCURAS DEVE ESTAR ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), PODRIDÃO, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO DEVIDAMENTE LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO ENTRE 200G E 500G, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O COZIMENTO, COM FORMATO REGULAR, EVITANDO RAÍZES EXCESSIVAMENTE TORTUOSAS QUE DIFICULTEM O DESCASCAMENTO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE E PROCEDÊNCIA.	**7.740**

				O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR "LOTES" COM ALTA INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.	
14	KG	113346	**BATATA INGLESA**	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO BATATA INGLESA (BATATA COMUM/LAVADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "ESPECIAL" OU "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES, COM PELE LISA E ÍNTEGRA, ISENTOS DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, ESMAGAMENTOS), RACHADURAS OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), MANCHAS ESCURAS (CORAÇÃO PRETO), SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO ÚMIDA OU SECA, PICADAS DE INSETOS E DOENÇAS FÚNGICAS. APRESENTANDO COR EXTERNA E POLPA CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, SEM ESVERDEAMENTO (CAUSADO PELA EXPOSIÇÃO À LUZ). APRESENTAR-SE LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 45 MM E 80 MM, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O PROCESSAMENTO, PREDOMINANTEMENTE OVAL OU ARREDONDADO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LAVADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO IMEDIATA DA QUALIDADE DA PELE E A AUSÊNCIA DE TERRA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA), OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR "LOTES" COM ALTA INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.	**22.005**
15	KG	123077	**BETERRABA**	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BETERRABA (*BETA VULGARIS* L.), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES, COM FORMATO GLOBULAR OU OVALADO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, CORTES, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE MURCHAMENTO. POLPA COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA INTENSA E UNIFORME, DE CONSISTÊNCIA TENRA E CROCANTE, ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS (ENDURECIDAS). PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, RAÍZES SECUNDÁRIAS ABUNDANTES, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS, SEM FOLHAS (DESFOLHADA), COM O PECÍOLO (TALO) CORTADO RENTE À RAIZ. COM TAMANHO (CALIBRE) MÉDIO, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 50 MM E 90 MM (CONFORME NORMAS DA CEAGESP), PARA GARANTIR UNIFORMIDADE NO PREPARO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E PROTEJAM CONTRA O ESMAGAMENTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	**3.955**

				NO ATO DO RECEBIMENTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ VERIFICAR SE AS RAÍZES NÃO APRESENTAM TEXTURA "ELÁSTICA" OU MURCHA, O QUE INDICA COLHEITA ANTIGA E PERDA DE QUALIDADE.	
16	UND	142552	**BRÓCOLIS**	**HORTALIÇA *IN NATURA*, TIPO BRÓCOLIS (ESPECIFICAR SE É BRÓCOLIS RAMOSO/COMUM OU BRÓCOLIS DE CABEÇA ÚNICA/NINJA/JAPONÊS), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** INFLORESCÊNCIA (FLOR) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA. OS BUQUÊS (FLORETES) DEVEM ESTAR FECHADOS. COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA E INTENSA, UNIFORME, SEM SINAIS DE AMORAÇÃO (AMARELAMENTO OU ABERTURA DAS FLORES, QUE INDICA ENVELHECIMENTO), COM TALOS FIRMES, TENROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. POUCAS FOLHAS LATERAIS. ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, DANOS MECÂNICOS (ESMAGAMENTO), ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE AGROTÓXICOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. EM UNIDADES, COM PESO MÉDIO MÍNIMO DE 300G A 500G POR UNIDADE. EMBALADOS EM PRÉ-EMBALAGEM INDIVIDUAL EM FILME PLÁSTICO PERFURADO PARA MAIOR CONSERVAÇÃO, POSTERIORMENTE ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA O ESMAGAMENTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C PARA GARANTIR O FRESCOR E A TURGESCÊNCIA DO PRODUTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP PARA CLASSIFICAÇÃO, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A LIMITES DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA.	**3.380**
17	KG	101890	**CARÁ**	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO CARÁ (*DIOSCOREA ALATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES. DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, DE COR PARDA OU ACASTANHADA, COM PRESENÇA MODERADA DE RAÍZES ADVENTÍCIAS (PELOS), SEM CORTES PROFUNDOS OU RACHADURAS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MUITO FIRME, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREMOSA (CONFORME A VARIEDADE), ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS OU MANCHAS ESCURAS. ISENTO DE PODRIDÃO, BROTAMENTOS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES E PARASITAS. COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 300G E 600G, EM FORMATO PREDOMINANTEMENTE OVALADO OU CILÍNDRICO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES QUE DIFICULTEM O PROCESSAMENTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, PERMITINDO A VENTILAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO ATO DO RECEBIMENTO, DEVE PRESSIONAR LEVEMENTE O TUBÉRCULO; SE HOUVER ÁREAS MOLES, O “LOTE” SERÁ RECUSADO, POIS INDICA INÍCIO DE DETERIORAÇÃO INTERNA.	**6.700**
18	KG	101645	**CEBOLA**	**CEBOLA EM BULBO, VARIEDADE AMARELA OU BRANCA**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. BULBOS INTACTOS, FIRMES, COMPACTOS E BEM CURADOS (COM A CASCA EXTERNA SECA). SEM SUJIDADES, TERRA, RESTOS DE RAÍZES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), BROTAMENTOS (CEBOLA "NASCIDA"), PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUES DE PRAGAS/DOENÇAS.	**7.420**

				TIPO MÉDIA (CLASSE 3, COM DIÂMETRO ENTRE 50MM E 70MM), PARA MELHOR APROVEITAMENTO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADA EM SACOS DE RÁFIA OU SACOS PLÁSTICOS DE REDE (TIPO REDE), LIMPOS E RESISTENTES. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	
19	MAÇO	142514	**CEBOLINHA VERDE**	**CEBOLINHA VERDE (*ALLIUM FISTULOSUM*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS INCORRETAMENTE), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS E APARADAS E A PARTE BRANCA (BULBO JOVEM) LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. ISENTA DE INSETOS, LESMAS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**530**
20	MAÇO	133065	**CHEIRO VERDE**	CONDIMENTO FRESCO (*IN NATURA*), COMPOSTO PELA MISTURA EM MAÇO DE **CEBOLINHA VERDE** (*ALLIUM FISTULOSUM*); E **SALSINHA/SALSA** (*PETROSELINUM CRISPUM*). A PROPORÇÃO DEVE SER EQUILIBRADA (50% DE CADA), PERMITINDO A UTILIZAÇÃO CULINÁRIA TÍPICA. MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS E TALOS FRESCOS, TÚRGIDOS (FIRMES), LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTOS DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS, AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS (APARADAS) E A PARTE BRANCA DA CEBOLINHA LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**510**
21	KG	133066	**CHUCHU**	**CHUCHU (*SECHIUM EDULE*), VARIEDADE NACIONAL**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO E O CONSUMO IMEDIATO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS	**13.100**

				OU SINAIS DE PODRIDÃO, E ISENTO DE SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (COM CASCA MUITO DURA E FIBRAS INTERNAS LENHOSAS) OU COM SINAIS DE BROTAMENTO. *IN NATURA*. DEVEM TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA FACILITAR O PREPARO CULINÁRIO. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS TRANSPARENTES RESISTENTES, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE "MELA" (PODRIDÃO), FRUTOS MUITO FIBROSOS (VELHOS), QUE PREJUDICAM O APROVEITAMENTO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS INTERNAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	
22	KG	132981	**CENOURA**	**CENOURA (*DAUCUS CAROTA*), VARIEDADE NACIONAL** (TIPO NANTES OU BRASÍLIA), DE SAFRA RECENTE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO. *IN NATURA*. RAÍZES FIRMES, TÚRGIDAS, DE COLORAÇÃO ALARANJADA TÍPICA E UNIFORME. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. NÃO SERÃO ACEITAS RAÍZES COM SINAIS DE BROTAMENTO ("NASCIDAS"), COM OMBROS ESVERDEADOS (QUE INDICAM AMARGOR) OU COM CORAÇÃO LENHOSO (FIBROSAS). DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE LAVADA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES E PERFURADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (GERALMENTE CLASSE 2 OU 3), COM COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 15CM E 22CM, APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ TESTAR A FIRMEZA DAS RAÍZES (CENOURAS "ELÁSTICAS" OU MURCHAS INDICAM PRODUTO VELHO). REJEITARÁ, PORTANTO, O "LOTE" SE HOUVER PERCENTUAL ALTO DE RAÍZES QUEBRADAS OU RACHADAS, PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NEGRA NAS EXTREMIDADES, OU AINDA, RAÍZES COM EXCESSO DE RADICELAS (RAÍZES SECUNDÁRIAS FINAS), QUE INDICAM PERDA DE QUALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**4.548**
23	MAÇO	142515	**COUVE MANTEIGA**	**COUVE MANTEIGA** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *ACEPHALA*), VARIEDADE **NACIONAL**, APRESENTADA EM **MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE, COM A NERVURA PRINCIPAL INTACTA, COM AUSÊNCIA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (RASGADAS, AMASSADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. *IN NATURA*. FOLHAS MACIAS, SEM EXCESSO DE FIBROSIDADE, O QUE INDICA COLHEITA NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇOS PADRONIZADOS COM PESO MÍNIMO DE 500G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**1.020**

				A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU COM FUROS DE INSETOS, SINAIS DE LESMAS, LARVAS OU CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA, OU AINDA, HAVENDO ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, INDICANDO INÍCIO DE DECOMPOSIÇÃO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	
24	UND	142553	**COUVE-FLOR**	**COUVE-FLOR** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *BOTRYTIS*), VARIEDADE **NACIONAL, APRESENTADA EM UNIDADES (CABEÇAS).** INFLORESCÊNCIA (CABEÇA) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA, DE COR BRANCA, CREME CLARA OU LEVEMENTE AMARELADA (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE), SEM MANCHAS ESCURAS, MARRONS OU ARROXEADAS, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), SINAIS DE PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUE DE PRAGAS. O MIOLO DEVE ESTAR PROTEGIDO POR FOLHAS VERDES E FRESCAS CIRCUNDANTES, QUE INDICAM FRESCOR E AUXILIAM NA CONSERVAÇÃO. AS FOLHAS EXTERNAS PODEM SER APARADAS, MAS O SUFICIENTE PARA PROTEGER O NÚCLEO. DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. UNIDADE COM PESO MÉDIO DE 800G A 1,5KG. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES, O PESO TOTAL E A CONDIÇÃO DE TRANSPORTE (HIGIENE DAS CAIXAS PLÁSTICAS), FARÁ A CONFERÊNCIA DETALHADA, INSPECIONANDO INDIVIDUALMENTE AS CABEÇAS, AFASTANDO LIGEIRAMENTE AS FOLHAS PARA VERIFICAR O NÚCLEO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER INFLORESCÊNCIAS "ABERTAS" (FLORZINHAS SE SOLTANDO FACILMENTE), QUE INDICAM PRODUTO PASSADO, MANCHAS ESCURAS OU MARRONS NA CABEÇA (INDICA FUNGOS OU MÁ CONSERVAÇÃO), OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LESMAS OU INSETOS VIVOS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**730**
25	KG	130352	**GOIABA PALUMA**	GOIABA (*PSIDIUM GUAJAVA*), VARIEDADE **PALUMA** (POLPA VERMELHA, CASCA AMARELA-ESVERDEADA), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO. FRUTOS DE POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE ESTAR LISA, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (BICHO-DA-GOIABA) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS. FRUTOS BEM DESENVOLVIDOS, COM FORMATO UNIFORME, ISENTOS DE DEFORMIDADES ACENTUADAS, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICOS) VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM PESO ENTRE 250G E 300G POR UNIDADE), APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE PARA FACILITAR A DISTRIBUIÇÃO/PORCIONAMENTO. *IN NATURA.* EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVERÁ CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS. APÓS, NO RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ REALIZAR UM CORTE AMOSTRAL EM ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E LIVRE DE LARVAS, SERÃO REJEITADOS LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS "DE VEZ" (VERDES DEMAIS) OU EXCESSIVAMENTE MADUROS (MOLES), COM PRESENÇA DE LARVAS OU FUROS DE INSETOS, E AINDA FRUTOS COM MANCHAS ESCURAS CIRCULARES (ANTRACNOSE).	**5.600**
26	MAÇO	133075	**HORTELÃ** FRESCA	**HORTELÃ (*MENTHA SPP.*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR HASTES E FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL DE MENTA, INDICATIVO DE FRESCOR E QUALIDADE, ESTAR ISENTA DE FOLHAS	**1.170**

				AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE, OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, SEM SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS, OVOS DE INSETOS VISÍVEIS OU RESÍDUOS QUÍMICOS. SEM FLORES OU BOTÕES FLORAIS, QUE INDICAM QUE A PLANTA ESTÁ NO FIM DO CICLO E PERDEU QUALIDADE AROMÁTICA. *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, SEM ESMAGAMENTO, E PREFERENCIALMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA PRESERVAR O FRESCOR. O MAÇO DEVE SER PADRONIZADO COM NO MÍNIMO 300G CADA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, FOCADA NA QUANTIDADE DE MAÇOS E NA CONDIÇÃO GERAL DAS FOLHAS, DEVERÁ ABRIR MAÇOS ALEATORIAMENTE E CHEIRAR O PRODUTO PARA GARANTIR O AROMA CARACTERÍSTICO E A AUSÊNCIA DE MURCHAMENTO. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU SECAS, ODOR ESTRANHO, DE MOFO OU AUSÊNCIA DE AROMA CARACTERÍSTICO, OU AINDA, COM PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS.	
27	KG	133077	**JILÓ**	**JILÓ** (*SOLANUM AETHIOPICUM*), VARIEDADE **NACIONAL** (TIPO MORRO REDONDO OU CUMPRIDO), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO. FRUTOS FIRMES, COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO **VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA UNIFORME**. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM COLORAÇÃO AMARELADA OU ALARANJADA (INDÍCIO DE MATURAÇÃO AVANÇADA), QUE APRESENTAM SEMENTES ENDURECIDAS E SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO. DEVE ESTAR ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM TAMANHO MÉDIO, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA GARANTIR PADRONIZAÇÃO NO PREPARO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E PREDOMINANTEMENTE VERDES, E SE NÃO SE NÃO HÁ "FUROS" OCULTOS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE LARVAS INTERNAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS AMARELADOS (FRUTOS "PASSADOS"), COM SINAIS DE MURCHAMENTO OU CASCA RUGOSA E COM PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS.	**480**
28	KG	123196	**LARANJA PÊRA** IN NATURA	LARANJA (*CITRUS SINENSIS*), VARIEDADE **PÊRA RIO** OU SIMILAR, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO. FORMATO PIRIFORME (SEMELHANTE A UMA PÊRA) OU OBLONGO, CASCA LISA, FINA A MÉDIA, DE COLORAÇÃO ALARANJADA. POLPA SUCULENTA, DE COR ALARANJADA, COM POUCAS SEMENTES. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS (COMO A MOSCA-DAS-FRUTAS). DEVIDAMENTE LIMPA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES, E COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE GARANTA BOM TEOR DE SUCO (ALTO RENDIMENTO) E SABOR ADOCICADO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA. DE CLASSE MÉDIA A GRANDE (DIÂMETRO DE 65MM A 80MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO.	**42.600**

				A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS E ÍNTEGRAS, DEVERÁ TAMBÉM ABRIR FRUTOS ALEATÓRIOS PARA GARANTIR QUE A POLPA ESTÁ SADIA, SUCULENTA E SEM LARVAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES (IMATURAS) OU MUITO MOLES (PASSADAS), COM PRESENÇA DE MOFO OU PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NA REGIÃO DO PEDÚNCULO) E FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS.	
29	KG	112931	**LIMÃO TAITI**	LIMÃO (LIMA ÁCIDA), VARIEDADE **TAITI** (*CITRUS LATIFOLIA*), DE SAFRA RECENTE, EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA ALTO RENDIMENTO DE SUCO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE-INTENSA (NÃO AMARELADOS), COM CASCA LISA E BRILHANTE. POLPA SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, ISENTA DE SEMENTES. O FRUTO DEVE APRESENTAR CASCA FINA, O QUE GERALMENTE INDICA MAIOR VOLUME DE SUCO. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), MANCHAS DE DOENÇAS (COMO CANCRO CÍTRICO OU VERRUGOSE), SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (DIÂMETRO MÉDIO ENTRE 50MM E 65MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS (TIPO REDE), COM PESOS PADRONIZADOS (EX: SACOS DE 5KG OU 20KG), GARANTINDO A VENTILAÇÃO DO PRODUTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A TURGIDEZ E A SANIDADE DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E A VERIFICAÇÃO VISUAL DOS FRUTOS, SE ESTÃO FIRMES E COM A COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, DEVERÁ AINDA FAZER CORTES DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O FRUTO NÃO ESTÁ "SECO" (SEM SUCO) POR DENTRO OU COM INÍCIO DE APODRECIMENTO INTERNO. REJEITARÁ LOTES QUE CONTENHAM FRUTOS AMARELADOS (INDICAM MATURAÇÃO EXCESSIVA E PERDA DE ACIDEZ/FRESCOR), FRUTOS MUITO LEVES OU COM CASCA EXTREMAMENTE GROSSA (BAIXO RENDIMENTO), E AINDA COM PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NA REGIÃO DO PEDÚNCULO.	**12.584**
30	KG	104714	**MAÇÃ**	MAÇÃ (*MALUS DOMESTICA*), VARIEDADE **NACIONAL** (COMO 'GALA', 'FUJI', OU 'EVA', A SER ESPECIFICADA NO EDITAL, POIS POSSUEM CARACTERÍSTICAS DIFERENTES), DE SAFRA RECENTE. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS (NÃO MOLES), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (EX: RAJADA DE VERMELHO E AMARELO PARA GALA; VERMELHA INTENSA PARA FUJI). ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPA (POLIDA), ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE (PESO MÉDIO DE 180G A 200G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	**19.860**
31	KG	140176	**MAMÃO FORMOSA**	MAMÃO (*CARICA PAPAYA*), VARIEDADE **FORMOSA**, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO OU BREVE ARMAZENAMENTO.	**4.660**

				FRUTOS FIRMES, COM CASCA LISA E COLORAÇÃO QUE INDIQUE O PONTO DE MATURAÇÃO (PREFERENCIALMENTE COM INÍCIO DE COLORAÇÃO AMARELA, CERCA DE 1/4 A 1/2 DA CASCA AMARELADA, PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO), SEM APRESENTAÇÃO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS, RIGOROSAMENTE ISENTO DE DOENÇAS FÚNGICAS (COMO ANTRACNOSE OU PINTA PRETA), QUE SE MANIFESTAM COMO MANCHAS ESCURAS OU DEPRIMIDAS NA CASCA. DEVIDAMENTE LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. GRANDE, COM PESO MÉDIO ACIMA DE 1 KG POR UNIDADE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA.* EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO E O ATRITO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO VISUAL, SE OS FRUTOS ESTÃO NO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA, ALARANJADA/AVERMELHADA E SEM A PRESENÇA DE LARVAS OU PODRIDÃO INTERNA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS VERDES DEMAIS (NÃO AMADURECEM BEM) OU MUITO MOLES (PASSADOS), COM PRESENÇA DE MANCHAS PRETAS CIRCULARES (DOENÇA), E POR DANOS POR FRIO SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	
32	KG	133004	**MANDIOCA** BRANCA OU AMARELA DESCASCADA E PICADA	RAIZ DE MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*), VARIEDADES CONHECIDAS COMO MANDIOCA MANSA, AIPIM OU MACAXEIRA. **DESCASCADA** (REMOÇÃO COMPLETA DA CASCA E ENTRECASCA ROSADA) E **PICADA** EM PEDAÇOS OU TOLETES UNIFORMES (TAMANHO MÉDIO DE 5 CM A 08 CM). COM COLORAÇÃO BRANCA OU AMARELA UNIFORME (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE). A POLPA DEVE ESTAR FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESTRIAS AZULADAS OU CINZENTAS (SINAIS DE OXIDAÇÃO E DETERIORAÇÃO). DEVE APRESENTAR BOA APTIDÃO PARA COZIMENTO, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. RIGOROSAMENTE LIMPA, LAVADA EM ÁGUA POTÁVEL APÓS O DESCASQUE, ISENTA DE TERRA, RESTOS DE CASCA, FIBRAS EXTERNAS OU SUJIDADES, ISENTA DE MOFO, ODORES FERMENTADOS, LARVAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. **RESFRIADA.** DEVE ESTAR ENTRE 1°C E 5°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS O PROCESSAMENTO EM VEÍCULO REFRIGERADO, PARA EVITAR A OXIDAÇÃO RÁPIDA DA POLPA EXPOSTA. EMBALADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, SELADO A VÁCUO PARA IMPEDIR A OXIDAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, MARCA E, SE HOUVER, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA LOCAL. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ O PESO E A TEMPERATURA INTERNA DA CARGA, SE HOUVER LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O LOTE DEVE SERÁ DEVOLVIDO IMEDIATAMENTE (POR INDÍCIO DE FERMENTAÇÃO). APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, REALIZARÁ UM **TESTE DE COZIMENTO** EM AMOSTRA ALEATÓRIA: SE A MANDIOCA "ENVIDRAR" (NÃO COZINHAR/FICAR DURA) OU APRESENTAR SABOR AMARGO, SERÁ REJEITADO LOTES COM PONTOS PRETOS OU ESTRIAS ESCURAS NA POLPA (OXIDAÇÃO AVANÇADA), TEXTURA MOLE OU VISCOSA AO TATO, E COM ODOR ALCOÓLICO OU AZEDO.	**8.020**
33	KG	130355	**MANGA TOMMY** FRESCA	MANGA (*MANGIFERA INDICA L.*), VARIEDADE **TOMMY ATKINS**, DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO (ESTÁDIO DE MATURAÇÃO ENTRE 3 E 4 NA ESCALA VISUAL). FRUTOS FIRMES E PESADOS. A CASCA DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO TÍPICA (MISTURA DE VERMELHO/PÚRPURA, LARANJA E AMARELO), SER LISA E BRILHANTE. DEVE SER SUCULENTA, DE COR AMARELA INTENSA, COM O TEOR DE FIBRAS CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE (FIBRA MÉDIA), PORÉM SEM APRESENTAR POLPA AMOLECIDA ("GELEIADA").	**9.490**

				DEVE ESTAR SEM DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS (ANTRACNOSE), MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (MOSCA-DAS-FRUTAS) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS, E NÃO APRESENTAR SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO NA CASCA OU RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM CALIBRE ENTRE 9 E 12, COM PESO ENTRE 350G E 550G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE NO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADA ÚNICA OU PROTEGIDOS INDIVIDUALMENTE PARA EVITAR O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A INTEGRIDADE INTERNA, CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE A FIRMEZA DOS FRUTOS E A HIGIENE DAS EMBALAGENS. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM "CORTE AMOSTRAL" DE ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA NÃO ESTÁ COM "COLAPSO INTERNO" OU INFESTADA POR LARVAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE MOLES OU COM CASCA ENRUGADA (VELHOS), MANCHAS PRETAS DEPRIMIDAS (ANTRACNOSE), E ODOR FERMENTADO OU PRESENÇA DE PRAGAS.	
34	KG	102835	**MARACUJÁ AZEDO**	PRODUTO HORTIFRÚTI **IN NATURA**, **TIPO MARACUJÁ AZEDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 - CEAGESP). PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO DIRETO OU PROCESSAMENTO. COM SABOR, COR (AMARELA INTENSA) E AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS (FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUÍMICO). DEVERÁ TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO OU ADEQUADO NO TAMANHO (DIÂMETRO TRANSVERSAL MÍNIMO DE 75 MM), SEM DEFEITOS SIGNIFICATIVOS. A CASCA DEVE ESTAR FIRME, ENRUGAMENTO MODERADO (SINAL DE MATURAÇÃO), SEM FISSURAS, CORTES, PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL, LESÕES MECÂNICAS GRAVES, INSEMINAÇÃO OU FUNGOS VISÍVEIS. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ESTAR MADURO, PORÉM COM FIRMEZA SUFICIENTE PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INSTITUCIONAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA HORTIFRÚTI (EX: CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS PADRONIZADAS), LIMPAS, RESISTENTES E QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO. O PESO LÍQUIDO DEVERÁ SER PADRONIZADO POR EMBALAGEM, CONFORME ACORDADO NO CERTAME. O PRODUTO DEVE POSSUIR CONDIÇÕES DE CONSUMO IMEDIATO E MANTER A QUALIDADE DURANTE O PERÍODO HÁBIL DE USO INSTITUCIONAL. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA (AMBIENTE OU REFRIGERADO) E PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE QUALIDADE E CONFORMIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**100**
35	UND	142555	**MELANCIA**	MELANCIA (*CITRULLUS LANATUS*), **VARIEDADE NACIONAL** (TIPO CRIMSON SWEET OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO (POLPA VERMELHA E DOCE). FRUTO INTEIRO, FIRME, COM FORMATO CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE SER RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM NO MÍNIMO **10 KG POR UNIDADE**. FRUTOS COM PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO SERÃO RECUSADOS PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, CORTES OU AMASSADOS PROFUNDOS), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS NA CASCA. DEVENDO APRESENTAR MATURAÇÃO FISIOLÓGICA COMPLETA (SOM "OCO" AO	**8.400**

				BATER E MANCHA DE ENCOSTO AMARELADA), GARANTINDO POLPA SUCULENTA E COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. *IN NATURA*. TRANSPORTADA A GRANEL OU EM CAIXAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O IMPACTO EXCESSIVO DURANTE O TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A **PESAGEM INDIVIDUAL** DE AMOSTRAS PARA **GARANTIR O PESO MÍNIMO DE 10KG** E A VERIFICAÇÃO VISUAL EXTERNA DA INTEGRIDADE DA CASCA. AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM "CORTE AMOSTRAL" PARA VERIFICAR SE A MELANCIA NÃO ESTÁ "PASSADA" (POLPA ESBRANQUIÇADA OU ARENOSA) OU COM "CORAÇÃO OCO". SERÁ REJEITADO FRUTOS QUE APRESENTAREM RACHADURAS, PESO ABAIXO DE 10KG, OU QUE ESTEJAM VISIVELMENTE IMATUROS (VERDES).	
36	KG	123197	**MELÃO AMARELO**	MELÃO (*CUCUMIS MELO L.*), VARIEDADE **AMARELO** (TIPO ESPANHOL OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. FRUTO ÍNTEGRO, FIRME, COM FORMATO ESFÉRICO OU LEVEMENTE ALONGADO. A CASCA DEVE SER RUGOSA OU LISA (CONFORME SUBTIPO), DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA E BRILHANTE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, AMASSADOS OU CORTES), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVE APRESENTAR MATURAÇÃO COMPLETA, COM POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COR BRANCA OU LEVEMENTE ESVERDEADA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. DEVE TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE (TIPO 6 A 12 PARA CAIXAS PADRÃO), COM PESO UNITÁRIO ENTRE **1,5 KG E 2,0 KG**, MANTENDO UNIFORMIDADE NO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO NOVAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O ATRITO ENTRE OS FRUTOS. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR O FRESCOR E A SANIDADE, CONFERIRÁ O PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E COM A COR AMARELA VIBRANTE (MELÕES PÁLIDOS OU ESVERDEADOS PODEM ESTAR IMATUROS). AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, PRESSIONARÁ LEVEMENTE A EXTREMIDADE OPOSTA AO TALO (O MELÃO DEVE CEDER MINIMAMENTE E EXALAR AROMA SUAVE) PARA GARANTIR O PONTO DE AÇÚCAR. SERÁ REJEITADO FRUTOS COM "MANCHAS DE ENCOSTO" EXCESSIVAMENTE MOLES OU ESCURAS, COM PRESENÇA DE MOFO OU EXSUDAÇÃO DE LÍQUIDO E FRUTOS MUITO LEVES (DESIDRATADOS) OU COM PESO FORA DO PADRÃO.	**9.380**
37	KG	133008	**MILHO VERDE IN NATURA**	ESPIGAS DE MILHO (*ZEA MAYS*), TIPO VERDE, **DE VARIEDADES NACIONAIS**, COLHIDAS EM **PONTO DE "LEITE"** (MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO CULINÁRIO). ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS, ENVOLTAS EM SUAS PALHAS PRIMÁRIAS (QUE DEVEM ESTAR VERDES CLARAS E FRESCAS). DEVE APRESENTAR GRÃOS UNIFORMES, TÚRGIDOS (FIRMES), COLORAÇÃO AMARELO-CLARA A AMARELA, DISPOSTOS EM FILEIRAS REGULARES E COMPLETAS (SEM FALHAS NO SABUGO). OS GRÃOS DEVEM ESTAR MACIOS (PONTO DE "LEITE"). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, IMPUREZAS, OU ESPIGAS COM A PONTA DO SABUGO EXPOSTA. SEM DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, CORTES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, ESPIGAS SECAS OU COM ATAQUES DE PRAGAS (LAGARTAS, CARUNCHOS) VISÍVEIS. O "CABELO DE MILHO" DEVE ESTAR MACIO E CLARO (NÃO ESCURO, SECO OU PRETO). *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), DE FORMA A PERMITIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE CALOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR APARÊNCIA E FIRMEZA DOS GRÃOS, E VERIFICARÁ A QUANTIDADE DE ESPIGAS, E O PESO, VERIFICANDO VISUALMENTE SE AS PALHAS ESTÃO VERDES E FRESCAS. AVALIANDO O	**1.460**

				RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H DEVERÁ ABRIR AMOSTRAS ALEATÓRIAS DE ESPIGAS (DE 3% A 5% DO LOTE) PARA VERIFICAR SE OS GRÃOS ESTÃO NO PONTO IDEAL (PRESSIONANDO COM A UNHA PARA VER O "LEITE"). SERÁ REJEITADO LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE ESPIGAS COM GRÃOS DUROS OU SECOS (PASSADAS DO PONTO), PRESENÇA DE LAGARTAS OU SINAIS DE PODRIDÃO NA PONTA E COM PALHAS PRIMÁRIAS SECAS OU AMARELADAS.	
38	DZ	142516	**OVOS DE GALINHA** DE GRANJA	OVO DE GALINHA DE GRANJA, **TIPO GRANDE** (PESO MÍNIMO DE 55G A 60G POR UNIDADE). **BRANCO OU VERMELHO**. CLASSIFICAÇÃO **TIPO A** (CASCA LIMPA, ÍNTEGRA E DE FORMATO NORMAL; CÂMARA DE AR FIXA COM ALTURA MÁXIMA DE 6MM; GEMA CENTRAL E CLARA LÍMPIDA). DEVEM APRESENTAR CASCA RESISTENTE, SEM TRINCAS, RACHADURAS OU FUROS. OVOS COM SUJIDADES EXTERNAS (FEZES, SANGUE) SERÃO REJEITADOS, ISENTO DE ODORES ANORMAIS, MANCHAS DE SANGUE INTERNAS OU SINAIS DE EMBRIÃO. DEVEM SER DE SAFRA RECENTE, COM CLARA DENSA E GEMA CENTRALIZADA E FIRME APÓS A QUEBRA (TESTADO EM AMOSTRA). *IN NATURA*. DEVE SER ENTREGUES EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES. EMBALADOS EM ESTOJOS DE CELULOSE MOLDADA OU PLÁSTICO ATÓXICO, LIMPOS E SECOS, QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS. É OBRIGATÓRIO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (**SIF, SIE OU SIM**) E A DATA DE VALIDADE/EMBALAGEM IMPRESSA. DEVE CONSTAR NA ENTREGA, AO MENOS **20 DIAS DE VALIDADE RESTANTE**. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE DÚZIAS E VERIFICAR VISUALMENTE SE NÃO HÁ CAIXAS ÚMIDAS OU COM CHEIRO DE OVO QUEBRADO NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O **TESTE DE FLUTUAÇÃO E/OU QUEBRA AMOSTRAL (**OVOS QUE FLUTUAM EM ÁGUA SALGADA INDICAM CÂMARA DE AR GRANDE (VELHOS)) E MOTIVARÃO A REJEIÇÃO. SERÃO REJEITADOS TAMBÉM LOTES COM MAIS DE 3% DE OVOS QUEBRADOS OU TRINCADOS POR CAIXA, OU PRESENÇA DE ODORES FÉTIDOS.	**17.550**
39	KG	133089	**PEPINO JAPONÊS**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PEPINO TIPO JAPONÊS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR (VERDE ESCURO) E FORMA CARACTERÍSTICOS E UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, COM CASCA FINA, BRILHANTE E FIRME. O PEPINO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS OU ESMAGAMENTOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU AMARELAMENTO EXCESSIVO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, FIRMEZA E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS MOLES, COM A PONTA AMOLECIDA, PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.000**
40	KG	114342	**PERA**	PERA FRESCA (PYRUS COMMUNIS), VARIEDADE NACIONAL OU IMPORTADA, CONFORME DISPONIBILIDADE DE MERCADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDOS E NO PONTO ADEQUADO DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO. POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COLORAÇÃO CLARA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, APODRECIMENTO OU ODOR ESTRANHO. CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS EXTENSAS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS PROFUNDOS.	**8.000**

				ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS GRAVES (AMASSAMENTOS, CORTES PROFUNDOS) E DE SINAIS EVIDENTES DE DOENÇAS. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. PESO MÉDIO APROXIMADO: 120 G A 200 G POR UNIDADE, ADMITINDO VARIAÇÃO NATURAL DA FRUTA. GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E CONSUMO ADEQUADO, SEM FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES OU SOBREMADUROS. DEVEM SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS, HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, OU EMBALAGENS EQUIVALENTES QUE GARANTAM VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM PROTEGER CONTRA AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ADEQUADO PARA ALIMENTOS. A ENTREGA DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM O FRESCOR, A QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO APRESENTAR BOA APARÊNCIA NO ATO DA ENTREGA.	
41	KG	133016	**PIMENTA BODE**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DO TIPO BODE**, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VERMELHA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE SOLICITADA), COM CASCA INTACTA, FIRME E BRILHANTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO ESMAGAMENTOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR O AROMA PICANTE ACENTUADO E CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, ESTANDO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10ºC**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PRÓPRIO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A HIGIENE E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA DA QUALIDADE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**160**
42	KG	123199	**PIMENTA DE CHEIRO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DE CHEIRO** FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (TÍPICOS DA VARIEDADE), COM CASCA INTACTA, BRILHANTE E FIRME. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU MANCHAS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA ACENTUADO E CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10ºC**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE TODO O TRAJETO.	**195**

				A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, APROPRIADO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO, QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS MOLES, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO, SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
43	KG	127670	**PIMENTÃO AMARELO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO AMARELO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM TAMANHO **MÉDIO** E MATURAÇÃO UNIFORME. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO AMARELA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU MANCHAS DE AMADURECIMENTO IRREGULAR (TONS ESVERDEADOS OU AVERMELHADOS FORA DO PADRÃO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**210**
44	KG	133090	**PIMENTÃO VERDE**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERDE** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E DESENVOLVIMENTO PLENO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE E UNIFORME EM TODO O LOTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU AMADURECIMENTO AVANÇADO (MANCHAS AMARELADAS OU AVERMELHADAS). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	**330**

				PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
45	KG	133098	**PIMENTÃO VERMELHO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERMELHO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E **MATURAÇÃO UNIFORME**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU ENRUGAMENTO DA CASCA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**480**
46	PCT	137248	**POLPA DE FRUTAS CONGELADA**	**POLPA DE FRUTA CONGELADA**, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS SADIAS, APRESENTANDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL **100% (CEM POR CENTO) DA FRUTA IN NATURA**. O PRODUTO DEVE SER NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA DE ORIGEM. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS FORA DA POLPA), EMBALAGENS SUJAS, ROMPIDAS, COM PRESENÇA DE SUJIDADES, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA QUE INDIQUE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO RIGOROSAMENTE **CONGELADO**, EM TEMPERATURA ENTRE **-15°C E -18°C**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO E HIGIENIZADO, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE CONGELAMENTO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE DE 12 (DOZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE 1KG**. OS SABORES SERÃO FORNECIDOS CONFORME A SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO (EX: ABACAXI, ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, ENTRE OUTROS). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA	**1.000**

				TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÍNIMO -15°C), INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CONFORMIDADE DOS SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS POLPAS AMOLECIDAS (DESCONGELADAS), EMBALAGENS VIOLADAS OU AUSÊNCIA DE REGISTRO OFICIAL.	
47	KG	22108	**QUEIJO CURADO E RALADO**	PRODUTO LÁCTEO, **OBTIDO A PARTIR DE QUEIJO TIPO MINAS**, SUBMETIDO A PROCESSO DE MATURAÇÃO (CURA) ATÉ A PADRONIZAÇÃO DA UMIDADE ATRAVÉS DE TECNOLOGIA ADEQUADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE E APRESENTADO NA FORMA RALADA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL PURO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA)**. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA A DOURADA, ODOR CARACTERÍSTICO E SABOR ACENTUADO TÍPICO DO QUEIJO CURADO, COM **TEXTURA GRANULADA** UNIFORME E LIVRE DE GRUMOS EXCESSIVOS OU UMIDADE ANORMAL (PRESERVANDO O ASPECTO DE QUEIJO SECO). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, MOFO (PONTOS ESCUROS OU ESVERDEADOS), PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA QUE COMPROMETA A CONSERVAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUA INTEGRIDADE, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO OU EM LOCAL SECO E FRESCO, CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS, UTILIZANDO VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO IMEDIATO E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO E GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE)**, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLOR, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**6.330**
48	KG	133091	**QUIABO**	HORTALIÇA **IN NATURA (FRUTO)**, QUIABO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR BEM DESENVOLVIDO, APRESENTANDO-SE FRESCO, TENRO, FIRME E COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO OU ENDURECIMENTO (FIBROSIDADE). O QUIABO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS MURCHOS, QUEBRADOS, COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU QUE APRESENTEM PONTAS RÍGIDAS (SINAL DE PRODUTO PASSADO OU FIBROSO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, AUSÊNCIA DE FIBRAS (TESTE DE QUEBRA DA PONTA) E INTEGRIDADE FÍSICA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS	**500**

				FIBROSOS, COM PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
49	KG	15339	**REPOLHO ROXO**	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO ROXO)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO GRANDE, APRESENTANDO-SE ÍNTEGRAS, FIRMES, LIMPAS E COM AS FOLHAS EXTERNAS ENVELOPADAS E BEM ADERIDAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA OU VIOLETA INTENSA E UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS, INSETOS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO PERMITIDAS QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA E/OU BIOLÓGICA, COMO CORTES, AMASSADOS, MURCHAMENTO, PODRIDÃO, MANCHAS OU SINAIS DE DOENÇAS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	**6.650**
50	KG	142556	**REPOLHO VERDE**	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO VERDE)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO-SE FECHADAS (COMPACTAS), FIRMES E TENRAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERIMENTOS, DEFEITOS, MANCHAS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO OU DANOS CAUSADOS POR INSETOS OU DOENÇAS. A COLORAÇÃO DEVE SER VERDE UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. AS FOLHAS EXTERNAS DEVEM ESTAR LIMPAS, LIVRES DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	**6.172**
51	MAÇO	133093	**RÚCULA**	HORTALIÇA FOLHOSA **IN NATURA**, RÚCULA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCA, TURGESCENTE E EM PERFEITO ESTADO DE MATURAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU AMARELAMENTO, DEVENDO ESTAR INTACTAS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDAS E COM TAMANHO UNIFORME, RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE ENFERMIDADES (BOLORES, PODRIDÃO), INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE AFETEM A FORMAÇÃO, A APARÊNCIA OU O VALOR COMERCIAL DA HORTALIÇA, SENDO VEDADA A ENTREGA DE MAÇOS COM FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, COM LESÕES DE	**1.375**

				ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, OU QUE APRESENTEM DANOS POR GEADA OU EXCESSO DE UMIDADE. A HORTALIÇA DEVE SER ENTREGUE LIMPA, COM AS RAÍZES APARADAS (QUANDO APLICÁVEL) E ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS OU SUJIDADES. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO HIGIENIZADO E ADEQUADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU AQUECIMENTO EXCESSIVO DURANTE O TRAJETO. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, EM MAÇOS PADRONIZADOS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A MANUTENÇÃO DO FRESCOR E DA INTEGRIDADE DAS FOLHAS ATÉ O DESTINO FINAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FRESCOR, AUSÊNCIA DE PRAGAS E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS FOLHAS AMARELADAS, PRESENÇA DE INSETOS, SINAIS DE MURCHAMENTO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	
52	KG	22120	**TOMATE DE SALADA**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), TOMATE TIPO SALADA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO (COLORAÇÃO VERMELHA A AVERMELHADA UNIFORME, COM BRILHO CARACTERÍSTICO). OS FRUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, TENROS, FIRMES, SEM FERIMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DEFEITOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. SERÃO REJEITADOS TOMATES COM MANCHAS (SENESCÊNCIA, PODRIDÃO OU MOFO), AMASSADOS, EXCESSIVAMENTE MOLES, VERDES OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E DURABILIDADE. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E APROPRIADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ALIMENTOS, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS E TRANSPARENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS (TIPO K OU SIMILAR), PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS E GRAU DE MATURAÇÃO VISUAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS DANIFICADOS, FORA DO PADRÃO DE MATURAÇÃO OU EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS INADEQUADAS, SOB PENA DE RECUSA DO FORNECIMENTO.	**31.915**
53	KG	133095	**UVA ROXA (RUBI OU NIÁGARA)**	FRUTA **IN NATURA**, UVA ROXA (VARIEDADE **RUBI OU NIÁGARA**), FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME O PADRÃO DE MATURAÇÃO DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. AS BAGAS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, ESTAR BEM ADERIDAS AO CACHO, COM POLPA DOCE E SUCULENTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PICADAS DE INSETOS, OU QUE SE APRESENTEM MURCHAS, SECAS E DESPENCANDO DO CACHO (DESGRANADAS). PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO, HIGIENIZADO E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO FRUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO, PORÉM COM FRESCOR QUE GARANTA SUA VIDA ÚTIL DURANTE O PERÍODO DE ARMAZENAMENTO PREVISTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E TRANSPARENTE, OU EM CAIXA PLÁSTICA APROPRIADA PARA ALIMENTOS,	**580**

				DEVIDAMENTE HIGIENIZADA, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A ROTULAGEM OU IDENTIFICAÇÃO NO LOTE DE ENTREGA DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FORNECEDOR E DATA DE COLHEITA/EMBALAGEM, ATENDENDO ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DAS BAGAS, SANIDADE DOS CACHOS E CONDIÇÕES DE TEMPERATURA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS FRUTAS AMASSADAS, PRESENÇA DE BOLOR, EXCESSO DE BAGAS SOLTAS NO FUNDO DA EMBALAGEM, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	
54	KG	133096	**VAGEM**	HORTALIÇA **IN NATURA**, VAGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, FIRME, TENRO E COM BAIXO TEOR DE FIBRAS (NÃO LENHOSO). DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU FISIOLÓGICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. NÃO SERÃO ACEITAS VAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE MURCHAMENTO, QUEBRAS, MANCHAS, AMARELAMENTO, APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, ODOR CARACTERÍSTICO E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ESTRITAMENTE ÀS NORMAS DE QUALIDADE E HIGIENE DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E EM CONDIÇÕES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO, AQUECIMENTO EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÕES, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO FRESCOR DO PRODUTO DESDE A COLHEITA ATÉ A ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER APROPRIADA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESTAR LIMPA, SER RESISTENTE E PERMITIR A VENTILAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS FÍSICOS E A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS E ESTADO SANITÁRIO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS VAGENS FIBROSAS, COM MANCHAS DE BOLOR, PRESENÇA DE TERRA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.	**3.600**
55	KG	133027	**QUEIJO TIPO MINAS FRESCO**	PRODUTO LÁCTEO **FRESCO**, OBTIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM BAIXO TEOR DE SAL, DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, SUPERFÍCIE LISA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, E ODOR TÍPICO, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 10°C. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADOS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ALÉM DO	**430**

				SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE (**SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE**), CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, **NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE MOFO, ODOR OU SABOR ALTERADOS, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	
AÇOUGUE					
56	KG	132965	**APRESUNTADO COZIDO**	**PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CORTES OU RECORTES DE CARNES DE MEMBROS DIANTEIROS OU TRASEIROS DE SUÍNOS, MOLDADO, CURADO E SUBMETIDO A COZIMENTO (PROCESSO TÉRMICO). COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** COM CONSISTÊNCIA FIRME, COMPACTA E ELÁSTICA, APRESENTANDO LIGA PERFEITA QUE PERMITA O FATIAMENTO MECÂNICO EM FATIAS FINAS SEM ESFARELAMENTO OU DESPRENDIMENTO DE LÍQUIDOS. MASSA HOMOGÊNEA, ISENTA DE EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, NERVOS, APONEUROSES OU COÁGULOS. COM COR ROSADA CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS E SUAVES, SEM SINAIS DE RANÇO, ACIDEZ OU EXCESSO DE ADITIVOS. **COMPOSIÇÃO QUÍMICA (CONFORMIDADE RTIQ - <u>REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE</u>):** ○ **TEOR DE AMIDO: MÁXIMO DE 5,0%.** ○ **PROTEÍNA TOTAL: MÍNIMO DE 13,0%.** PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO A VÁCUO, ÍNTEGRO E SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO (EXSUDATO) NO INTERIOR. DEVE CONSTAR **OBRIGATORIAMENTE** O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LISTA DE INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 60 A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE RESTAR PELO MENOS **75% DO PRAZO TOTAL**. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22/2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	**2.200**
57	KG	131127	**BACON DEFUMADO**	**PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE MANTA DE TOUCINHO DE SUÍNOS, CURADO, DEFUMADO E MATURADO. COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** MANTA DE TOUCINHO COM OU SEM A PELE, PREFERENCIALMENTE SEM A CAPA DE COURO, APRESENTANDO A PROPORÇÃO DE CARNE E GORDURA CARACTERÍSTICA DO CORTE (BARRIGA SUÍNA). TEXTURA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE. A GORDURA DEVE SER BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E A PARTE MUSCULAR, ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE BACON, COM DEFUMAÇÃO NATURAL (NÃO PODE SER UTILIZADO AROMA ARTIFICIAL DE FUMAÇA), SEM RANÇO, ACIDEZ OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, COÁGULOS, OSSOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E,	**780**

				OBRIGATORIAMENTE, **EMBALADO A VÁCUO** PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, ESTENDENDO A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM FUROS OU AR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF**, **SIE** OU **SIM**). COM VALIDADE DE NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE NA DATA DA ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM A VÁCUO E DAS CONDIÇÕES SENSORIAIS NO ATO DO RECEBIMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	
58	KG	132975	**CARNE BOVINA**, DE 2ª, MAGRA DO **CORTE TIPO ACÉM**	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO ACÉM, MAGRA, RESFRIADA.** CORTE OBTIDO DO QUARTO DIANTEIRO DO ANIMAL, DEVENDO SER ENTREGUE SEM OSSOS, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, LIVRE DE CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS), GÂNGLIOS, COÁGULOS E GRANDES FÁSCIAS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. DE COR VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA (PARA RESFRIADA). A GORDURA DEVE SER FIRME E DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. COM ODOR CARACTERÍSTICO DE CARNE FRESCA, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (RANÇO, AMONIACAL OU PÚTRIDO). ISENTA DE PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS E/OU MOÍDA (EM UMA OU DUAS VEZES), EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR A DATA DE EMBALAGEM, PESO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**36.080**
59	KG	142517	**CARNE BOVINA** IN NATURA DE 1ª (**TIPO PATINHO, COXÃO MOLE, LAGARTO / RESFRIADA**).	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, *IN NATURA*, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. OS CORTES ADMITIDOS SÃO: PATINHO, COXÃO MOLE E LAGARTO (À SER SOLICITADO NA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO, PELA DEMANDANTE).** COM ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU AMOLECIDA). COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO (CARACTERÍSTICA DE CARNE FRESCA RESFRIADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (AZEDO, RANÇOSO OU DE PUTREFAÇÃO). DEVEM SER ENTREGUES LIMPOS, ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, SEBO EXCESSIVO E PARASITAS. RESFRIADA (NUNCA CONGELADA). O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. TEMPERATURAS FORA DESTA FAIXA NO ATO DA ENTREGA MOTIVARÃO A REJEIÇÃO IMEDIATA (ART. 140, § 1º DA LEI 14.133/2021).	**9.010**

				PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS, BIFES E/OU TIRAS, EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	
60	KG	132977	**CARNE BOVINA** DE 2ª, DO **TIPO MÚSCULO (CUBOS).**	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO MÚSCULO (DIANTEIRO OU TRASEIRO),** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. A CARNE DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (TAMANHO ENTRE 2CM E 3CM DE LADO). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MÚSCULO COM FIBRAS MUSCULARES APARENTES E PRESENÇA NATURAL DE TECIDO CONJUNTIVO (COLÁGENO), PORÉM ISENTA DE GORDURAS EXTERNAS EXCESSIVAS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E SEBOS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSA, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE; ISENTO DE ODORES FÉTIDOS OU AMONIACAIS. RESFRIADA. DEVE CHEGAR AO LOCAL DE RECEBIMENTO COM TEMPERATURA INTERNA ENTRE 0°C E 4°C, TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**24.480**
61	KG	133062	**CARNE BOVINA** IN NATURA, **TIPO COSTELA**. RESFRIADA	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO COSTELA (PONTA DE AGULHA OU JANELA)**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*, RESFRIADO E EM PEÇAS OU CORTES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO MÚSCULO, OSSO E GORDURA. DEVE APRESENTAR PROPORÇÃO EQUILIBRADA ENTRE CARNE E OSSO, COM COBERTURA DE GORDURA UNIFORME (ESPESSURA MÁXIMA DE 1CM, CONFORME PADRÃO DE MERCADO PARA CONSUMO HUMANO). ISENTA DE SEBOS EXCESSIVOS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, CARTILAGENS, PARASITAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. COM TECIDO MUSCULAR DE COR VERMELHO-VIVO, CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICA (NÃO PEGAJOSA); GORDURA DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU PUTREFAÇÃO. ESTRITAMENTE RESFRIADA. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM SINAIS DE CONGELAMENTO PRÉVIO OU RECONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO OU EXCESSO DE EXSUDATO). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DA PEÇA DEVE ESTAR ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO COM BAÚ ISOTÉRMICO/REFRIGERADO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO.	**10.600**

				A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	
62	KG	101697	**CARNE BOVINA** RESFRIADA **TIPO PATINHO, MOÍDA**, DE 1ª	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DO CORTE PATINHO, MOÍDA**. DEVE SER OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER MOÍDA UMA OU DUAS VEZES (CONFORME FOR SOLICITADO PELA DEMANDANTE VIA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO), RESULTANDO EM MASSA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS DE GORDURA OU NERVOS. ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES (NERVOS), COÁGULOS E GÂNGLIOS. COM TEOR DE GORDURA VISUAL MÁXIMO DE 5% A 7% DE GORDURA. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, GELO, CONSERVANTES, CORANTES, PROTEÍNAS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE NÃO SEJA A PRÓPRIA CARNE PURA. COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE, COM TEXTURA FIRME AO TATO, NÃO PEGAJOSA E SEM EXCESSO DE EXSUDATO (LÍQUIDO). RESFRIADA. COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS A MOAGEM EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**16.380**
63	KG	133063	**CARNE SUINA (COSTELINHA)** , IN NATURA, RESFRIADA	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO COSTELINHA**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER COMPOSTA POR VÉRTEBRAS DORSAIS E COSTELAS, COM COBERTURA DE CARNE (MÚSCULO) E GORDURA CARACTERÍSTICA. DE COR ROSA-CLARA A VERMELHO-CLARO, COM GORDURA FIRME E BRANCA (NÃO AMARELADA). TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E COM ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTA DE MANCHAS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, SUJIDADES E PARASITAS. DEVE APRESENTAR UMA CAMADA DE GORDURA MODERADA. PEÇAS COM EXCESSO DE GORDURA EXTERNA OU EXCESSIVAMENTE OSSUDAS DEVERÃO SER RECUSADAS. RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU COM CRISTAIS DE GELO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**1.500**
64	KG	136510	**CARNE SUINA (PERNIL)**, SEM	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO PERNIL, SEM OSSO**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL.	**16.400**

			OSSO, RESFRIADA	DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS OU FRACIONADAS (CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO PEGAJOSA OU AMOLECIDA). ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU ODORES FÉTIDOS. ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, PARASITAS E SUJIDADES. DEVE APRESENTAR CAMADA DE GORDURA EXTERNA LIMITADA (MÁXIMO DE 0,5 CM A 1 CM DE ESPESSURA DE GORDURA). RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU QUE APRESENTE SINAIS DE DESCONGELAMENTO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	
65	KG	22112	**CARNE SUINA (LOMBO),** SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM CUBOS IN NATURA/ RESFRIADO	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO LOMBO, SEM OSSO E SEM PELE,** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (: ENTRE 2 CM E 3 CM DE LADO), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELA MASSA MUSCULAR DO LOMBO, ISENTO DE TECIDOS CONECTIVOS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E PELOS, APRESENTAR O MÍNIMO DE GORDURA ENTREMEADA (CARACTERÍSTICA DO CORTE), SENDO RETIRADO TODO O EXCESSO DE GORDURA EXTERNA (LIMPEZA TOTAL). DEVE APRESENTAR COR ROSA-PÁLIDA UNIFORME, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO MOLE OU PEGAJOSA). ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU FÉTIDOS. RESFRIADO. É PROIBIDA A ENTREGA DE CARNE CONGELADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**19.450**
66	KG	137109	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO** CONGELADA, IN NATURA	**CORTES DE AVES (FRANGO), COMPOSTOS POR COXA E SOBRECOXA JUNTAS, COM OSSO E COM PELE,** PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME (APÓS DESCONGELAMENTO), ODOR SUAVE E PRÓPRIO. ISENTA DE RESTOS DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS AO CORTE OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6%), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS OU CONSERVANTES QUE AUMENTEM O PESO ARTIFICIALMENTE. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, -12°C. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE.	**36.110**

				DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. PACOTES PADRONIZADOS DE NO MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM, DEVE CONTER NOME DO CORTE, MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO, AFETANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR. REJEITARÁ O "LOTE" COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, OU AINDA, PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE), EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***.	
67	KG	11914	**FÍGADO BOVINO** CORTADO EM BIFES, FRESCO	**FÍGADO BOVINO *IN NATURA***, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. CORTADO **EM BIFES** UNIFORMES (ESPESSURA ENTRE 0,5 CM E 1,0 CM), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER ENTREGUE DEVIDAMENTE "LIMPO", OU SEJA, COM A RETIRADA COMPLETA DA CÁPSULA DE GLISSON (MEMBRANA EXTERNA), GRANDES VASOS SANGUÍNEOS, CANAIS BILIARES E LIGAMENTOS. APRESENTAR COR VERMELHO-AMARRONZADA BRILHANTE E UNIFORME; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR ESFARELANDO OU VISCOSO); ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE PUTREFAÇÃO. **É VEDADA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA PARA MASCARAR O FRESCOR.** FRESCO/RESFRIADO (NÃO SERÁ ACEITO FÍGADO CONGELADO OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE **0°C E 4°C**. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALEGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS (PACOTES DE 1KG). A ROTULAGEM DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FÍGADO BOVINO EM BIFES"), MARCA, DATAS DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO E UTILIZAR O TERMÔMETRO DE ESPETO PARA GARANTIR QUE A CARNE NÃO ULTRAPASSOU **4°C**, DEVERÁ AINDA FAZER A VERIFICAÇÃO VISUAL IMEDIATA: SE OS BIFES APRESENTAREM COR ESCURA/ESVERDEADA OU BORDAS SECAS, O LOTE SERÁ REJEITADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA DA LIMPEZA. O FISCAL DEVE VERIFICAR SE FORAM REMOVIDOS OS NERVOS E CANAIS BILIARES (QUE TORNAM A CARNE AMARGA E DURA). A ADMINISTRAÇÃO DEVERÁ REJEITAR O LOTE SE HOUVER EXCESSO DE LÍQUIDO (SANGUE) NA EMBALAGEM, BIFES COM ESPESSURA MUITO IRREGULAR OU PRESENÇA DE PARASITAS (COMO FASCÍOLA HEPÁTICA).	**5.600**
68	KG	132993	**FRANGO CONGELADO INTEIRO**	**CARCAÇA DE FRANGO INTEIRA, SEM MIÚDOS (**EXCETO PESCOÇO E PÉS, SE ESPECIFICADO EM EDITAL), PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO DA AVE, AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS (AMONIACAL OU FÉTIDO). EVISCERADO, LIMPO, ISENTO DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ESTAR LIVRE DE VÍSCERAS E INTESTINOS. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6% OU CONFORME NORMA MAPA VIGENTE), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS PARA AUMENTO ARTIFICIAL DE PESO. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO.	**2.350**

				NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE. DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE SER A VÁCUO OU COM O MÍNIMO DE AR PARA EVITAR A "QUEIMA PELO FRIO" (*FREEZER BURN*). A ROTULAGEM, DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FRANGO CONGELADO INTEIRO"), MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO DEVERÁ SEGUIR RIGOROSAMENTE AS ETAPAS DO ARTIGO 140 PARA EVITAR RISCOS SANITÁRIOS E FRAUDES NO PESO. NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVE MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO. APÓS, NO RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER REJEITADOS LOTES COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, E COM PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE).	
69	KG	133080	**LINGUIÇA CALABRESA** DEFUMADA	EMBUTIDO CÁRNEO, INDUSTRIALIZADO, DEFUMADO, ELABORADO COM CARNE SUÍNA, CONDIMENTADO E CURADO. ELABORADA PREDOMINANTEMENTE COM CARNE SUÍNA (CONFORME **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MAPA**, MÍNIMO DE 50% DE CARNE SUÍNA). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR AVERMELHADA OU ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE **CALABRESA**, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE DEFUMAÇÃO. O PROCESSO DE DEFUMAÇÃO DEVE SER NATURAL OU POR MEIO DE FUMAÇA LÍQUIDA, RESULTANDO EM SABOR DEFUMADO TÍPICO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. ISENTA DE MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS OU PARASITAS. PODERÁ SER ENTREGUE RESFRIADA OU EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE (CONFORME ORIENTAÇÃO NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS CONDIÇÕES INDICADAS PELO FABRICANTE NO RÓTULO. SE FOR RESFRIADO, A TEMPERATURA DEVE SER MANTIDA ENTRE **0°C E 7°C**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE PRODUTO). O PRODUTO DEVE TER, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A SEGURANÇA E COMPOSIÇÃO DO EMBUTIDO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU ESTUFAMENTO), DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO) E TESTE DE QUALIDADE. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE CONTAMINAÇÃO BACTERIANA), PRESENÇA DE MOFO OU COLORAÇÃO ESVERDEADA, E AINDA, COM ODOR FORTE DE RANÇO OU AMONIACAL.	**950**
70	KG	132998	**LINGUIÇA DE FRANGO** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE DE AVE (FRANGO). DEVE SER PRODUZIDA COM CORTES DE FRANGO SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, ADICIONADOS DE CONDIMENTOS. **NÃO SERÁ ACEITA A UTILIZAÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) EM PERCENTUAIS ACIMA DO PERMITIDO PELO MAPA, NEM A ADIÇÃO DE MIÚDOS OU EXCESSO DE PELE.**	**2.750**

				DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 20% A 25%). COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE OU VISCOSA); COR ROSADA CLARA UNIFORME (TÍPICA DE CARNE DE FRANGO); ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR DE TRIPA (NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL) ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS E ADIÇÃO EXCESSIVA DE ÁGUA OU GELO. **RESFRIADA.** EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE AS LINGUIÇAS APRESENTAM COLORAÇÃO ACINZENTADA OU LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O TESTE DE "COZIMENTO" - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOFRER REDUÇÃO EXCESSIVA DE TAMANHO (O QUE INDICARIA EXCESSO DE ÁGUA OU GORDURA). REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLORES, TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.	
71	KG	137110	**LINGUIÇA SUÍNA** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, OBTIDO **EXCLUSIVAMENTE DE CARNE SUÍNA**, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA E CONDIMENTOS, ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS (PALETA, PERNIL OU LOMBO), MOÍDOS OU PICADOS. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS (CORAÇÃO, LÍNGUA, ETC.) OU TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS). COM TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 30% (CONFORME NORMAS VIGENTES), EVITANDO PRODUTOS EXCESSIVAMENTE GORDUROSOS. APRESENTANDO COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO, SUAVE E ISENTO DE NOTAS AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR DE TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS OU PRESENÇA DE MOFO, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. **RESFRIADA.** ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O QUE PODE INDICAR INÍCIO DE FERMENTAÇÃO, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O "TESTE DE FRIGIDEIRA" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR ACINZENTADA OU ESCURA) E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.	**4.230**

72	KG	103711	**LINGUIÇA TOSCANA** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, OBTIDO DE CARNE E GORDURA SUÍNA, COM TEMPEROS CARACTERÍSTICOS (SAL, ALHO, PIMENTA DO REINO, AROMAS NATURAIS). ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, EM GRANULATURA MÉDIA A GROSSA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS) OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%, CONFORME NORMAS VIGENTES). DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO E TEMPERO SUAVE, SEM RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. FEITA COM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS. **RESFRIADA**. ENTRE **0°C E 4°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("LINGUIÇA TOSCANA FRESCA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU COLORAÇÃO ACINZENTADA NAS PONTAS. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O " "TESTE DE COZIMENTO" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO/RANÇO. E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.	**1.525**
73	KG	128182	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**	**CARNE DE AVES CONGELADA**, CORTE **FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO COR ROSADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A TEXTURA DEVE SER FIRME, ESTANDO O PRODUTO LIVRE DE CARTILAGENS, OSSOS, GORDURAS EXCESSIVAS, HEMATOMAS, COÁGULOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, RESPEITANDO OS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO CONGELADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO **NÃO SUPERIOR A -12°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA PRODUTOS CONGELADOS). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS NO INTERIOR DA EMBALAGEM (QUE INDICAM OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA) OU QUEIMADURAS PELO FRIO (FREEZER BURN). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO BANDEJA, RESISTENTE E ATÓXICA, ENVOLVIDA POR FILME PLÁSTICO OU SACO PLÁSTICO DEVIDAMENTE LACRADO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. O PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM DEVE SER DE APROXIMADAMENTE **1KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS BANDEJAS, AUSÊNCIA DE GELO EXCESSIVO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE AMOLECIMENTO	**22.900**

				(DESCONGELAMENTO), ODOR DESAGRADÁVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
74	KG	106718	**PEITO DE FRANGO**	**CARNE DE AVES RESFRIADA**, CORTE **PEITO DE FRANGO SEM OSSO**, APRESENTADO EM **PEÇA ÚNICA (FILÉ DE PEITO)**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ODOR, SABOR E COR ROSADA CARACTERÍSTICA, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, LIVRE DE PELES, GORDURAS EXCESSIVAS, CARTILAGENS, PARTES DURAS, HEMATOMAS OU COÁGULOS. O PRODUTO DEVE ATENDER AO ÍNDICE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (DRIPPING TEST) ESTIPULADO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, GARANTINDO QUE NÃO HAJA EXCESSO DE LÍQUIDO QUE MASCARE O PESO REAL DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS CORTES COM COLORAÇÃO ACINZENTADA, ESVERDEADA, ODOR AMONIACAL OU QUE APRESENTEM SINAIS DE RECONGELAMENTO OU QUEIMADURAS PELO FRIO. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE ATÉ **4ºC** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, DE MODO A PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO SEM VIOLAÇÃO DO LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, AUSÊNCIA DE LÍQUIDOS EM EXCESSO DENTRO DA EMBALAGEM E INTEGRIDADE FÍSICA DAS PEÇAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRESENÇA DE PARTES DURAS/GORDURA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**13.150**
75	KG	100322	**SALSICHA**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO SALSICHA TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DE CARNE **SUÍNA E/OU BOVINA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA HOMOGÊNEA, COR CARACTERÍSTICA E ESTAR LIVRE DE MANCHAS ESVERDEADAS, VISCOSIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE **ATÉ 4ºC.** NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS SE APRESENTEM ESTUFADAS, ROMPIDAS, COM ACÚMULO EXCESSIVO DE LÍQUIDOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS DURANTE TODO O TRAJETO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE TOTAL DE **180 DIAS**, DEVENDO SER ENTREGUE COM MARGEM DE VALIDADE SUFICIENTE PARA O CONSUMO SEGURO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E APROPRIADA PARA O PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, ORIGEM DA CARNE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM/SELO ARTE**), CONFORME EXIGÊNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (**MAPA**) OU **ÓRGÃOS DE SAÚDE** COMPETENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÁXIMO 4°C), INTEGRIDADE DOS LACRES, AUSÊNCIA DE ALTERAÇÕES VISUAIS (ESTUFAMENTO/MANCHAS) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, CONSISTÊNCIA MOLE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.400**

PADARIA					
76	KG	142520	**BISCOITO DE QUEIJO ASSADO**	**PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO BISCOITO SALGADO (*SNACK*) ASSADO, SABOR QUEIJO. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO.** COM TEXTURA CROCANTE E AERADO, NÃO DEVE SER EXCESSIVAMENTE DURO OU QUEBRADIÇO DE FORMA A GERAR PERDAS NO TRANSPORTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM UNIDADES DE 25G CADA., COLORAÇÃO DOURADA OU AMARELADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO ASSADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITOS A PARTIR DE POLVILHO, QUEIJO (CURADO E RALADO), GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTO. DEVERÁ SER ASSADOS NA DATA DE CONSUMO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS CONTENDO PESO LÍQUIDO PADRONIZADO DE 1KG, SENDO MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 259/2002 SOBRE ROTULAGEM E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**7.790**
77	UND	137239	**BOLO DE PORÇÃO INDIVIDUAL, 50G, SABORES VARIADOS**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES, PROCESSADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 50G, SABORES DIVERSOS (EX: BAUNILHA, CHOCOLATE, LARANJA, CENOURA, MILHO).** MASSA MACIA, LEVE, ESPONJOSA E COM UMIDADE ADEQUADA (NÃO RESSECADA), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO, SEM SABORES RESIDUAIS QUÍMICOS, RANÇOSOS OU FERMENTAÇÃO INDEVIDA. APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, ISENTO DE MOFO OU SUJIDADES. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BOLOS, UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/ÓLEO, FERMENTO E AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS, DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), TRANSPARENTE OU COM VISOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (OBRIGATÓRIA CONFORME ANVISA), CONTENDO MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRESENÇA OU NÃO DE GLÚTEN E LACTOSE, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS QUE IMPEÇAM O ESMAGAMENTO DAS PORÇÕES.	**31.800**

				O FORNECEDOR DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 259/2002 E RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM E ALÉRGENOS) E AOS REGULAMENTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
78	UND	137240	**BOLO DE PORÇÃO INDIVIDUAL, 50G, SABOR CENOURA SEM RECHEIO COM COBERTURA DE CHOCOLATE**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES DE CENOURA, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 50G.** TEXTURA MACIA, LEVE E ÚMIDA. DEVE SER FABRICADO COM CENOURA *IN NATURA* OU POLPA DE CENOURA, APRESENTANDO A COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA. COBERTO POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE (EM CALDA) APLICADA DE FORMA UNIFORME SOBRE A PARTE SUPERIOR, COM CONSISTÊNCIA QUE NÃO GRUDE EXCESSIVAMENTE NA EMBALAGEM. SABOR NÍTIDO DE CENOURA E CHOCOLATE, SEM RETROGOSTO QUÍMICO, SABORES RANÇOSOS, AMARGOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FORMATO PADRONIZADO, ASSADO DE FORMA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DA COBERTURA E A UMIDADE DA MASSA. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (CONFORMIDADE ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE A MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LEITE, OVOS), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DE SUA VIDA ÚTIL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS QUE EVITEM O EMPILHAMENTO DIRETO SOBRE OS BOLOS, IMPEDINDO O ESMAGAMENTO E A PERDA DA COBERTURA. O VEÍCULO DEVE SER LIMPO E PROTEGIDO DE FONTES DE CALOR. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA (ESPECIALMENTE A RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS VIGENTES. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL (SABOR E TEXTURA) E VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DA COBERTURA ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO ITEM.	**23.500**
79	KG	122797	**BROA DE FUBÁ DOCE UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G.**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BROA DOCE DE FUBÁ, OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO E FORNEAMENTO DE MASSA PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO E OUTROS INGREDIENTES.** CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, COM CONSISTÊNCIA FIRME QUE NÃO ESFARELE EXCESSIVAMENTE AO MANUSEIO, COM SABOR NÍTIDO DE MILHO (FUBÁ), DOCE E AROMÁTICO, SEM RETROGOSTO AMARGO, RANÇOSO OU DE FERMENTAÇÃO INDEVIDA. FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA CARACTERÍSTICA, COM SUPERFÍCIE RACHADA (TÍPICA DO PRODUTO), ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E LEITE. CONTENDO PESO MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), ÍNTEGRA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. DEVENDO CONTER A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA, DEVENDO INDICAR NOME DO PRODUTO, MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTA DE ALÉRGENOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE.	**4.000**

				O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O PESO REAL ATENDE AO MÍNIMO DE 50G E PARA AVALIAÇÃO DA TEXTURA (SE O PRODUTO NÃO ESTÁ EXCESSIVAMENTE SECO).	
80	KG	130357	**BROA DE FUBA TEMPERADA UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, TIPO BROA SALGADA TEMPERADA, OBTIDO ATRAVÉS DO FORNEAMENTO DE MASSA COMPOSTA POR FUBÁ DE MILHO E ESPECIARIAS.** CROCANTE NA SUPERFÍCIE E MACIA NO INTERIOR, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME QUE PERMITA O MANUSEIO SEM ESFARELAMENTO EXCESSIVO. COM SABOR EQUILIBRADO DE MILHO COM O TEMPERO CARACTERÍSTICO (ERVA-DOCE, SAL, E QUEIJO E/OU CEBOLINHA), SEM RETROGOSTO AMARGO OU DE GORDURA RANÇOSA. COM FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, SAL E TEMPEROS NATURAIS. A UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA SELADA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, POEIRA E MICRORGANISMOS. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM SEGUINDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), CONTENDO: MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS DE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR RIGOROSAMENTE O PBMH, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRAS PARA TESTE DE PESO (MÍNIMO 50G) E ANÁLISE SENSORIAL PARA VALIDAR O PADRÃO DO TEMPERO EXIGIDO.	**4.250**
81	UND	132996	**SALGADOS CONGELADOS (ASSADOS),** UNIDADE COM O PESO MÍNIMO **DE 30 GRAMAS**	SALGADOS PRÉ-ASSADOS E CONGELADOS, PRONTOS PARA AQUECIMENTO FINAL. **ESFIRRA (CARNE/FRANGO), ENROLADINHO (PRESUNTO E QUEIJO), EMPADA** (CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE). COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:** **MASSA:** DEVE SER MACIA, DE COLORAÇÃO UNIFORME APÓS O AQUECIMENTO, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS. **RECHEIO:** DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO (MÍNIMO DE 30% A 40% DE RECHEIO), UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. **ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA, CONSERVANTES EM NÍVEIS ACIMA DO PERMITIDO, E SEM SINAIS DE FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO INTERNOS (QUE INDICAM DESCONGELAMENTO PRÉVIO).** CONGELADO (IQF - CONGELAMENTO INDIVIDUAL, PARA QUE AS UNIDADES NÃO GRUDEM ENTRE SI). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS.	**16.000**

				A **ROTULAGEM** DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O "TESTE DE REGENERAÇÃO" (ASSAR/AQUECER) UMA AMOSTRA PARA VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.	
82	UND	132997	**SALGADOS CONGELADOS (FRITOS** UNIDADE COM O PESO MÍNIMO **DE 30 GRAMAS)**	SALGADOS FRITOS E CONGELADOS (SISTEMA *READY-TO-EAT* OU REGENERÁVEIS EM FORNO/AIRFRYER). **COXINHA (FRANGO), QUIBE, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE (PRESUNTO/QUEIJO OU MILHO) OU ENROLADINHO DE SALSICHA.** COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:** **MASSA:** DEVE APRESENTAR TEXTURA CARACTERÍSTICA APÓS O AQUECIMENTO (CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO), COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, SEM PARTES QUEIMADAS. **RECHEIO:** PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO, UTILIZANDO INGREDIENTES FRESCOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA OU CONDIMENTOS ARTIFICIAIS EM EXCESSO. **ÓLEO DE FRITURA:** O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ODOR OU SABOR DE ÓLEO RANÇOSO OU SATURADO. **AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ACIMA DO PERMITIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUE ALTEREM O SABOR ORIGINAL.** CONGELADO INDIVIDUALMENTE (**IQF**), PARA EVITAR QUE AS UNIDADES GRUDEM ENTRE SI. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM CONTROLE TÉRMICO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, SALGADOS COM PESO INFERIOR DEVEM SER GLOSADOS OU O LOTE REJEITADO. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O **TESTE DE DEGUSTAÇÃO E REGENERAÇÃO (**AQUECER UMA AMOSTRA) PARA VERIFICAR SE O SALGADO MANTÉM A CROCÂNCIA, SE NÃO SOLTA EXCESSO DE ÓLEO E SE O RECHEIO ESTÁ PRESERVADO, VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), ODOR DE ÓLEO VELHO, COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.	**16.000**
83	UND	140150	**PÃO CARECA COM PRESUNTO E MUSSARELA NA MASSA**	PÃO TIPO CARECA (MASSA MACIA, DE SUPERFÍCIE LISA E SEM CROSTA CROCANTE), COM RECHEIO INTEGRADO À MASSA. EM FORMATO ALONGADO (TIPO BISNAGA OU MINI BAGUETE). DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA E COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME. O RECHEIO DEVE SER COMPOSTO POR **PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA** DE PRIMEIRA QUALIDADE. O RECHEIO DEVE ESTAR DISTRIBUÍDO DE FORMA HOMOGÊNEA, INTEGRADO À MASSA, DEVENDO REPRESENTAR, NO	**14.000**

				MÍNIMO, **30% DO PESO TOTAL** DO PRODUTO (APROX. 15G DE RECHEIO PARA 35G DE MASSA). DEVEM APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO E FRIOS; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, SEM PARTES QUEIMADAS, OU DEFORMADAS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE**,** E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O "TESTE DE CORTE" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS PARA VERIFICAR A PRESENÇA REAL E A QUALIDADE DO PRESUNTO E DA MUSSARELA INTEGRADOS NA MASSA. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G POR UNIDADE, PÃES COM MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO OU AUSÊNCIA DE INGREDIENTES ESPECIFICADOS.	
84	UND	133010	**PÃO CARECA** EM FORMATO ALONGADO	PÃO TIPO CARECA (TAMBÉM CONHECIDO COMO PÃO DE LEITE OU BISNAGUINHA DE MASSA MACIA). EM FORMATO ALONGADO (CILÍNDRICO/TIPO BISNAGA), COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO E SAL. COM MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA. DEVE APRESENTAR SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ O VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	**15.000**
85	PCT	133012	**PÃO DE FORMA INTEGRAL**	PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO. DEVE SER PREDOMINANTEMENTE ELABORADO COM **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMO PRIMEIRO INGREDIENTE DA COMPOSIÇÃO (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS INTEGRAIS NO BRASIL), PODENDO CONTER TAMBÉM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, FERMENTO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR MASCAVO E GORDURA VEGETAL.	**11.740**

				NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CORANTES PARA SIMULAR A COR INTEGRAL, OU COM PERCENTUAL DE FARINHA INTEGRAL INSIGNIFICANTE. DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES E SEM QUEBRAS; MIOLO ELÁSTICO E COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA; SABOR E ODOR PRÓPRIOS DO PÃO INTEGRAL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. AS FATIAS DEVEM ESTAR INTEIRAS, SEM FUROS OU EXCESSO DE FARELO. FRESCO, COM EMBALAGEM INVIOLADA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 450G.** NO ROTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (COM FARINHA INTEGRAL EM DESTAQUE), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **50% A 60% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR MOFO EM ESTOQUE). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, EM IMEDIATO A ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (450G) E VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS ROMPIDAS. SERÁ FEITO CONFERÊNCIA DETALHADA PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NESTA, O FISCAL ABRIRÁ AMOSTRAS PARA VERIFICAR A MACIEZ, A COLORAÇÃO DA MASSA E A AUSÊNCIA DE MOFO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA), PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL, OU QUE NÃO ATENDAM À LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS INTEGRAIS (FARINHA INTEGRAL NÃO SER O PRIMEIRO INGREDIENTE).	
86	UND	122798	**PÃO DE MILHO**	PÃO TIPO DE MILHO. MODELADO ARREDONDADO (PADRONIZADO), COM SUPERFÍCIE LISA OU LEVEMENTE POLVILHADA COM FUBÁ. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FUBÁ OU FARINHA DE MILHO (EM PROPORÇÃO SIGNIFICATIVA PARA CARACTERIZAR O PRODUTO), FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO E GORDURA. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM APRESENTAR MIOLO MACIO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA; CASCA FINA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PÃO DE MILHO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	**411.440**

87	KG	142521	**PÃO DE QUEIJO** ASSADOS	PÃO DE QUEIJO ASSADO, PRONTO PARA CONSUMO. EM FORMATO ESFÉRICO OU IRREGULAR (CARACTERÍSTICO DE PRODUÇÃO ARTESANAL), COM SUPERFÍCIE ÍNTEGRA. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 3**0 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). PRODUZIDOS BASICAMENTE POR POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO (MÍNIMO DE 30% DE QUEIJO REAL NA MASSA), OVOS, LEITE OU DERIVADOS LÁCTEOS, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA) E SAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO MODIFICADO PARA SUBSTITUIR O POLVILHO, NEM COM AROMATIZANTES ARTIFICIAIS QUE MASCAREM A AUSÊNCIA DE QUEIJO REAL. ISENTO DE GORDURA TRANS. FRESCO (ASSADO NO DIA). DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, AERADO E MACIO; CASCA FINA E LEVEMENTE CROCANTE; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO ASSADO. DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO EM RECIPIENTES HIGIENIZADOS. SE TRANSPORTADO AQUECIDO, DEVE SEGUIR AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA EVITAR CONDENSAÇÃO EXCESSIVA. EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS COM FORRO DE PAPEL TOALHA/MANTEIGA, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. QUANDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE OU EM PACOTES, DEVE CONTER LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS: LACTOSE E OVOS), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO, REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE PELO MENOS 10 UNIDADES PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITE O MÍNIMO **30G,** E AINDA A VERIFICAÇÃO VISUAL PARA DETECTAR UNIDADES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ PROVAR UMA UNIDADE PARA VERIFICAR A TEXTURA (NÃO DEVE ESTAR "BORRACHUDO" OU DURO) E O SABOR. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 30G POR UNIDADE, PRODUTOS COM EXCESSO DE ÓLEO, OU COM MIOLO CRU/EMBATUMADO.	**13.950**
88	UND	21270	**PÃO FRANCÊS 50G**	PÃO FRANCÊS, PÃO DE SAL OU CACETINHO, PRODUZIDO COM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA. EM FORMATO ALONGADO, COM PESTANA (CORTE LONGITUDINAL) VISÍVEL E SUPERFÍCIE LIGEIRAMENTE ENFARINHADA. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO DA ABNT E NORMAS VIGENTES). DEVE TER A MASSA ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E, OPCIONALMENTE, PEQUENAS QUANTIDADES DE MELHORADORES DE FARINHA PERMITIDOS. APRESENTAR CASCA FINA, CROCANTE, DE COLORAÇÃO DOURADA A MARROM-CLARO E BRILHANTE. COM MIOLO MACIO, DE COR BRANCA OU CREME, COM ALVÉOLOS (BURAQUINHOS DE AR) IRREGULARES E AROMA CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO. OS PÃES DEVEM ESTAR INTEIROS, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). DEVEM SER ENTREGUES EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM ATÉ POUCAS HORAS APÓS O FORNEAMENTO (PARA GARANTIR A CROCÂNCIA), PROTEGIDOS EM EMBALAGENS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO (SACOS DE PAPEL PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO), DEVIDAMENTE FECHADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS POR LOTE. A ROTULAGEM (NO LOCAL OU EM ETIQUETA), DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO, REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ VERIFICAR A CROCÂNCIA DA CASCA (APERTANDO LEVEMENTE) E A MACIEZ DO MIOLO. PÃES DUROS OU	**990.000**

				"BORRACHUDOS" (AMANHECIDOS OU MALFEITOS) DEVEM SER REJEITADOS. DEVEM SER REJEITADOS, TAMBÉM, LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM CHEIRO DE MOFO, EMBALAGENS VIOLADAS OU SUJIDADES, E PÃES QUE, QUANDO O TESTE DE CROCÂNCIA ESFARELEM.	
89	UND	133013	**PÃO MANDI**	PÃO TIPO MANDI (ELABORADO COM MASSA À BASE DE MANDIOCA OU MASSA SOVADA DE TEXTURA DENSA E MACIA). MODELADO (OVALADO), COM SUPERFÍCIE LISA, COR DOURADA CLARA E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). COM A MASSA FEITA A PARTIR DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, POLPA DE MANDIOCA COZIDA (OU DERIVADOS QUE CARACTERIZEM O SABOR E TEXTURA), LEITE, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. PÃES BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS OU ACHATADAS, COM MIOLO DENSO, PORÉM MUITO MACIO E ÚMIDO; SABOR LEVEMENTE ADOCICADO; ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO SOVADO. ISENTO DE ODORES DE MOFO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	**48.700**
90	UND	133014	**PÃO TIPO “HAMBÚRGUER”**	PÃO TIPO HAMBÚRGUER (MASSA MACIA, TIPO BRIOCHE OU PÃO DE LEITE), EM FORMATO CIRCULAR, SIMÉTRICO, COM SUPERFÍCIE LISA E COR DOURADA UNIFORME. PODENDO APRESENTAR OU NÃO GERGELIM NA COBERTURA (A CRITÉRIO DA DEMANDANTE – DEFINIDO NA OF). DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA MACIA (NÃO DEVE ESFARELAR AO CORTE). OS PÃES, DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, SEM PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS, PERMITINDO O CORTE HORIZONTAL SEM RUPTURA DA MASSA. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU EXCESSO DE CONSERVANTES QUÍMICOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADOS OU COM LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA	**10.000**

				RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	
91	KG	133009	**MORTADELA TRADICIONAL**	EMBUTIDO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE CARNES **PREDOMINANTEMENTE SUÍNA**. DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO (MÁXIMO DE 10% PARA A TRADICIONAL) OU GORDURA ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. **APRESENTAÇÃO (CONFORME NECESSIDADE DO ÓRGÃO, ESPECIFICADO NA OF):** ○ **FATIAS:** FATIAS FINAS E UNIFORMES, SEM QUEBRAS, SEPARADAS POR PELÍCULA PLÁSTICA OU EM EMBALAGEM A VÁCUO. ○ **PEDAÇO:** PEÇAS FRACIONADAS DE PESOS PADRONIZADOS (1KG). ○ **CUBOS:** CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (1CM X 1CM), PRONTOS PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR TEXTURA HOMOGÊNEA, CONSISTÊNCIA FIRME AO CORTE; COR ROSADA UNIFORME; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ESTAR ISENTA DE MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, TECIDOS CARTILAGINOSOS OU GLÂNDULAS, MOFOS, SUJIDADES E MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE ENTRE **0°C E 7°C** (OU CONFORME RÓTULO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE **SELADA A VÁCUO.** NO RÓTULO DEVE CONSTAR NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). GARANTIR O PADRÃO DO EMBUTIDO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR O PESO, A QUANTIDADE E MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NO CASO DA MORTADELA **FATIADA OU EM CUBOS**, O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE O PRODUTO NÃO APRESENTA VISCOSIDADE (BABA) OU ODOR ÁCIDO, O QUE INDICARIA FALHA NA CADEIA DE FRIO. DEVERÁ SER REJEITADO LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE LÍQUIDO LEITOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU TEMPERATURA ACIMA DE 7°C.	**850**
92	KG	140153	**PEITO DE PERU DEFUMADO**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO **PEITO DE PERU DEFUMADO E COZIDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PROVENIENTE DE CARNE DE PEITO DE PERU E SALMOURA (CONTENDO SAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, ALÉM DE OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE). DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO DEFUMADO. O PRODUTO DEVE SER MAGRO, SEM CAPA DE GORDURA, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA (ESVERDEADA OU ACINZENTADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE **ATÉ 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO DO **MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA	**300**

				CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS, FUROS E HERMETICAMENTE FECHADA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(SIF)** OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE **(SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
93	KG	132957	**PRESUNTO MAGRO COZIDO**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PRESUNTO COZIDO MAGRO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE **100% PERNIL SUÍNO**. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO SEM CAPA DE GORDURA, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO E SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, COMPOSTO POR CARNE DE PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER **RESFRIADO**, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE ATÉ **10ºC** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS OU FUROS, HERMETICAMENTE FECHADA E SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (SIF) OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE (SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE GORDURA EXCESSIVA, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**2.500**
94	KG	132958	**QUEIJO MUÇARELA**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO MUÇARELA (MUSSARELA)**, RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE (CLORETO DE CÁLCIO), COAGULANTE E/OU COALHO, FERMENTO LÁCTEO, PODENDO CONTER CONSERVADOR NATAMICINA. PRODUTO CLASSIFICADO COMO ZERO GORDURA TRANS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, FILÁVEL (QUE ESTICA), COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, COMO DESCOLORAÇÃO OU CONSISTÊNCIA MOLE/PEGAJOSA.	**16.700**

				O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE, GERALMENTE ATÉ **10ºC**, MAS SEMPRE RESPEITANDO AS **NORMAS DO MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA E INTACTA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE. SÃO IMPRESCINDÍVEIS A APRESENTAÇÃO DO **REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E A APOSIÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. **O LOTE PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, E SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	
95	UND	142523	**SALGADOS DIVERSOS (UNIDADE)**	SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), TIPO COQUETEL (ESTILO FESTA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **30G**. OS PRODUTOS DEVEM SER CONFECCIONADOS OBRIGATORIAMENTE COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA ADEQUADA (MACIA PARA ASSADOS E CROCANTE PARA FRITOS), RECHEIOS BEM DISTRIBUÍDOS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS E ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. **DEVERÃO AINDA SER CONFECCIONADOS CONFORME SOLICITAÇÃO NOS SABORES RELACIONADOS ABAIXO:** • **COXINHA DE FRANGO**: SALGADO FRITO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **QUIBE FRITO (**COM E SEM RECHEIO DE QUEIJO): SALGADOS FRITO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. •**ENROLADINHO DE QUEIJO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO. • **EMPADA DE FRANGO**: SALGADO ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. •**RISOLE:** SALGADO FRITO, RECHEIO DE MILHO CREMOSO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **ESFIRRA DE FRANGO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. • **CROQUETE:** SALGADO FRITO, TIPO CROQUETE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **BOLINHA DE QUEIJO**: SALGADO FRITO, TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. OS SALGADOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES OU CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE PREVENIR A VAPORIZAÇÃO INTERNA NA EMBALAGEM (CONDENSAÇÃO), EVITANDO QUE O EXCESSO DE UMIDADE COMPROMETA A TEXTURA DA MASSA OU A INTEGRIDADE DOS PRODUTOS. A ENTREGA SERÁ REALIZADA EM VEÍCULO HIGIENIZADO, EM HORÁRIOS ESTIPULADOS PELO REQUISITANTE, COM AS QUANTIDADES E SABORES DEFINIDOS CONFORME A DEMANDA DE CADA EVENTO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA E HORA DA PRODUÇÃO E A	**267.000**

				RELAÇÃO DE SABORES ENTREGUES, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO UNITÁRIO, TEMPERATURA, FRESCOR E CONFORMIDADE DOS SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO OS PRODUTOS APRESENTEM SINAIS DE REQUENTAMENTO, GORDURA EXCESSIVA (EMBEBIDOS EM ÓLEO), MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO, FALTA DE HIGIENE NO TRANSPORTE OU QUALQUER DIVERGÊNCIA COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
96	UND	133035	**PÃO FRANCÊS 25G**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, PÃO TIPO FRANCÊS (PÃO DE SAL), COM PESO UNITÁRIO DE **25G,** APRESENTANDO FORMATO FUSIFORME CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO RIGOROSAMENTE COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO E FERMENTO, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA DE MIOLO MACIO E ELÁSTICO, TEXTURA UNIFORME, CASCA CROCANTE DE COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, SUJIDADES, PRESENÇA DE BOLORES, MASSA CRUA, EXCESSO DE DUREZA OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A PALATABILIDADE E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE CONTAMINANTES EXTERNOS E UMIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR FRESCOR MÁXIMO, TENDO SIDO PRODUZIDO EM PERÍODO RECENTE PARA GARANTIR SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS (CROCÂNCIA E MACIEZ). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL (CONFORME NECESSIDADE DE TRANSPORTE), RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS E TRANSPARENTES, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE FÍSICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DA DISTRIBUIÇÃO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PÃES MURCHOS, QUEBRADOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO, COM ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	**548.000**
97	UND	16058	**OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE**, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DO CACAU (MASSA E MANTEIGA), AÇÚCARES E LEITE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. MARCAS DE REFERÊNCIA: **NESTLÉ, LACTA, BAUDUCCO** OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. COM TEXTURA LISA E DERRETIMENTO UNIFORME, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO GRANULOSO, QUEBRAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DECORRENTES DE MAL MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO, DE MOFO OU PRESENÇA DE MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). FORMATO OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 250G CADA**, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM DEFORMAÇÕES OU SINAIS DE DERRETIMENTO PRÉVIO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE INGREDIENTES QUE SIGAM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DO CHOCOLATE, COM **VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS SENDO ENVOLTO EM FOLHA DE ALUMÍNIO** (OU PAPEL CHUMBO) E **PROTEGIDO POR EMBALAGEM EXTERNA** DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL CARTÃO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA	**13.200**

				ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA EVITAR O DERRETIMENTO, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE, SOB PENA DE REJEIÇÃO TOTAL OU PARCIAL CASO EM DESACORDO COM ESTE DESCRITIVO. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
98	UND	125871	**PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS E UVAS PASSAS**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE TRADICIONAL**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO, ADICIONADO DE FRUTAS CRISTALIZADAS E UVAS PASSAS. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO DE FORMA A GERAR PERDAS NO MANUSEIO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E FRUTAS, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 500G CADA**, COLORAÇÃO EXTERNA DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FRUTAS CRISTALIZADAS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, UVA PASSA, GEMA DE OVOS, XAROPE DE MALTE, SORO DE LEITE, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA, OVO INTEGRAL, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, UMECTANTES, AROMATIZANTES E CORANTE NATURAL DE URUCUM. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**2.400**
99	UND	125870	**PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE) COM GOTAS DE CHOCOLATE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE)**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, COM ADIÇÃO DE GOTAS DE CHOCOLATE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO AO TOQUE DOS DEDOS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E CHOCOLATE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO CILÍNDRICO OU OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 400G CADA**, COLORAÇÃO DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS, AMASSAMENTOS OU MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS).	**2.400**

				ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, OVOS, ESSÊNCIA DE PANETONE, GOTAS DE CHOCOLATE E REFORÇADOR. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA), RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E SELADA DE FÁBRICA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA RAZOÁVEL COMPATÍVEL COM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL, E NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 724/2022). O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
SUPERMERCADO					
100	UND	137455	**IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS** EM SABORES VARIADOS	IOGURTE OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE POR CULTIVOS DE *LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*, ADICIONADO DE **POLPA DE FRUTA** (SABORES VARIADOS). DEVE SER COMPOSTO POR LEITE E/OU DERIVADOS, FERMENTOS LÁCTEOS E POLPA DE FRUTA REAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU SABORES ARTIFICIAIS QUE NÃO CONTENHAM A POLPA DE FRUTA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA COM PEDAÇOS DE FRUTAS; COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ROTULADO; SABOR EQUILIBRADO (DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA E MAPA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1ºC E 10ºC** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TIPO GARRAFA OU POTE DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), COM CAPACIDADE DE **900ML**. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS, FUROS OU DEFORMAÇÕES. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 900ML) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A VERIFICAÇÃO DA VALIDADE, E A INTEGRIDADE DOS LACRES E DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS NA GARRAFA.	**3.020**
101	UND	128166	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL,** SEM SABOR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, OBTIDO POR FERMENTAÇÃO LÁCTEA BIOLÓGICA. DEVE CONTER APENAS **LEITE INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO E FERMENTO LÁCTEO ESPECÍFICO** (*LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, EDULCORANTES, AROMAS, CORANTES, ESPESSANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SORO DE LEITE EM PÓ OU PROTEÍNAS VEGETAIS.	**1.240**

				DEVE TER CONSISTÊNCIA FIRME OU CREMOSA (HOMOGÊNEA); COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA; ODOR CARACTERÍSTICO; SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO (TÍPICO DO IOGURTE NATURAL). COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO GASOSA (ESTUFAMENTO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DO **MAPA E ANVISA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONFECCIONADA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. CAPACIDADE INDIVIDUAL DE **NO MÍNIMO 170G**. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (CURTA E LIMPA), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 170G) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A CONFERÊNCIA DETALHADA DOS LACRES E VERIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É REALMENTE "NATURAL" (SEM AÇÚCAR NA LISTA DE INGREDIENTES). REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS.	
102	UND	137456	**MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200G**	MANTEIGA DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), COM ADIÇÃO DE SAL. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 200G.** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).** PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.	**21.330**
103	UND	137457	**MANTEIGA DE LEITE COM SAL 500G**	MANTEIGA DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), COM ADIÇÃO DE SAL. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ	**580**

				ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).** PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.	
104	BALDE	142531	**MARGARINA VEGETAL**	**CREME VEGETAL (MARGARINA) PASTEURIZADO**, À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, PODENDO CONTER OU NÃO SAL, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES. APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE 80% (M/M) DE LIPÍDEOS TOTAIS (MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, IDEAL PARA USO CULINÁRIO/PANIFICAÇÃO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS, OU COM PERCENTUAL DE LIPÍDEOS INFERIOR AO ESPECIFICADO (EX: CREMES VEGETAIS COM 60% DE LIPÍDEOS). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 15 KG (PESO LÍQUIDO).** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OU EQUIVALENTE, SE A LEGISLAÇÃO EXIGIR). PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE BALDES, INTEGRIDADE DOS LACRES E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU SINAIS DE RE-EMBALAGEM. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS VISÍVEIS DE MOFO NA SUPERFÍCIE OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O BALDE (EM AMOSTRAGEM).	**67**

105	UND	133006	**MARGARINA VEGETAL COM SAL**	CREME VEGETAL (MARGARINA), À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **COM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO 7**0%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.	**6.815**
106	UND	133007	**MARGARINA VEGETAL SEM SAL**	CREME VEGETAL (MARGARINA), À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **SEM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO 7**0%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.	**3.500**
107	UND	128990	**QUEIJO CREMOSO**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO CREMOSO (CREAM CHEESE)**, EMBALADO EM POTE OU COPO COM PESO LÍQUIDO DE **150G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE **(MAPA/ANVISA)**.	**520**

				A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL (CLORETO DE SÓDIO), FERMENTO LÁCTICO, ESPESSANTE, GOMA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA EXTREMAMENTE CREMOSA E MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, SEPARAÇÃO DE FASES (EXCESSO DE SORO), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA ABAIXO DE **10°C** (PREFERENCIALMENTE ENTRE **1°C E 8°C**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE/COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	
108	UND	133029	**REQUEIJÃO CREMOSO**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO REQUEIJÃO CREMOSO**, EMBALADO EM COPO PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE **200G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO DO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ANVISA.** A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO (SEPARAÇÃO DE FASES), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA **ABAIXO DE 10°C (PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 8°C)**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO **MÍNIMO 60 DIAS DE VALIDADE A VENCER**, A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL.	**10.375**

				PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10ºC) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	
109	UND	133030	**ROSCA**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO **ROSCA INDIVIDUAL**, COM PESO UNITÁRIO DE **50G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA MACIA, LEVE E AERADA. A FINALIZAÇÃO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ASSADA COM LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, GARANTINDO UM ASPECTO BRILHANTE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO FRESCO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADAS ROSQUINHAS QUE SE APRESENTEM MAL ASSADAS (MASSA CRUA), QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS OU COM ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA PESADA E SEM CRESCIMENTO), BEM COMO AQUELAS QUE APRESENTAREM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA PARA GARANTIR O FRESCOR E A MACIEZ. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE POEIRA, UMIDADE E OUTROS CONTAMINANTES EXTERNOS, EVITANDO O EMPILHAMENTO EXCESSIVO QUE POSSA DANIFICAR A ESTRUTURA DO PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE (SACO PLÁSTICO OU SIMILAR), DEVIDAMENTE LACRADA, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO E AVALIAÇÃO SENSORIAL (MACIEZ E ASPECTO VISUAL), NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS COM MASSA PESADA, SINAIS DE MOFO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.	**18.000**
110	UND	15421	**ROSCA HUNGARA**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO ROSCA HÚNGARA, COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE **50G**. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA (OU MARGARINA DE BOA QUALIDADE), FERMENTO BIOLÓGICO E FINALIZADO COM COCO RALADO. DEVE APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO DE CARACOL (ESPIRAL), COM MASSA DE TEXTURA MACIA, ÚMIDA E COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM O RECHEIO E A COBERTURA DE COCO DEVIDAMENTE DISTRIBUÍDOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, MASSA SECA OU CRUA, PRESENÇA DE BOLORES, SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE ORGANOLÉPTICA E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO MÁXIMO NO DIA DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES EXTERNOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E DEVIDAMENTE LACRADO, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, A MANUTENÇÃO DA UMIDADE NATURAL DA MASSA E A HIGIENE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO FINAL. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO	**26.600**

				FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (FRESCOR E MACIEZ), NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS MURCHOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
111	UND	114530	**SORVETE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO SORVETE** (GELADO COMESTÍVEL), OBTIDO A PARTIR DE UMA EMULSÃO DE GORDURAS E PROTEÍNAS OU MISTURA DE ÁGUA E AÇÚCARES. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO EM **DIVERSOS SABORES** (EX: CHOCOLATE, CREME, MORANGO, FLOCOS, ENTRE OUTROS CONFORME DEMANDA). COM TEXTURA CREMOSA, MACIA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU SENSAÇÃO ARENOSA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS AO SABOR ESPECIFICADO, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APARÊNCIA ADEQUADA AO CONSUMO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. FORMATO PADRONIZADO EM BLOCO ÚNICO DENTRO DA EMBALAGEM, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO E RECONGELAMENTO (FORMAÇÃO DE CAMADAS DE GELO OU PERDA DE VOLUME). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, OBSERVANDO OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E DE IDENTIDADE DA CATEGORIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO **POTES OU BALDES DE MATERIAL PLÁSTICO** RÍGIDO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), ATÓXICOS, RESISTENTES E APROPRIADOS PARA CONGELAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, DEVIDAMENTE LACRADOS. **CAPACIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) QUILOGRAMAS** POR UNIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE ESTAR EM ESTADO CONGELADO E POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO COM BAÚ REFRIGERADO (TERMOCONTROLADO), MANTENDO A **TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**100**
NÃO PERECÍVEIS					
112	**PCT**	142588	**AÇAFRÃO EM PÓ**	AÇAFRÃO EM PÓ (OU CÚRCUMA EM PÓ, *CURCUMA LONGA L.*), 100% PURO E NATURAL, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA/MAPA** PARA TEMPEROS E CONDIMENTOS. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELO-OURO OU LARANJA-INTENSO. SABOR E ODOR PICANTES E CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. **É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FUBÁ, AMIDO DE MILHO, URUCUM (COLORAU) OU QUALQUER OUTRO CORANTE/EXTENSOR** PARA AUMENTAR O VOLUME OU A INTENSIDADE DA COR.	**6.810**

				DEVE SER ENTREGUE TOTALMENTE SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO OU POTE PLÁSTICO OPACO, ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO DA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR O AROMA E A COR. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS 70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL A VENCER. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO ("AÇAFRÃO" OU "CÚRCUMA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "CÚRCUMA" OU "AÇAFRÃO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA AVALIARÁ A AUTENTICIDADE E VALIDADE., REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ O "TESTE DE PUREZA" OU "PROVA E CONTRAPROVA" (MISTURAR UMA PEQUENA QUANTIDADE DO PÓ EM ÁGUA MORNA. SE O CORANTE SE DISSOLVER RAPIDAMENTE E UNIFORMEMENTE, É UM BOM SINAL. ADULTERANTES GERALMENTE PRECIPITAM NO FUNDO.), E AINDA IRÁ PROVAR UMA AMOSTRA PARA GARANTIR O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO. REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OPACA OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	
113	UND	100190	**ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG**	ACHOCOLATADO EM PÓ, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.	**2.890**
114	UND	122707	**ACHOCOLATADO EM PÓ 250G**	ACHOCOLATADO EM PÓ, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS.	**3.500**

				SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 250G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.	
115	PCT	137104	**AÇÚCAR DO TIPO CRISTAL 5KG**	AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.	**8.900**

116	UND	142591	**AÇÚCAR DO TIPO CRISTAL 2KG**	AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 2 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.	**3.500**
117	CX	132961	**ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS COPO DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 200ML**	ÁGUA MINERAL NATURAL, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** SEM GÁS (NATURALMENTE GASEIFICADA OU DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E DNPM). O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. ENTREGUE, EM TRANSPORTE QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). COPO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMPA/LACRE DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO, QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE NO MÍNIMO 200ML,** ACONDICIONADOS EM **CAIXA DE PAPELÃO** OU FILME PLÁSTICO SHRINK (TERMORRETRÁTIL) CONTENDO **48 UNIDADES** DOS COPOS. A CAIXA DEVE SER RESISTENTE E GARANTIR A INTEGRIDADE DOS COPOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE CAIXAS, UNIDADES POR CAIXA (48) E IRÁ VERIFICAR AS CAIXAS MOLHADAS OU DANIFICADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE COPOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ	**2.500**

				VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM COPOS AMASSADOS, FURADOS, COM LACRES VIOLADOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.	
118	PCT	130307	**AÇÚCAR REFINADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AÇÚCAR REFINADO AMORFO**, OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA CANA-DE-AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O USO COM ASPECTO, COR BRANCA E CHEIRO PRÓPRIO DE AÇÚCAR REFINADO, NÃO DEVE APRESENTAR TORRÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS. DEVE SER ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL. FORMATO UNIFORME EM CRISTAIS FINOS, COM UNIDADES ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 01 KG CADA, APRESENTANDO FLUIDEZ E SOLUBILIDADE CARACTERÍSTICAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AÇÚCARES DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PROTEGER DA UMIDADE E EVITAR O EMPEDRAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, **PESO LÍQUIDO (01 KG**), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PUREZA E SOLUBILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**200**
119	FARDO	142533	**ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS**	ÁGUA MINERAL NATURAL, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** **SEM GÁS** (NATURALMENTE DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. DEVE SER LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVE SER TRANSPORTADA DE FORMA A GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO (QUE PODE MIGRAR SUBSTÂNCIAS DO PET PARA A ÁGUA) E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). GARRAFA TIPO PET (POLIETILENO TEREFTALATO) ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSCÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500ML.** ACONDICIONADA EM **FARDO** COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE (SHRINK) CONTENDO **12 UNIDADES** DAS GARRAFAS. O FARDO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E FACILITAR O EMPILHAMENTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FARDOS, UNIDADES POR FARDO (12) E IRÁ VERIFICAR FARDOS DANIFICADOS OU EXPOSTOS AO SOL. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE GARRAFAS PARA VERIFICAR	**6.870**

				SE NÃO HÁ VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRES VIOLADOS, OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.	
120	UND	107461	**ADOÇANTE** DIETÉTICO, LÍQUIDO (SUCRALOSE)	ADOÇANTE **DIETÉTICO LÍQUIDO**, DE USO CULINÁRIO E MESA. ELABORADO À BASE DE **SUCRALOSE** (EDULCORANTE PRINCIPAL), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES SECUNDÁRIOS APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO (EX: ACESSULFAME DE POTÁSSIO, CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA), DESDE QUE A SUCRALOSE SEJA O PRIMEIRO EDULCORANTE LISTADO. PRODUZIDOS A PARTIR DE ÁGUA, CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS. ISENTO DE AÇÚCARES (SACAROSE, FRUTOSE, GLICOSE), CALORIAS SIGNIFICATIVAS OU INGREDIENTES QUE CONTENHAM GLÚTEN. LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, INODORO. SABOR DOCE CARACTERÍSTICO DA SUCRALOSE, SEM SABOR RESIDUAL AMARGO OU METÁLICO EXCESSIVO. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. O RÓTULO DEVE INDICAR A EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA EM RELAÇÃO AO AÇÚCAR (EX: 3 GOTAS EQUIVALEM A 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR). FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO ATÓXICO, OPACO OU TRANSPARENTE, COM TAMPA DOSADORA TIPO GOTEJADOR E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 100ML.** LÍQUIDO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (INDICANDO 0 CALORIAS OU VALOR INSIGNIFICANTE), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FRASCOS, VOLUME UNITÁRIO (100ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO), PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL INDESEJADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM FRASCOS VAZANDO, LACRES ROMPIDOS, LÍQUIDO TURVO OU COM PRECIPITAÇÃO NO FUNDO, OU QUE APRESENTEM SABOR AMARGO EXCESSIVO.	**1.010**
121	PCT	22602	**AMIDO DE MILHO**	AMIDO DE MILHO (*ZEA MAYS L.*), 100% PURO E NATURAL. TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA** PARA ALIMENTOS. PÓ MUITO FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, HOMOGÊNEO E SEM CHEIRO. SABOR SUAVE E INSÍPIDO. ISENTO DE GLÚTEN, FARINHAS DE OUTRAS ORIGENS, SUJIDADES, MOFO, LARVAS, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE AGLOMERADOS (EMPEDRADO), GARANTINDO A FLUIDEZ E A PUREZA DO PÓ. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPELOTA O AMIDO), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE E OPACO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("AMIDO DE MILHO" OU "MAIZENA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AMIDO DE MILHO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO	**2.720**

				DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE APARÊNCIA E SOLUBILIDADE EM LÍQUIDO QUENTE**), O AMIDO DEVE FORMAR UM MINGAU UNIFORME E SEM GRUMOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	
122	PCT	120427	**AMEIXA SEM CAROÇO DESIDRATADA**	AMEIXA SECA (DESIDRATADA), **SEM CAROÇO**. FRUTOS SADIOS E MADUROS DE AMEIXA, PODENDO CONTER CONSERVANTE AUTORIZADO (EX: SORBATO DE POTÁSSIO OU ANIDRIDO SULFUROSO) EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM AÇÚCARES ADICIONADOS OU COM COLORAÇÃO ARTIFICIAL. FRUTOS ÍNTEGROS, MACIOS (NÃO RESSECADOS OU DUROS), DE COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA E BRILHANTE. SABOR DOCE E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APRESENTANDO TEOR DE UMIDADE CONTROLADO (ENTRE 20% E 30% APROXIMADAMENTE) PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO SEM MOFAR. ISENTA DE SUJIDADES, MOFO VISÍVEL, LARVAS, FRAGMENTOS DE CAROÇO, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). DEVE SER ACONDICIONADO EM PACOTE OU SACO PLÁSTICO LAMINADO (METALIZADO), ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 200G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O NOME DO PRODUTO ("AMEIXA SECA" OU "AMEIXA DESIDRATADA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE MACIEZ E SABOR) EM AMOSTRAS É FUNDAMENTAL. AS FRUTAS NÃO DEVEM ESTAR DURAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL OU ODOR DE FERMENTAÇÃO.	**480**
123	PCT	21255	**AMENDOIM EM GRÃO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO DE ORIGEM VEGETAL, **TIPO AMENDOIM EM GRÃO**, CRU, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO CULINÁRIO E CONSUMO HUMANO. OS GRÃOS DEVEM SER FIRMES, INTACTOS E BEM DESENVOLVIDOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE RANCO. ISENTO DE MOFOS, FUNGOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ	**150**

				SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E QUALIDADE DOS GRÃOS ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
124	PCT	21904	**ARROZ DO TIPO 1, AGULHINHA**	ARROZ BRANCO, POLIDO, DA CLASSE **LONGA FINA** (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME A PORTARIA MAPA Nº 6, DE 28 DE JANEIRO DE 1989, OU A LEGISLAÇÃO MAIS RECENTE DO MAPA EM 2026), QUE GARANTE A MAIOR PUREZA E MENOR PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS. GRÃOS INTEIROS (MÍNIMO DE 80% DE GRÃOS), DE COLORAÇÃO BRANCA, LÍMPIDOS, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO, SABORES ESTRANHOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS PRETOS, CASCAS, PEDRAS, PALHAS, INSETOS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. DEVE APRESENTAR BOM RENDIMENTO NO COZIMENTO (NÃO EMPAPAR/GRUDAR), RESULTANDO EM GRÃOS SOLTOS E MACIOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("ARROZ TIPO 1 AGULHINHA"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS "ARROZ"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (INSPEÇÃO VISUAL DE UMA AMOSTRA DO GRÃO, TESTE DE COZIMENTO) PARA VERIFICAR A CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 (PUREZA)**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE INSETOS, ALTO PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS (FORA DO PADRÃO TIPO 1) OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	**25.280**
125	PCT	128322	**ARROZ INTEGRAL** TIPO 1	ARROZ INTEGRAL, CLASSE LONGA FINA (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME NORMAS DO MAPA VIGENTES), GARANTINDO O MENOR ÍNDICE DE DEFEITOS E IMPUREZAS. GRÃOS QUE SOFRERAM APENAS O PROCESSO DE DESCASCAMENTO, MANTENDO O PERICARPO E O GERME, PRESERVANDO O VALOR NUTRICIONAL E FIBRAS. GRÃOS INTEIROS, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE RANÇO (COMUM EM INTEGRAIS VELHOS DEVIDO À OXIDAÇÃO DOS ÓLEOS NATURAIS). COM NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS. ISENTO DE GRÃOS PRETOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS POR INSETOS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PEDRAS, CASCAS, LARVAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E FRAGMENTOS DE QUALQUER NATUREZA. DEVE APRESENTAR COZIMENTO UNIFORME, RESULTANDO EM GRÃOS MACIOS, PORÉM FIRMES E SOLTOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. A ENTREGA DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, LIVRE DE UMIDADE E ODORES (COMO COMBUSTÍVEIS), PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA EVITAR A OXIDAÇÃO DAS GORDURAS DO GRÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM SOLDAGEM HERMÉTICA. **PESO LÍQUIDO DE 5 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS ARROZ INTEGRAL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE NÃO HÁ SINAIS DE **OXIDAÇÃO (CHEIRO DE ÓLEO VELHO/RANÇO)** AO ABRIR UMA AMOSTRA. SERÃO	**2.100**

				REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS FURADAS, PRESENÇA DE CARUNCHOS, GRÃOS MOFADOS OU EXCESSO DE GRÃOS QUEBRADOS.	
126	PCT	22599	**AVEIA EM FLOCOS FINOS**	AVEIA EM FLOCOS (*AVENA SATIVA*), SUBMETIDA A PROCESSO DE LIMPEZA, DESCASCAMENTO, ESTABILIZAÇÃO TÉRMICA E PRENSAGEM PARA OBTENÇÃO DE **FLOCOS FINOS**. AVEIA INTEGRAL. CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A ADVERTÊNCIA "CONTÉM GLÚTEN" (DEVIDO À CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO BENEFICIAMENTO) OU "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE HOUVER CERTIFICAÇÃO ESPECÍFICA). ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DESTAQUE PARA FIBRAS), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. FLOCOS ACHATADOS, PEQUENOS E FINOS; COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA OU CREME; SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, INSETOS, FRAGMENTOS DE CASCAS METÁLICAS OU PEDRAS. DEVE ESTAR LIVRE DE RANÇO (OXIDAÇÃO DE GORDURAS NATURAIS), QUE CAUSA SABOR AMARGO E ODOR DESAGRADÁVEL. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE NA ENTREGA, DEVE GARANTIR PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, EM VEÍCULO LIMPO E LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU COMBUSTÍVEIS. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, OU CAIXA DE PAPELÃO COM REVESTIMENTO INTERNO, HERMETICAMENTE FECHADO. **PESO LÍQUIDO DE 200G.** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM RASGOS OU UMIDADE). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE O CONTEÚDO ESTÁ SOLTO (SEM AGLOMERADOS/PELOTAS) E SE NÃO HÁ PRESENÇA DE TEIAS OU CARUNCHOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ÚMIDAS, FLOCOS ESCURECIDOS, SABOR AMARGO (RANÇOSO) OU PRESENÇA DE QUALQUER INSETO.	**13.320**
127	UND	111184	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, CATEGORIA SUPERIOR DE AZEITE. OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, A FRIO, SEM TRATAMENTO QUÍMICO, 100% SUCO DE AZEITONAS (*OLEA EUROPAEA* L.). COM O MÁXIMO DE **0,5%** DE ACIDEZ, E MÁXIMO DE 20 MEQ O^2/KG. LÍQUIDO LÍMPIDO FILTRADO, DE COLORAÇÃO ESVERDEADA A AMARELADA. SABOR FRUTADO, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE AMARGO E PICANTE (CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR). ISENTO DE RANÇO, SABOR AVINAGRADO OU TERROSO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA VIGENTES. LÍQUIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO, QUE DEGRADAM A QUALIDADE DO AZEITE. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM **GARRAFA DE VIDRO** (ESCURO/ÂMBAR) OU LATA METÁLICA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E OXIGÊNIO. CAPACIDADE UNITÁRIA DE **500ML**. NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO ("AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ACIDEZ MÁXIMA, DADOS DO PRODUTOR/IMPORTADOR E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** NO ATO DA ENTREGA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO**,** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE GARRAFAS, VOLUME (500ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES E EMBALAGENS (SEM VAZAMENTOS OU QUEBRAS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO) PARA GARANTIR QUE O AZEITE NÃO ESTÁ RANÇOSO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM	**550**

				EMBALAGENS DANIFICADAS, LÍQUIDO TURVO POR PRECIPITAÇÃO OU ODOR DE RANÇO/VINAGRE.	
128	UND	133050	**AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL). PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME, TAMANHOS MÉDIOS E PADRONIZADOS, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE AMOLECIDA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO EXCESSIVO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA DO FRUTO EM CONSERVA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CASCAS SOLTAS EM EXCESSO, RESÍDUOS DE CAROÇO OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE ESTAR LÍMPIDO E ISENTO DE FERMENTAÇÕES ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS ATÓXICAS (TIPO SACHÊ STAND-UP POUCH, POTE PLÁSTICO OU VIDRO), DEVIDAMENTE INTACTAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. CADA UNIDADE DEVE CONTER O **PESO LÍQUIDO DRENADO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE ESTABELECIDOS PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**300**
129	CX	140169	**SACHÊ DE AZEITE**	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**. OBTIDO UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU MEIOS FÍSICOS, MANTENDO A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO, COM ACIDEZ MÁXIMA INFERIOR OU IGUAL A **0,8%** (CONFORME **NORMAS DO MAPA**). SACHÊ INDIVIDUAL, COM **4 ML**, ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO **1.000 UNIDADES.** COM VALIDADE DE MÍNIMO DE **12 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COM ROTULAGEM, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA **(ANVISA)** E AGRÍCOLA **(MAPA),** CADA SACHÊ DEVE CONTER: • IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA. • DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE VISÍVEIS. • INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA DA QUANTIDADE E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO MINUCIOSA DA CONFORMIDADE TÉCNICA (LOTE, VALIDADE, ACIDEZ E INTEGRIDADE DOS SACHÊS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**27**
130	PCT	142534	**BALA DE CARAMELO LEITE**	BALA DE CARAMELO DE LEITE. **BALA MASTIGÁVEL**, COMPOSTA DE AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO E/OU PÓ) E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. SABOR CARAMELO DE LEITE ORIGINAL, APRESENTANDO TEXTURA SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G.** EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (PAPEL TORCIDO OU PLÁSTICO VEDADO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA.	**530**

				AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (**RDC Nº 265/2005 E RDC Nº 727/2022**) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA") E PRESENÇA/AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE TÉCNICA, QUE INCLUI A ANÁLISE DO RÓTULO, PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE E AUSÊNCIA DE AVARIAS NOS CARAMELOS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
131	PCT	132966	**BALA DE CARAMELO RECHEADA**	**BALA DE CARAMELO RECHEADA. MASTIGÁVEL**. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G**. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CARAMELO COM RECHEIOS DIVERSOS, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO OU PÓ), XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, SAL E AROMATIZANTES/RECHEIOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A TEXTURA, A CONFORMIDADE DO RECHEIO, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**645**
132	PCT	132967	**BALA DURA**	**BALA DURA (HARD CANDY).** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL CELOFANE TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CONFEITO DE AÇÚCAR NA FORMA SÓLIDA E RÍGIDA, NÃO MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS FRUTAS, MENTA, CAFÉ, CANELA, ETC., COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AROMATIZANTES E CORANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS.	**420**

				• ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "PODE CONTER LEITE", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A DUREZA CARACTERÍSTICA, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU CARAMELIZAÇÃO EXCESSIVA (GRUDANDO). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
133	PCT	132968	**BALA MACIA**	**BALA MACIA (SOFT CANDY) OU BALA DE GOMA.** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU SIMILAR) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CONFEITO DE AÇÚCAR COM TEXTURA MACIA, FLEXÍVEL E MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS DE FRUTAS, LEITE E IOGURTE, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA OU PECTINA (EM CASO DE BALAS DE GOMA), AROMATIZANTES, CORANTES E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A MACIEZ CARACTERÍSTICA (NÃO PODE ESTAR DURA OU DERRETIDA), A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**1.220**
134	PCT	129884	**BALA TORTA LIMÃO**	**BALA MASTIGÁVEL SABOR TORTA DE LIMÃO**. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (UNIDADES) ACONDICIONADAS EM PACOTE PLÁSTICO SECUNDÁRIO CONTENDO NO MÍNIMO **500G** RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE AÇÚCARES, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, PODENDO CONTER LEITE OU DERIVADOS E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE TORTA DE LIMÃO (LIMÃO COM NOTAS DE BAUNILHA/BOLACHA), SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS. COM TEXTURA MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, EM CONFORMIDADE COM A **ANVISA/MAPA**: • NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. • LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL.	**205**

				• ALERTAS DE ALERGÊNICOS: DECLARAÇÃO CLARA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE OU DERIVADOS DE SOJA, CONFORME RDC 727/2022. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL. A EMPRESA FORNECEDORA DEVE CUMPRIR OS NOVOS PADRÕES DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (LUPA PARA ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME AS NORMAS VIGENTES DA ANVISA. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DE MARCA, QUANTIDADE DE PACOTES E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ANÁLISE DA ROTULAGEM E TESTES SENSORIAIS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
135	PCT	130314	**BATATA PALHA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO BATATA PALHA** (BATATA GRANULADA FRITA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM ASPECTO DE PALHAS FINAS E IRREGULARES, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA TÍPICA DO PRODUTO. APRESENTA COR DOURADA OU AMARELADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BATATA FRITA, SEM SABORES RESIDUAIS AMARGOS, RANÇOSOS OU QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURA TRANS (GORDURAS HIDROGENADAS) EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARTES QUEIMADAS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (BATATA, ÓLEO VEGETAL E SAL). ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO (COM ATMOSFERA MODIFICADA, SE NECESSÁRIO) PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE E LUZ. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM INFORMAÇÃO SOBRE AUSÊNCIA DE GORDURA TRANS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**1.700**
136	PCT	137454	**BISCOITO DE POLVILHO AZEDO**	BISCOITO DE POLVILHO AZEDO. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **200G**. PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO AZEDO, GORDURA (VEGETAL OU ANIMAL), OVOS, SAL E ÁGUA. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES PROIBIDOS. EM FORMATO CARACTERÍSTICO (PALITO, ARGOLA OU BOLA), COM EXPANSÃO UNIFORME, COM COLORAÇÃO BRANCO AMARELADO, SEM PARTES QUEIMADAS. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, QUEBRADIÇA, SEM APRESENTAR DUREZA EXCESSIVA OU ASPECTO MURCHO. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE POLVILHO AZEDO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO OU SIMILAR) RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE **6 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC 727/2022):	**5.400**

				• **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA E ROTULAGEM FRONTAL (LUPA), SE HOUVER ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM OVOS" E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM LEITE" OU "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/TRIGO". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (OU "CONTÉM", CASO HAJA CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO PROCESSO FABRIL). • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU PACOTES MURCHOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, CONFORMIDADE COM O PESO LÍQUIDO INDICADO E ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
137	PCT	140120	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.** PACOTE/EMBALAGEM CONTENDO 400G. BISCOITO DOCE, SECO, DE MASSA LEVE E TEXTURA CROCANTE, PRÓPRIO PARA CONSUMO *IN NATURA* (LANCHE) OU ACOMPANHAMENTO. USUALMENTE REDONDO, LISO OU COM DESENHOS EM RELEVO CARACTERÍSTICOS DO TIPO MAISENA. DE COR UNIFORME, DOURADO CLARO A LEVEMENTE AMARELADO. COM TEXTURA CROCANTE, FRIÁVEL, NÃO DEVENDO ESTAR MURCHO, MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURO. SABOR SUAVE, ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISCOITO TIPO MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, AMIDO (MILHO), GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E AROMATIZANTES PERMITIDOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (FLOW PACK) OU CAIXA DE PAPELÃO COM INVÓLUCRO INTERNO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (***RDC 727/2022 E RDC 429/2020***) E CONTER: • **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO, SE APLICÁVEL, CONFORME AS NOVAS REGRAS DA ANVISA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "CONTÉM LEITE" (SE HOUVER), OU "PODE CONTER...". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "CONTÉM GLÚTEN". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, INSPEÇÃO VISUAL PARA GARANTIR QUE AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS (PACOTES DE 400G) NÃO ESTEJAM VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS, ÚMIDAS OU COM SINAIS DE INFESTAÇÃO (INSETOS, ROEDORES). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO, SE TODOS OS PACOTES POSSUEM AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DA ANVISA, INCLUINDO TABELA NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTAS DE ALERGÊNICOS ("CONTÉM GLÚTEN", "CONTÉM LEITE/SOJA"), CNPJ DO FABRICANTE E DADOS DO SAC, O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE, E AINDA TESTE ORGANOLÉPTICO (SENSORIAL) COM ABERTURA DE UMA AMOSTRAGEM DO LOTE PARA AVALIAÇÃO DE SABOR, ODOR E TEXTURA. O BISCOITO DEVE ESTAR CROCANTE, COM SABOR SUAVE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO DE MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU UMIDADE. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**5.780**

138	CX	142535	**BISCOITO DOCE, SABOR MAISENA,** TIPO "MARIA", SACHÊS DE 9G (TIPO PACK COM 2 UNIDADES)	**BISCOITO DOCE, SABOR MAISENA, TIPO "MARIA".** EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA COM APROXIMADAMENTE **9G.** CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, **NO MÍNIMO, 180 SACHÊS.** BISCOITO LAMINADO, DE MASSA SECA E CROCANTE, REDONDO, COM BORDAS RECORTADAS E SUPERFÍCIE COM PERFURAÇÕES E/OU MARCAÇÕES CARACTERÍSTICAS DO TIPO "MARIA", COM COLORAÇÃO UNIFORME, DOURADO CLARO. APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO DE MAISENA/LEITE, ADOCICADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SAL E AROMATIZANTES. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL E **LUPA DE ALTO TEOR** (AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS. O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE A CAIXA CONTÉM OS 180 SACHÊS DECLARADOS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM ATÉ O PRAZO FIXADO NO EDITAL. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS DENTRO DOS SACHÊS (AUSÊNCIA DE QUEBRAS EXCESSIVAS) E ANÁLISE DA ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO APRESENTE BISCOITOS QUEBRADOS, EMBALAGENS MAL VEDADAS OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OMISSAS, E AINDA QUE ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**4.500**
139	CX	140121	**BISCOITO INTEGRAL, SABOR ORIGINAL/ TRADICIONAL**	**BISCOITO INTEGRAL SALGADO (CRACKERS OU SIMILAR), SABOR ORIGINAL/TRADICIONAL.** EM EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA, COM APROXIMADAMENTE **9G** (PODENDO VARIAR LIGEIRAMENTE PARA GARANTIR A MÉDIA DE 2 UNIDADES), ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **100 SACHÊS**. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BISCOITO SECO, LAMINADO, DE MASSA CROCANTE, PREDOMINANTEMENTE COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO INTEGRAL/TRADICIONAL, COM TEOR DE SAL MODERADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO. FABRICADOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO. DEVE PRIORIZAR INGREDIENTES INTEGRAIS CONFORME A DEFINIÇÃO DE BISCOITO INTEGRAL. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, COM DESTAQUE PARA A PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA, SE APLICÁVEL, CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: **"CONTÉM TRIGO"** E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" OU "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ.	**2.020**

				NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, E A VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, AUSÊNCIA DE UMIDADE, ANÁLISE DA ROTULAGEM COMPLETA E TESTES SENSORIAIS, PARA CONFIRMAR QUE O PRODUTO ATENDE ÀS ESPECIFICAÇÕES. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
140	PCT	140122	**BOLACHA TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL**	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL. ACONDICIONADOS EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE, NO MÍNIMO, **400G**, EM QUE CADA EMBALAGEM PRINCIPAL DEVE CONTER 3 PACOTES INDIVIDUAIS (INNER PACK) DE, NO MÍNIMO, 133G CADA, ACONDICIONADOS EM INVÓLUCRO PLÁSTICO RESISTENTE. COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BISCOITO LAMINADO, DE MASSA SECA, CROCANTE E MULTICAMADAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTOS. DEVE ATENDER AOS CRITÉRIOS DA ANVISA PARA CLASSIFICAÇÃO COMO **INTEGRAL**, DE COR UNIFORME, LEVEMENTE ESCURECIDA DEVIDO À PRESENÇA DE FIBRAS/FARELO DE TRIGO, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, SALGADO SUAVE, SEM SINAIS DE RANÇO OU MOFOS. O RÓTULO DEVE ESTAR ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM SÓDIO" OU "ALTO EM GORDURA SATURADA", SE OS LIMITES FOREM ATINGIDOS. • **LISTA DE INGREDIENTES:** IDENTIFICAÇÃO CLARA DA PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA: **"CONTÉM TRIGO"** E "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL EM CADA EMBALAGEM INDIVIDUAL E NO PACOTE EXTERNO. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, MARCA OFERTADA E SE A ESTRUTURA DA EMBALAGEM (3 PACOTES DE 133G) CORRESPONDE EXATAMENTE AO SOLICITADO. VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE (EMBALAGENS NÃO MURCHAS OU FURADAS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM PRAZO EDITALÍCIO. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, ANÁLISE DA ROTULAGEM TÉCNICA E GARANTIA DE QUE O PRODUTO NÃO POSSUI QUEBRAS EXCESSIVAS QUE DESCARACTERIZEM O USO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO A EMBALAGEM CONTENHA MENOS QUE OS 3 PACOTES INTERNOS DE 133G, SE O PRODUTO NÃO FOR GENUINAMENTE INTEGRAL, E AINDA QUE O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**1.730**
141	PCT	132970	**BISCOITO INTEGRAL** TIPO COOKIE	**BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIE. SABOR FRUTAS CÍTRICAS** (EX: LARANJA, LIMÃO OU MIX CÍTRICO). EMBALAGEM CONTENDO 200**G. ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (0% LACTOSE / ISENTO DE LACTOSE).** COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COOKIE INTEGRAL, TEXTURA CROCANTE, PODENDO CONTER PEDAÇOS DE FRUTAS OU RASPAS CÍTRICAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCARES (OU ADOÇANTES, SE FOR DIET), GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS CÍTRICOS. FORMULAÇÃO OBRIGATORIAMENTE **ISENTA DE LEITE E DERIVADOS** OU COM PROCESSO DE QUEBRA DA LACTOSE QUE GARANTA O TEOR DE 0%, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO" OU "GORDURA SATURADA", SE APLICÁVEL.	**510**

				• **ADVERTÊNCIAS OBRIGATÓRIAS:** ○ **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** EM LOCAL DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO. ○ **"CONTÉM GLÚTEN"** (POR SER INTEGRAL/TRIGO). ○ **ALERGÊNICOS:** "CONTÉM TRIGO", "PODE CONTER SOJA/AMÊNDOAS". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE FÍSICA DA EMBALAGEM (AUSÊNCIA DE FUROS OU AMASSADOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA. O FISCAL DEVE VALIDAR OBRIGATORIAMENTE A INSCRIÇÃO **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** NO RÓTULO, A CONFORMIDADE DO SABOR CÍTRICO E A INTEGRIDADE DOS COOKIES (AUSÊNCIA DE COOKIES EXCESSIVAMENTE ESFARELADOS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	
142	PCT	112940	**BISCOITO ROSQUINHA DE COCO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO ROSQUINHA DE COCO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. O PRODUTO CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE COCO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO, SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADO E HERMÉTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E DA CROCÂNCIA. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE NO MÍNIMO 600G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO ROSQUINHA DE COCO), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ALÉM DOS ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**6.900**
143	PCT	142537	**BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO CREAM-CRACKER**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A BASE DA FORMULAÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE OU SORO DE LEITE E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM ASPECTO, COR, ODOR E	**5.580**

				SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO (DEVIDO À GORDURA), SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ **POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM PACOTES PLÁSTICOS** RESISTENTES, ATÓXICOS E HERMETICAMENTE FECHADOS, DO **TIPO 3 EM 1 (TRÊS PACOTES MENORES DENTRO DA EMBALAGEM MASTER)**, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE APÓS A ABERTURA INICIAL. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400G POR PACOTE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO CREAM-CRACKER), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
144	PCT	11724	**BOMBOM**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BOMBOM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, **COMPOSTO POR UMA BASE DE CHOCOLATE PRETO (AO LEITE), CAMADA CROCANTE DE WAFER E RECHEIO CREMOSO**. O FORMATO DEVE SER REDONDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE E MACIA SIMULTANEAMENTE, SABOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE AO LEITE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO, OXIDAÇÃO (ESBRANQUIÇAMENTO DO CHOCOLATE), PERDA DA CROCÂNCIA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E APRESENTAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO **(TEMPERATURA IDEAL DE 18°C A 22°C)**, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL** (PAPEL METALIZADO ATÓXICO) PARA CADA BOMBOM. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO **PACOTE PLÁSTICO** RESISTENTE (PARA USO INSTITUCIONAL/A GRANEL) OU CAIXA, DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES E PESO LÍQUIDO TOTAL DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (BOMBOM), MARCA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL E QUANTIDADE DE UNIDADES, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE OS BOMBONS POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI**	**1.315**

				Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
145	UND	122371	**CACAU EM PÓ 100%**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CACAU EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DE SÓLIDOS DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE SER RIGOROSAMENTE **100% CACAU**, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E INTENSOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO É NATURALMENTE RICO EM VITAMINAS (A, B, C, D) E MINERAIS (POTÁSSIO, FERRO E FLÚOR), E DEVE CONTER EM SUA FÓRMULA QUANTIDADE CONSIDERÁVEL DE ÁCIDO OLEICO (GORDURA MONOINSATURADA). DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), MOFO (BOLOR), RANÇO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CACAU EM PÓ 100%), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL (QUE DEMONSTRE AS QUANTIDADES DE VITAMINAS, MINERAIS E ÁCIDO OLEICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**3.000**
146	CX	136464	**CÁPSULAS PARA CAFETEIRA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CÁPSULA PARA O PREPARO DE BEBIDAS DIVERSAS** (CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, CHOCOLATE, CHÁ, ETC.), DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CÁPSULAS DEVEM SER ESPECÍFICAS E EXCLUSIVAS PARA UTILIZAÇÃO EM MÁQUINAS DO SISTEMA NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® (MARCA ARNO OU SIMILAR COMPATÍVEL COM ESTE SISTEMA ESPECÍFICO). O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. CADA CÁPSULA DEVE CONTER OS INGREDIENTES APROPRIADOS PARA A BEBIDA ESCOLHIDA (CAFÉ, LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU, ETC.). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITAS CÁPSULAS COM SINAIS DE VIOLAÇÃO, MOFO, UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE (PRAZOS MENORES QUE 10 MESES SÃO COMUNS PARA ALGUNS PRODUTOS). A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CÁPSULA PLÁSTICA** ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM EFICAZ BARREIRA CONTRA OXIGÊNIO E UMIDADE. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA**	**380**

				CARTONADA RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO OBRIGATORIAMENTE NO MÍNIMO 16 CÁPSULAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E SABOR DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO (CNPJ, ENDEREÇO, SIF/SIE/SIM), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, NÚMERO DE LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INSTRUÇÕES DE PREPARO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (CÁPSULAS E CAIXA), AUSÊNCIA DE VIOLAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CÁPSULAS FURADAS OU AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
147	PCT	142538	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**, O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇOSO OU COM GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO (DURO)**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**10.500**
148	PCT	118730	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**, O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇO	**30.600**

				OU GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, AUSÊNCIA DO SELO ABIC, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
149	PCT	19251	**CAMOMILA 10G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**780**

150	PCT	142605	**CAMOMILA 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**350**
151	KG	142539	**CANELA EM PAU 1KG**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	**660**

				PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
152	PCT	140124	**CANELA EM PAU 100G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**350**
153	CX	140125	**CAPPUCCINO CLASSIC SACHÊ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA DE CAFÉ COM LEITE (CAPPUCCINO TRADICIONAL), SOLÚVEL E INSTANTÂNEO**. A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CAFÉ SOLÚVEL, CACAU EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS APÓS O PREPARO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU PERDA DE SOLUBILIDADE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE **EM SACHÊS INDIVIDUAIS DE 20G CADA**, EM MATERIAL FLEXÍVEL APROPRIADO, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E COM EFICAZ BARREIRA CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA CARTONADA**	**45**

				RESISTENTE, **CONTENDO NO MÍNIMO 10 (DEZ) SACHÊS, TOTALIZANDO NO MÍNIMO 200G DE PESO LÍQUIDO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO CLASSIC), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (INDICADO NA CAIXA E/OU SACHÊ), PESO LÍQUIDO (UNITÁRIO E TOTAL), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SACHÊS ÚMIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
154	UND	122101	**CAPPUCCINO TRADICIONAL EM PÓ SOLÚVEL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE CAPPUCCINO INSTANTÂNEO**, ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA EQUILIBRADA DE CAFÉ SOLÚVEL, LEITE EM PÓ, CACAU E CANELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR ACENTUADO E SABOR PRÓPRIO. APÓS O PREPARO, DEVE PROPORCIONAR UMA BEBIDA CREMOSA E COM PRESENÇA DE ESPUMA ESTÁVEL, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA SOLUBILIDADE OU SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**38**
155	UND	115610	**CATCHUP**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CATCHUP**, ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, ADICIONADO DE AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA E AROMA NATURAL. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA E SEMI-FLUIDA HOMOGÊNEA, COM ODOR E SABOR AGRADÁVEL E PRÓPRIO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL),	**1.005**

				ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PLÁSTICA ATÓXICA (FRASCO FLEXÍVEL OU SQUEEZE)**, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP E LACRE DE SEGURANÇA INTERNO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CATCHUP/KETCHUP), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
156	CX	132983	**CHICLETE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GOMA DE MASCAR (CHICLETE)**, EM **SABORES VARIADOS** (HORTELÃ, MENTA, TUTTI-FRUTTI, MORANGO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA ELÁSTICA CARACTERÍSTICA AO MASCAR, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS AO SABOR INDICADO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO (TEXTURA GRUDENTA), PERDA DE AROMA, ENDURECIMENTO EXCESSIVO OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE UMIDADE OU VIOLAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO DAS UNIDADES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSISTIR EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO) PARA CADA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 4G. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA DO FABRICANTE)** DEVIDAMENTE LACRADA E RESISTENTE. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400 GRAMAS POR PACOTE/UNIDADE DE VENDA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, SABORES, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**460**
157	PCT	128104	**COLORAU EM PÓ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DOS FRUTOS MADUROS DO URUCUM (BIXA ORELLANA L.), GERALMENTE MISTURADO COM FARINHA DE MILHO OU FUBÁ E SAL (TEMPERO MISTO). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM ASPECTO, COR	**410**

				(LARANJA/AVERMELHADO), CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COLORAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COLORAU/COLORÍFICO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO FARINHA E SAL, SE PRESENTES), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
158	PCT	130321	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR TIPO SECO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COCO RALADO SECO**, OBTIDO A PARTIR DO ENDOSPERMA DO FRUTO DA PALMEIRA (*COCOS NUCIFERA L.*) DEVIDAMENTE DESIDRATADO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** (SEM SACAROSE). DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PARTÍCULAS UNIFORMES, COLORAÇÃO BRANCA TÍPICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO (BOLOR), RANÇO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE RANÇO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE	**4.500**

				OXIDAÇÃO (AMARELAMENTO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
159	PCT	128335	**CRAVO DA ÍNDIA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **BOTÕES FLORAIS SECOS DA PLANTA SYZYGIUM AROMATICUM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E ACENTUADOS, COM BOTÕES ÍNTEGROS E BEM FORMADOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES ORGÂNICAS, BIOLÓGICAS OU MECÂNICAS, TAIS COMO PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PEDRAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO E O AROMA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 50G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DE PROCEDÊNCIA, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**870**
160	UND	105800	**CREME DE LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CREME DE LEITE FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCO-MARFIM E TEXTURA HOMOGÊNEA, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES (SORO EM EXCESSO), ODORES ESTRANHOS OU SABOR RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, DEVIDAMENTE INTACTA E NÃO AMASSADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CREME DE LEITE UHT), PERCENTUAL DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE	**4.250**

				INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS OU AMASSAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
161	UND	142592	**CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE** PURO (TAMBÉM CONHECIDO COMO CHOCOLATE NOBRE), INDICADO PARA O PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PÁSCOA, TRUFAS, BOLOS E SOBREMESAS DIVERSAS. PRODUTO QUE REQUER PROCESSO DE TEMPERAGEM PARA SUA APLICAÇÃO, SENDO **N**ÃO HIDROGENADO E NÃO FRACIONADO. COM TEXTURA FIRME, QUEBRA CARACTERÍSTICA (SNAP) E DERRETIMENTO UNIFORME NA BOCA, SEM GRANULOSIDADE. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, DOCE E EQUILIBRADO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES QUE RESPEITAM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CHOCOLATE PURO: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, LIQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINIOLEATO E AROMATIZANTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1KG (UM QUILOGRAMA).** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (IDEALMENTE ENTRE 18°C E 25°C), PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE FÍSICA E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**300**
162	PCT	130322	**CHOCOLATE GRANULADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO CHOCOLATE GRANULADO, COMPOSTO POR PEQUENOS GRÂNULOS DE CHOCOLATE OU MASSA COM SABOR DE CHOCOLATE. PRODUTO PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, ESPECIALMENTE NA COBERTURA E DECORAÇÃO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E SOBREMESAS EM GERAL. COM APARÊNCIA DE GRÂNULOS UNIFORMES, APRESENTANDO COLORAÇÃO MARROM UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE E TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS (RANÇOSO, AMARGO, QUÍMICO). DEVE ESTAR ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES, ETC.). ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA, DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, LISTA DE	**100**

				INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO), CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO COMPATÍVEL COM O CONSUMO INSTITUCIONAL (NO MÍNIMO 75% DO PRAZO TOTAL REMANESCENTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
163	PCT	21908	**ERVA DOCE 40G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA, INTACTA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**450**
164	PCT	118447	**ERVA DOCE 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR	**550**

				PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
165	UND	118274	**EXTRATO DE TOMATE 340G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO SEM PELE, SEM SEMENTES E RIGOROSAMENTE ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POUCH (SACHÊ), LATA METÁLICA OU COPO PLÁSTICO** ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 340G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**9.050**
166	UND	132990	**EXTRATO DE TOMATE 840G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE PELES, SEMENTES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU QUAISQUER CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	**2.130**

				O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU OXIDAÇÃO QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO PROTETOR (VERNIZ ATÓXICO) OU EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 840G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, FERRUGEM OU AMASSAMENTOS PROFUNDOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
167	PCT	137145	**FARINHA DE ARROZ INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE ARROZ INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE ARROZ INTEGRAIS SELECIONADOS, SÃOS E LIMPOS. O PRODUTO DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BEGE CLARO A MARROM CLARO), ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU SABOR AMARGO/RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (COM BARREIRA INTERNA), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 300G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE ARROZ INTEGRAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INDICAÇÃO "SEM GLÚTEN" E "SEM LACTOSE" (SE APROPRIADO), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE	**865**

				RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
168	PCT	130331	**FARINHA DE MANDIOCA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1**, **CLASSE BIJU**, CASEIRA, TOSTADA E SECA, OBTIDA A PARTIR DAS RAÍZES DE MANDIOCA SÃS, DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, MOÍDAS, PRENSADAS E SUBMETIDAS AO PROCESSO DE TOSTAGEM QUE LHE CONFERE A CARACTERÍSTICA DE FLOCOS (BIJU). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO BRANCA, APRESENTANDO ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE PONTOS ESCUROS EXCESSIVOS OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA (FARDO) RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MANDIOCA BIJU TOSTADA), CLASSIFICAÇÃO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**11.215**
169	PCT	122871	**FARINHA DE TRIGO COMUM**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO TIPO 1**, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO DURO, SELECIONADOS, LIMPOS E DESGERMINADOS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES,	**39.600**

				DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
170	PCT	122878	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1**, ESPECIAL, OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE TRIGO INTEIRO OU POR MISTURA DE FARINHA E FARELO QUE RESULTE EM COMPOSIÇÃO EQUIVALENTE AO GRÃO INTEIRO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO COM PRESENÇA DE PARTÍCULAS DE FARELO, COLORAÇÃO PARDA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**400**
171	PCT	142549	**FEIJÃO PRETO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE PRETO**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PRETA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR	**5.130**

				PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
172	UND	137115	**FEIJÃO DA CLASSE CARIOCA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE CARIOCA**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**26.350**
173	UND	130334	**FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO 10G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO**, COMPOSTO POR CÉLULAS VIVAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, DESIDRATADO E EMULSIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS OU BASTONETES DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA E ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO, EMBORA POSSA CONTER DERIVADOS DE TRIGO DEVIDO AO PROCESSO DE PRODUÇÃO (OBSERVADA A OBRIGATORIEDADE DE	**13.550**

				ADVERTÊNCIA NO RÓTULO), ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E EFICÁCIA FERMENTATIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ DE MATERIAL PLÁSTICO ALUMINIZADO**, RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADO (PREFERENCIALMENTE À VÁCUO), GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ, AR E UMIDADE. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (MESMO SENDO ISENTO DE GLÚTEN, DEVE CONSTAR A ADVERTÊNCIA SOBRE DERIVADOS DE TRIGO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE USO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ESTADO DE CONSERVAÇÃO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PERDA DE VÁCUO, SINAIS DE UMIDADE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
174	UND	131139	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ/REFIL)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE	**1.310**

				UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
175	UND	142543	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G.**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**8.220**
176	PCT	140172	**FLOCÃO DE MILHO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO. DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTA DE SAL, COM COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLOCADA UNIFORME, LÍVRE DE UMIDADE EXCESSIVA OU EMPEDRAMENTO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU MISTURA COM OUTROS CEREAIS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MILHO FLOCADA / FLOCÃO DE MILHO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE SAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	**26.000**

				PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
177	PCT	21256	**FUBÁ DE MILHO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FUBÁ MIMOSO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (100% MILHO) DESGERMINADO, COM GRANULOMETRIA FINA E UNIFORME. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO DE PÓ FINO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (DE ACORDO COM O PADRÃO DE MERCADO), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FUBÁ DE MILHO MIMOSO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO OU INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**6.500**
178	PCT	21994	**GELATINA EM PÓ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONVENCIONAL**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. ELABORADA COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, HOMOGÊNEO, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO FRUTO INDICADO, GARANTINDO BOA SOLUBILIDADE E PODER DE GELIFICAÇÃO APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO), ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU VIOLAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO APROPRIADA PARA USO INSTITUCIONAL/CULINÁRIO, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, SENDO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA (SACO	**4.100**

				ALUMINIZADO, POLIETILENO REFORÇADO OU SIMILAR). **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE PREPARO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
179	PCT	140173	**GELATINA EM PÓ DIET**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA DIETÉTICA**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, CEREJA, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO COM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, SENDO OBRIGATORIAMENTE ISENTO DE AÇÚCAR (SACAROSE) E LACTOSE, COM REDUÇÃO CALÓRICA DE NO MÍNIMO 74% EM RELAÇÃO À GELATINA CONVENCIONAL. DEVE POSSUIR APROVAÇÃO E SELO DA **ANAD (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO SABOR INDICADO NA EMBALAGEM APÓS O PREPARO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGENS ÚMIDAS, SINAIS DE OXIDAÇÃO OU ALTERAÇÃO NO PODER DE GELFICAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ OU CAIXA CARTONADA** COM ENVELOPE INTERNO DE PAPEL ALUMINIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 12G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE AÇÚCAR E LACTOSE), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE APROVAÇÃO DA ANAD, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, AUSÊNCIA DO SELO ANAD, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**15.500**
180	UND	132994	**GELEIA DE MORANGO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE MORANGO**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (MORANGO) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO MORANGO, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE	**200**

				(SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE MORANGO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
181	UND	125934	**GELEIA DE UVA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE UVA**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (UVA) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA UVA, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE UVA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**210**

182	UND	140174	**GOIABADA EM BARRA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, TIPO **GOIABADA EM BARRA**, DE CONSISTÊNCIA FIRME, PORÉM MACIA AO CORTE E AO PALADAR, ELABORADA À BASE DE POLPA DE GOIABA **(MÍNIMO DE 30% DE FRUTA)**, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA A MARROM CARACTERÍSTICA, SABOR ADOCICADO E ODOR PRÓPRIO DA FRUTA. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, SARNAS DA GOIABA, SEMENTES OU PARTES DURAS, PARASITAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA DE LÍQUIDO, CRISTAIS DE AÇÚCAR APARENTES NA SUPERFÍCIE (AÇUCARAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, CONSISTINDO EM **SACHÊ PLÁSTICO INDIVIDUAL** (FLOW-PACK) OU SIMILAR QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA E PROTEÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GOIABADA EM BARRA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO (PROCESSAMENTO) E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, SINAIS DE MOFO OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CONTAMINAÇÃO VISÍVEL POR FUNGOS (MOFO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**3.600**
183	UND	129901	**GRANOLA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO COMPOSTO POR UM **MIX DE CEREAIS E INGREDIENTES NATURAIS**, PRODUZIDA OBRIGATORIAMENTE COM FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE MILHO, MELADO DE CANA, UVA-PASSA, ÓLEOS VEGETAIS, AÇÚCAR MASCAVO, FIBRA DE TRIGO, FLOCOS DE CEREAIS, EXTRATO DE MALTE, COCO, GERGELIM E ENRIQUECIDA COM MIX DE VITAMINAS E MINERAIS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE, AUSÊNCIA DE UMIDADE EXCESSIVA E SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, MOFO (BOLOR), CHEIRO DE MOFO OU TEXTURA AMOLECIDA QUE INDIQUE PERDA DA CROCÂNCIA POR MÁ VEDAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, RESISTENTE, PODENDO SER DE **POLIETILENO TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA (SACO OU STAND-UP POUCH)**, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO,	**305**

				LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE CONTAMINAÇÃO POR INSETOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
184	UND	21292	**LEITE CONDENSADO TRADICIONAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE CONDENSADO INTEGRAL** (OU SEMIDESNATADO, DESDE QUE EM CONFORMIDADE COM O PIQ), OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO DO LEITE DE VACA E ADIÇÃO DE AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA VISCOSA, CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM A PRESENÇA DE CRISTAIS PERCEPTÍVEIS AO PALADAR. COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, GORDURAS VEGETAIS (PARA O TIPO INTEGRAL/TRADICIONAL), PEDAÇOS DE CASCA, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **LATA METÁLICA ESTANHADA OU CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA CONTAMINAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 395G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE CONDENSADO INTEGRAL/TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, FERRUGEM, VAZAMENTOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, LATAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**2.050**
185	UND	101945	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**, OBTIDO MEDIANTE A DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL EM SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (SPRAY DRYER). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AMIDO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM FACILMENTE, COLORAÇÃO BRANCO-CREME E SABOR E ODOR SUI GENERIS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER O VÁCUO OU A BARREIRA HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO	**24.260**

				DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO HERMÉTICA **(SACO ALUMINIZADO OU LATA)**, MULTIFOLHADA COM BARREIRA EFICAZ CONTRA LUZ, AR E UMIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), ALÉM DE ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN/LACTOSE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, UMIDADE OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE EXTERNA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
186	UND	102782	**LEITE DE COCO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE DE COCO**, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO AQUOSA EXTRAÍDA DA POLPA DE FRUTOS SÃOS E MADUROS DO COQUEIRO (COCOS NUCIFERA L.) POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO ESPESSO, DE COLORAÇÃO BRANCO-LEITOSO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E FRESCOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SINAIS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES (QUE NÃO DESAPAREÇA SOB AGITAÇÃO), SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO (PET OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, **COM VOLUME LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200ML**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO CONSERVANTES PERMITIDOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, ASPECTO VISUAL DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO COM ODOR RANÇOSO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.250**
187	UND	142544	**LEITE INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE INTEGRAL FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA **(UHT)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, HOMOGÊNEO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	**84.000**

				O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE INTEGRAL UHT), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
188	UND	133078	**LEITE SEMI DESNATADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE SEMIDESNATADO FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA PADRONIZADO ENTRE 0,6% E 2,9%, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE SEMIDESNATADO UHT), TEOR DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À	**24.000**

				ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
189	PCT	133002	**MACARRÃO ESPAGUETE 1KG**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO OBRIGATORIAMENTE COM ADIÇÃO DE OVOS (EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DA ANVISA). O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM ÁGUA E OVOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. APESAR DE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ENVOLVER A MISTURA DOS INGREDIENTES, O PRODUTO FINAL (MASSA SECA) DEVE SER ESTÁVEL E ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU RANÇO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE COM OVOS), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**3.625**
190	PCT	133003	**MACARRÃO ESPAGUETE 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA SÊMOLA DE TRIGO (PREFERENCIALMENTE DURUM) COM ÁGUA, PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE V**ALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE	**10.525**

				DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
191	PCT	130339	**MACARRÃO PADRE NOSSO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PADRE NOSSO** (AVE MARIA, CONCHIGLIE OU SIMILAR MIÚDO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**10.000**
192	PCT	22000	**MACARRÃO PENNE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PENNE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO PENNE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA).	**9.500**

				PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
193	PCT	128323	**MACARRÃO INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA DE SÊMOLA INTEGRAL**, NOS **CORTES PENNE, BORBOLETA (FARFALLE) OU PARAFUSO (FUSILLI)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FORMULADO PREDOMINANTEMENTE COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO INTEGRAL. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A FARINHA INTEGRAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.600**
194	UND	113166	**MAIONESE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO **TIPO MAIONESE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO ATRAVÉS DE UMA EMULSÃO CREMOSA E HOMOGÊNEA (MISTURA DE ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, OVOS, VINAGRE, SAL E CONDIMENTOS). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. A MAIONESE DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ADMITIDA A SEPARAÇÃO DE LÍQUIDOS (SORO OU ÓLEO), RANÇO, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA E A QUALIDADE DO PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, OU SOB REFRIGERAÇÃO SE ASSIM ESPECIFICADO PELO FABRICANTE, RESPEITANDO A CADEIA DE FRIO SE NECESSÁRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM RECIPIENTE (**POTE, BISNAGA OU SACHÊ)** DE MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E INTACTO. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, NÃO VIOLADO E COM LACRE DE SEGURANÇA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O	**1.910**

				NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, AUSÊNCIA DE SEPARAÇÃO DE FASES OU RANÇO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM ASPECTO TALHADO, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
195	PCT	128105	**MANJERICÃO DESIDRATADO**	CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS SECAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS DE **MANJERICÃO** (OCIMUM BASILICUM). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO PARDA OU ESVERDEADA CARACTERÍSTICA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E AROMÁTICOS APÓS REIDRATAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER SÃS, LIMPAS E SECAS, COM UMIDADE DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS (MÁXIMO 12%). O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, COMO SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, TALOS EM EXCESSO, OU QUAISQUER OUTROS DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, EMPEDRAMENTO, ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO (RANÇO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE **POLIETILENO** ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 100G**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO PARA RETER O AROMA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**310**
196	UND	131594	**MEL DE ABELHA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO **NATURAL**, **TIPO MEL DE ABELHA**, ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES E/OU EXSUDATOS SACARÍNICOS DE PLANTAS. **O PRODUTO DEVE SER INTEGRAL E PURO**, SENDO TERMINANTEMENTE VEDADA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, XAROPES, CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL, EM ESTRITA **CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MEL** DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O MEL DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DENSO, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PODE SER APRESENTADO PARCIAL OU TOTALMENTE CRISTALIZADO, DESDE QUE NÃO APRESENTE SINAIS DE CARAMELIZAÇÃO, FERMENTAÇÃO (ESPUMA SUPERFICIAL OU ODOR ALCOÓLICO) OU PRESENÇA DE IMPUREZAS (PARTES DE INSETOS, DETRITOS VEGETAIS OU SUJIDADES). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, QUE PODEM COMPROMETER AS PROPRIEDADES ENZIMÁTICAS E A COR DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM **POTE PLÁSTICO ATÓXICO (PET OU SIMILAR) OU DE VIDRO**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO,	**205**

				GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 250ML**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, ORIGEM, COMPOSIÇÃO, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VENCIMENTO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E, OBRIGATORIAMENTE, O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE), CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, AUSÊNCIA DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VAZADAS, PRODUTO COM ESPUMA EXCESSIVA, AUSÊNCIA DE SELO DE INSPEÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
197	PCT	130340	**MISTURA PARA BOLO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLOS**, COM EXCELENTE RENDIMENTO E FACILIDADE DE PREPARAÇÃO (BASTA ADICIONAR LÍQUIDOS E OVOS, CONFORME FABRICANTE). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES DIVERSOS** (EX: CHOCOLATE, BAUNILHA, MILHO, LARANJA, COCO). COM TEXTURA EM PÓ FINA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE EMPEDRAMENTO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES ALTERADOS. APÓS O PREPARO, O BOLO DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, AERADA, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO. O PRODUTO SECO É ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, TAIS COMO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, AMIDO, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTES, SAL, ENTRE OUTROS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU SACHÊS METALIZADOS, ATÓXICOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400G**. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PREPARO E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**300**
198	PCT	21249	**MILHO PARA CANJICA AMARELA**	**MILHO PARA CANJICA** (TAMBÉM CONHECIDO COMO MUNGUNZÁ EM ALGUMAS REGIÕES) **AMARELA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS DE MILHO (ZEA MAYS L.) SELECIONADOS, BENEFICIADOS, POLIDOS E LIMPOS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ASPECTO BRILHANTE E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADO,	**2.060**

				GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
199	PCT	21247	**MILHO PARA PIPOCA**	**MILHO PARA PIPOCA** (ZEA MAYS EVERTA), **TIPO PREMIUM** (PRIMEIRA QUALIDADE), BENEFICIADO E POLIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS INTEIROS, SÃOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO E BRILHO CARACTERÍSTICOS (GERALMENTE AMARELO INTENSO), E ALTO PODER DE EXPANSÃO (CAPACIDADE DE ESTOURAR). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU LEITOSO, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**3.200**
200	LATA	133083	**MILHO VERDE EM CONSERVA 200G**	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (ESSENCIAL PARA A CONFERÊNCIA TÉCNICA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,	**1.200**

				NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS NO LÍQUIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
201	LATA	133084	**MILHO VERDE EM CONSERVA 1,7KG**	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1,7KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (FUNDAMENTAL PARA CONFERÊNCIA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**300**
202	UND	22001	**ÓLEO DE SOJA**	**ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL**, **TIPO ÓLEO DE SOJA REFINADO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR ÓLEO DE SOJA REFINADO, ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (PARA PRESERVAÇÃO) E VITAMINA E (TOCOFEROL), SENDO OBRIGATORIAMENTE LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, DE COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR SUAVES E PRÓPRIOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE RANÇO, TURBIDEZ, MATERIAIS EM SUSPENSÃO, SUJIDADES OU QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS OU ESTRANHAS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, DO TIPO PET TRANSPARENTE**, ATÓXICA E RESISTENTE, COM **CAPACIDADE DE 900 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES	**34.650**

				NUTRICIONAIS E O NÚMERO DE REGISTRO E/OU ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA **ANVISA** OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO RANÇOSO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO. O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A REPOSIÇÃO IMEDIATA DE PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS OU VALIDADE MENOR QUE 6 MESES.	
203	PCT	133086	**ORÉGANO DESIDRATADO**	CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA ESPÉCIE **ORIGANUM VULGARE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROCESSADO POR SECAGEM NATURAL OU TECNOLÓGICA ADEQUADA, APRESENTANDO-SE DE FORMA FRAGMENTADA, COM COLORAÇÃO VERDE-ACINZENTADA CARACTERÍSTICA, ODOR FORTE E AROMÁTICO E SABOR LEVEMENTE PICANTE. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE PURO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, AREIA, PEDÚNCULOS EM EXCESSO OU OUTROS MATERIAIS VEGETAIS ESTRANHOS À ESPÉCIE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM ASPECTO DE PÓ FINO EXCESSIVO (O QUE INDICARIA TRITURAÇÃO INDEVIDA OU VELHICE DO PRODUTO) OU COM ODORES DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO E GARANTINDO A RETENÇÃO DO AROMA. **CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER O PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 20G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME COMUM E CIENTÍFICO DA ESPÉCIE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.550**
204	PCT	130343	**PIRULITOS SORTIDOS**	PRODUTO DE CONFEITARIA, **TIPO PIRULITO DE AÇÚCAR**, EM **SABORES FRUTAIS SORTIDOS**, COLORIDOS E AROMATIZADOS ARTIFICIALMENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE (AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTES E AROMATIZANTES), ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. OS PIRULITOS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA DURA, SUPERFÍCIE LISA, CORES VIBRANTES E UNIFORMES, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE ACORDO COM O RÓTULO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE UMIDADE (NÃO DEVEM ESTAR MELADOS OU GRUDADOS À EMBALAGEM INDIVIDUAL) OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO QUE POSSAM CAUSAR O DERRETIMENTO OU A DEFORMAÇÃO DOS PIRULITOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL PARA CADA UNIDADE (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO DEVIDAMENTE LACRADO). A EMBALAGEM	**1.010**

				SECUNDÁRIA **(PACOTE)** DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 600 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (INCLUINDO DESTAQUE PARA CORANTES E ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PACOTE E DAS UNIDADES INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE DERRETIMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PRODUTOS QUEBRADOS, MELADOS, EMBALAGENS ROMPIDAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
205	PCT	121938	**POLVILHO DOCE**	**AMIDO DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE), TIPO 1** (PRIMEIRA QUALIDADE), DE ORIGEM VEGETAL. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR-SE COMO PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA (ASPECTO SECO E SOLTO), FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E/OU VEGETAIS, SUJIDADES OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **PACOTE** DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (FÉCULA DE MANDIOCA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE UMIDADE/EMPEDRAMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**11.250**
206	UND	112950	**REFRIGERANTE 2L**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR, EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR	**15.200**

				PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 2 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
207	UND	125866	**REFRIGERANTE 200ML**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR, EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 200 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**6.000**
208	UND	133107	**SARDINHA EM CONSERVA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO **SARDINHA EM CONSERVA**, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, DEVIDAMENTE LIMPO, EVISCERADO E COZIDO, IMERSO EM ÓLEO COMESTÍVEL DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME E ÍNTEGRA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO DESFEITO OU COM PARTES DETERIORADAS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PESCADO EM CONSERVA, SEM GOSTO RESIDUAL METÁLICO, RANÇOSO, DE MOFO OU ODORES ESTRANHOS À ESPÉCIE. APARÊNCIA DE COLORAÇÃO PRATEADA OU CARACTERÍSTICA DO COZIMENTO NO ÓLEO, COM UNIDADES	**3.000**

				ACONDICIONADAS EM **EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 125G** DE PESO LÍQUIDO DRENADO. ISENTO DE SUJIDADES, ESCAMAS EM EXCESSO, CORPOS ESTRANHOS, AREIA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E SANITÁRIOS PARA PRODUTOS DE PESCA EM CONSERVA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES **(LATA),** DEVIDAMENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, SEM PRESENÇA DE ESTUFAMENTO, AMASSAMENTOS GRAVES, OXIDAÇÃO OU VAZAMENTOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA (S.I.F. OU EQUIVALENTE), MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	
209	UND	21225	**SAL DE COZINHA**	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO) REFINADO, IODADO, **TIPO I** (PRIMEIRA QUALIDADE). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO. DEVE SER BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO EM EXCESSO (QUE CAUSAM EMPEDRAMENTO), IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS, FRAGMENTOS DE CONCHAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O SAL DEVE ESTAR SOLTO, SEM UMIDADE VISÍVEL OU SINAIS DE EMPEDRAMENTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** (RESOLUÇÃO RDC Nº 15/2010 E OUTRAS) E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**9.956**
210	CX	142599	**SAL EM SACHÊ**	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO), REFINADO E OBRIGATORIAMENTE IODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO, APRESENTANDO-SE SOLTO E ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, DETRITOS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. O ACONDICIONAMENTO PRIMÁRIO DEVE SER **EM SACHÊS INDIVIDUAIS** DE 0,8G, FABRICADOS EM MATERIAL ATÓXICO (PAPEL OU PLÁSTICO)	**26**

				DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER UMA **CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO 1.000 (MIL) UNIDADES**, RESISTENTE E ADEQUADA PARA O EMPILHAMENTO E TRANSPORTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E USO. A ROTULAGEM (TANTO NA CAIXA QUANTO NOS SACHÊS, CONFORME VIABILIDADE TÉCNICA) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÓRGÃOS DE SAÚDE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA CAIXA E DOS SACHÊS, CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
211	UND	125872	**SUCO EM PÓ CONCENTRADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA **(SUCO EM PÓ CONCENTRADO)**, DESTINADO À DILUIÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL PARA OBTENÇÃO DE BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RENDI**MENTO DE 2 LITROS POR SACHÊ**/EMBALAGEM. **SABORES VARIADOS**, CONFORME DEMANDA (EX: LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ, LIMÃO). COM SABOR, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO FRUTO A QUE SE REFERE, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APRESENTAÇÃO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE EMPEDRAMENTO, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE DISSOLVER FACILMENTE NA QUANTIDADE DE ÁGUA INDICADA PELO FABRICANTE. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COMO POLPA OU EXTRATO DE FRUTA DESIDRATADO, AÇÚCAR, ACIDULANTES, AROMATIZANTES, CORANTES (NATURAIS OU ARTIFICIAIS AUTORIZADOS), VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO SACHÊS INDIVIDUAIS** DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO DO RENDIMENTO (2L), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN, SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E INSTRUÇÕES NORMATIVAS SOBRE ADITIVOS E COMPOSIÇÃO. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021,** MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E DISSOLUÇÃO ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**4.000**
212	UND	139214	**SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PSIDIUM GUAJAVA*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES	**5.000**

				DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** DEVE APRESENTAR COR ROSADA OU AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. POR SER CONCENTRADO, DEVE APRESENTAR VISCOSIDADE ADEQUADA E ESTAR ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
213	UND	140179	**SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PASSIFLORA EDULIS*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA FORA DO PADRÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO VÁCUO OU ATMOSFERA CONTROLADA, SE APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO), PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**5.000**

214	UND	130345	**SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DO PSEUDOFRUTO DO CAJU, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR (AMARELADA A ALARANJADA), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**5.500**
215	UND	140180	**SUCO CONCENTRADO SABOR UVA**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE UVAS SADIAS, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, E CONCENTRADO POR MÉTODOS FÍSICOS, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO FINAL DEVE SER DE ALTA PUREZA, COM A CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS (BRIX) DENTRO DOS LIMITES LEGAIS PARA SUCO CONCENTRADO. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE	**5.000**

				VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
216	UND	142545	**SUCO DE CAJU**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE CAJU (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR CAJU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**10.700**
217	UND	142546	**SUCO DE MARACUJÁ**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AO PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR MARACUJÁ), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	**6.600**

				DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
218	UND	142547	**SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABOR GOIABA 1 LITRO**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR GOIABA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**4.550**
219	UND	142548	**SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABOR UVA 1 LITRO**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE UVA, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E	**8.950**

				HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR UVA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
220	UND	133032	**SUCO DE UVA INTEGRAL**	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SADIAS E MADURAS. O PRODUTO DEVE SER **100% (CEM POR CENTO) PURO**, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO E SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR ROXA INTENSA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, COM CORPO DENSO E AUSÊNCIA DE SEDIMENTOS EXCESSIVOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO OU ODOR ALCOÓLICO). NÃO SERÃO ACEITOS SUCOS COM SABOR ALTERADO, ASPECTO RALO OU QUE APRESENTEM SUJIDADES E IMPUREZAS NO INTERIOR DA EMBALAGEM. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS DE VIDRO. NO ATO DA ENTREGA, **O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES E TER SIDO FABRICADO HÁ, NO MÁXIMO, 30 DIAS (DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE)**, GARANTINDO O FRESCOR E A QUALIDADE NUTRICIONAL. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO** TRANSPARENTE OU ESCURO, RESISTENTE E ATÓXICA, COM **CAPACIDADE DE 1,5 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU PERDA DE VÁCUO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SUCO DE UVA INTEGRAL), LISTA DE INGREDIENTES (100% SUCO DE UVA), TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS GARRAFAS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.600**
221	PCT	139154	**TAPIOCA GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA**	**GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA (MASSA PRONTA PARA TAPIOCA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA, SENDO UM PRODUTO 100% (CEM POR CENTO) NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAL, AÇÚCARES, GLÚTEN OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SOLTO, MACIO, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME E SEM A PRESENÇA DE GRUMOS EXCESSIVAMENTE DUROS OU SINAIS DE MOFO. DEVE POSSUIR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA MANDIOCA, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA NA EMBALAGEM OU QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, QUE POSSUI UMIDADE CONTROLADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE	**1.875**

				APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA UMIDADE IDEAL. A **EMBALAGEM DEVE CONTER O PESO LÍQUIDO DE 500G** E SER DEVIDAMENTE LACRADA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (APENAS FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL (TEXTURA SOLTA, SEM MOFO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
222	UND	101657	**TEMPERO COMPLETO**	**TEMPERO CULINÁRIO COMPLETO**, **MISTO**, **SEM** ADIÇÃO DE PIMENTA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER UMA **PASTA** OU **MISTURA HOMOGÊNEA**, OBTIDA A PARTIR DOS SEGUINTES INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TEMPERO DEVE APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO E BEM PROCESSADO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, COLORAÇÃO ALTERADA, ODORES QUÍMICOS FORTES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA E COM TAMPA (POTE OU BALDE), CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA E GARANTIR A VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO TEMPERO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, **12 (DOZE) MESES DE PRAZO DE VALIDADE** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL, CHEIRO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM MOFO, ODOR ALTERADO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**678**
223	CX	140159	**TEMPERO CULINÁRIO EM TABLETE**	**TEMPERO CULINÁRIO DESIDRATADO** EM FORMATO DE **TABLETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CARNE, GALINHA, LEGUMES E BACON, CONFORME SOLICITAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA BALANCEADA DE SAL, GORDURA VEGETAL, REALÇADORES DE SABOR, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDADE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E COMPACTA **(EM TABLETES)**, COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CADA SABOR, SENDO ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE RANÇO, AMOLECIMENTO, BOLORES, SUJIDADES OU INFESTAÇÃO POR INSETOS. NÃO SERÃO ACEITOS TABLETES ESFARELADOS, COM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ROMPIDAS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR QUE	**510**

				POSSAM COMPROMETER A INTEGRIDADE E A TEXTURA DOS TABLETES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER EM CAIXA (EMBALAGEM SECUNDÁRIA) CONTENDO, NO MÍNIMO, 12 TABLETES. CADA UNIDADE INDIVIDUAL (TABLETE) DEVE POSSUIR O PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 9,5G, TOTALIZANDO 114 GRAMAS POR CAIXA**, OU CONFORME O PADRÃO DE MERCADO VIGENTE PARA O PESO TOTAL SOLICITADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (ENVÓLUCRO DO TABLETE) DEVE SER DE PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SIMILAR ATÓXICO E IMPERMEÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (COM DESTAQUE PARA ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO E MARCA DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS E LACRES, CONFERÊNCIA DO PESO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS CAIXAS AMASSADAS/ÚMIDAS, TABLETES DERRETIDOS, AUSÊNCIA DE LOTE/VALIDADE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
224	PCT	133034	**TEMPERO EM PÓ**	**TEMPERO EM PÓ TIPO "SAZON"** (MARCA DE REFERÊNCIA) OU SIMILAR DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, PODENDO SER PARA CARNES, AVES, LEGUMES, ARROZ, MASSAS, ETC.). O PRODUTO DEVE SER UMA COMBINAÇÃO BALANCEADA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS, COMO ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, SALSA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, QUANDO APLICÁVEL PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), SAL E COLORÍFICOS NATURAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** FINO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO (EX: ALHO, CARNE, FRANGO), ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE, GRUMOS EXCESSIVOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, EMPEDRAMENTO, ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES QUÍMICOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. **A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACHÊ INDIVIDUAL COM PESO LÍQUIDO DE 5G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO PACOTE OU CAIXA, CONTENDO 12 SACHÊS (PESO LÍQUIDO TOTAL DE 60G)**. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA, SE POSSÍVEL), PESO LÍQUIDO (TOTAL E POR SACHÊ), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA E DOS SACHÊS INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/EMPEDRADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**510**
225	PCT	123168	**TRIGO PARA QUIBE**	**TRIGO PARA QUIBE** (TRIGO BURGOL), OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO INTEIROS, LIMPOS, SUBMETIDOS A COZIMENTO, SECAGEM E TRITURAÇÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E SEUS FRAGMENTOS, BEM COMO DE	**7.300**

				QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO SENDO ACEITOS PACOTES COM GRÃOS MOFADOS, AGLUTINADOS POR UMIDADE OU COM PRESENÇA DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DE UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO GRÃO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE UMIDADE INTERNA, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	
226	GALÃO	137251	**ÁGUA MINERAL, SEM GÁS**	**ÁGUA MINERAL NATURAL**, **SEM GÁS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE FONTE DEVIDAMENTE OUTORGADA E REGISTRADA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE EM SEU ESTADO DE PUREZA ORIGINAL, SENDO OBRIGATORIAMENTE INCOLOR, INODORA E INSÍPIDA, COM COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE POTABILIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO **CÓDIGO DE MINERAÇÃO (DNPM/ANM)**. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM GALÃO (GARRAFÃO) RETORNÁVEL OU DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE DE, NO MÍNIMO, 20 LITROS**, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE. O RECIPIENTE DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM RANHURAS EXCESSIVAS, DEFORMAÇÕES, VAZAMENTOS OU SUJIDADES EXTERNAS. O FECHAMENTO DEVE SER REALIZADO POR TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDO, EM CONJUNTO COM CADA GALÃO, UM SACHÊ DE LENÇO UMEDECIDO EM ÁLCOOL 70% OU SOLUÇÃO ANTISSÉPTICA EQUIVALENTE, DESTINADO À HIGIENIZAÇÃO DO GARGALO NO ATO DA INSTALAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR, E LIVRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS OU ODORES FORTES (COMO COMBUSTÍVEIS), GARANTINDO QUE OS GALÕES NÃO SOFRAM DANOS FÍSICOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DA FONTE, LOCAL DE EXTRAÇÃO, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E O NÚMERO DE REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA E ANM). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO LACRE, VALIDADE DO GALÃO (DATA DE FABRICAÇÃO DO VASILHAME), AUSÊNCIA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO E PRESENÇA DO KIT DE HIGIENIZAÇÃO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS LACRES ROMPIDOS, GALÕES SUJOS, ODOR NA ÁGUA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.120**

227	UND	142600	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO**	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO** (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL), DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO EM **FRASCO TRANSPARENTE CONTENDO 750 ML**. O PRODUTO DEVE SER LÍMPIDO, ISENTO DE CORANTES, TURBIDEZ, DEPÓSITOS, SEDIMENTOS OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO ASPECTO VISUAL CRISTALINO. A COMPOSIÇÃO DEVE SER ELABORADA BASICAMENTE POR ÁGUA E FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, DEVENDO SER ISENTO DE GLÚTEN, ADITIVOS QUÍMICOS DESNECESSÁRIOS OU CONSERVANTES QUE NÃO ESTEJAM PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O PRODUTO. DEVE APRESENTAR ACIDEZ VOLÁTIL MÍNIMA CONFORME OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, SENDO VEDADA A ENTREGA DE ITENS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU PRESENÇA DE "MÃE DO VINAGRE" (PELÍCULA SUPERFICIAL) OU PARASITAS (ENGUIAS DO VINAGRE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS, PROTEGENDO O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ E CALOR EXCESSIVO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER FRASCO DE MATERIAL ATÓXICO (PET OU SIMILAR), TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, GRADUAÇÃO ACÉTICA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRASCOS VAZADOS, PRESENÇA DE RESÍDUOS NO FUNDO DA EMBALAGEM OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**590**

As obrigações da(s) Contratada(s) e Contratante estão previstas neste ETP (Estudo Técnico Preliminar), TR (Termo Referência) e Edital, e futuramente na Ata de Registro de Preços.

A aquisição do objeto deste estudo, tem amparo legal na Lei *nº 14.133/21, arts.6º, incs. X, XLI, XLV e XLVI* que trata:

> *Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*
>
> *...*
>
> *X - compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;*
>
> *...*
>
> *XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*
>
> *...*
>
> *XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;*

...

XLVI - ata de registro de preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;

Nesse sentido temos que, compra é toda a aquisição remunerada de bens, seja, para fornecimento de uma só vez ou ainda parceladamente.

No que tange, à modalidade de licitação propícia ao caso, inicialmente então definiu-se a utilizada em questão como pregão, em sua forma eletrônica, no sistema de registro de preços. Sendo que, pregão é a modalidade de licitação obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de maior desconto ou de menor preço, sendo este último o Critério de Julgamento abordado pelo certame.

REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE

Para os itens de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis:

a) Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas;

b) Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes;

c) Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações;

d) Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;

e) Substituir os gêneros alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

Para os itens de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Frios e Congelados:

a) Os gêneros alimentícios frios e congelados, quando se tratam de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades;

b) Os gêneros Alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, originais, com quantidades previamente informadas na mesma, contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;

c) Substituir os gêneros alimentícios frios e congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

Para os itens de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Hortifruti:

a) Logística de frescor e na conformidade sanitária rigorosa;

b) **As entregas deverão ser feitas diariamente ou conforme a requisição da secretaria, garantindo que os alimentos não fiquem estocados e percam a qualidade;**

c) A entrega deverá ocorrer em horários pré-estabelecidos na OF (Ordem de Fornecimento), geralmente no início da manhã para preparo da merenda ou refeições hospitalares, diretamente nas unidades solicitantes;

d) O transporte deve ser feito em veículo fechado, higienizado e, dependendo do item, com controle de temperatura;

e) Os gêneros alimentícios perecíveis, frutas, legumes e verduras deverão estar em grau de maturação adequado para consumo imediato, livres de sujidades, parasitas, doenças ou danos físicos (conforme apresentado no detalhamento do objeto na planilha disposta neste mesmo subitem);

f) Os gêneros alimentícios perecíveis, frutas, legumes e verduras deverão ser entregues em embalagens ou caixas (plásticas ou descartáveis) limpas e resistentes, que impeçam a contaminação durante o trajeto (conforme apresentado no detalhamento do objeto na planilha disposta neste mesmo subitem).

Para os itens de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Itens de Açougue:

a) Para os itens referentes a gêneros alimentícios perecíveis de açougue, a entrega diária deve ser feita obrigatoriamente em veículo isotérmico ou refrigerado, mantendo a temperatura da carne conforme a legislação (disposto no detalhamento do objeto na planilha disposta neste mesmo subitem). O motorista deve dispor de termômetro para conferência da temperatura no ato da entrega, sob risco de recusa do lote;

b) O veículo deve possuir licença específica da Vigilância Sanitária para o transporte de produtos de origem animal;

c) As carnes devem seguir fielmente a descrição apresentada nesse estudo (tabela nesse mesmo subitem), estarem isentas de excesso de gordura, aponevroses (nervos), cartilagens e sem adição de água/gelo para aumentar o peso;

d) Deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, conforme exigido no detalhamento apresentado por item (nesse subitem), cada volume deve conter etiqueta com: data de abate, data de embalagem, prazo de validade e carimbo do serviço de inspeção;

e) As entregas deverão ser feitas diariamente ou conforme a requisição da secretaria, garantindo que os alimentos não fiquem estocados e percam a qualidade.

f) A entrega deverá ocorrer em horários pré-estabelecidos na OF (Ordem de Fornecimento), geralmente no início da manhã para preparo da merenda ou refeições hospitalares, diretamente nas unidades solicitantes;

Para os itens de Gêneros Alimentícios Perecíveis – Itens de Padaria:

a) Para atender a demanda de padaria as entregas **poderão ser solicitadas em dois turnos (manhã e tarde),** para tanto a Contratada deverá se atentar à estrutura logística como ponto central;

b) O fornecedor deverá garantir a entrega em **dois períodos (manhã e tarde)**, diretamente em cada unidade (secretarias, escolas ou hospitais), detalhes serão fornecidos na OF (Ordem de Fornecimento);

c) Os produtos (pães franceses, de leite, roscas) devem ser entregues **do dia**, produzidos poucas horas antes da entrega, mantendo a maciez e crocância;

d) O transporte deverá ser feito em cestos plásticos higienizáveis, vazados (para evitar umidade), e em veículo fechado e limpo, exclusivo para alimentos, e em conformidade com o detalhamento apresentado na planilha disposta neste mesmo subitem;

e) Cada item deve rigorosamente respeitar o peso definido. O descumprimento pode gerar glosa (desconto) no pagamento, e até recusa;

f) Os produtos não podem apresentar sinais de mofo, sujidades, ou estarem excessivamente queimados/crus.

g) Para itens como pães de forma ou biscoitos, a embalagem deve conter a data de fabricação e o prazo de validade visíveis.

REQUISITOS OBRIGACIONAIS GERAIS

A contratada deverá:

a) Estar de acordo com a atuação da Vigilância Sanitária e ter documentos que comprovem a legalidade do estabelecimento, dentre eles, o Alvará da Vigilância Sanitária, também conhecido como Alvará Sanitário e/ou CMVS (Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde);

b) Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

b1) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar, bem como no Termo Referência, deverão obrigatoriamente estar de acordo com a ANVISA.

c) Adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto na *Lei nº 14.133/2021*;

d) Observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de execução das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas;

e) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo, e em sues anexos/apêndices, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (*Lei nº 8.078/90*);

g) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

h) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

i) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

j) Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto do contrato;

k) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

l) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

m) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no *art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021;*

n) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

o) Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

REQUISITOS DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E ECONÔMICA

a) A responsabilidade social para a alimentação dos servidores e atendidos da rede pública deste município recai para a Administração Municipal que detém ciência das necessidades deste reforço alimentar.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA PRODUTOS PERECÍVEIS

- É obrigatória a apresentação do Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão de vigilância sanitária competente, garantindo que o local de armazenamento e os veículos de transporte cumprem as normas de higiene;

  a1) É indispensável a apresentação do **Alvará de Licença Sanitária** vigente, emitido pela Vigilância Sanitária de Morrinhos ou do município de origem da empresa.

- Os alimentos devem atender às normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA). Frutas, verduras e carnes devem ser entregues em perfeitas condições de consumo, sem danos físicos ou sinais de deterioração;

- As entregas exigem logística, serão **parceladas e diárias** (especialmente para itens de padaria e hortifrúti e de açougue) para garantir o frescor, com horários fixos (07h00 e 13h00) nas unidades solicitantes, mediante OF (Ordem de Fornecimento) detalhada;

- Para produtos de origem animal ou processados que acompanhem o lote, é necessário o **selo de inspeção correspondente** (Municipal, Estadual ou Federal), Registro no **SIM/SIE/SIF**;

- Comprovação de que a empresa já realizou fornecimento similar (hortifrúti com entrega frequente) para órgãos públicos ou privados;

- **Licença de Funcionamento**, emitida pela Prefeitura de Morrinhos, ou do município de origem da empresa para o estabelecimento físico (açougue ou frigorífico);

- Para itens de padaria, a interessada devera apresentar Alvará Sanitário da Padaria, Licença vigente emitida pela **Vigilância Sanitária local**, atestando que o local de produção segue as boas práticas de fabricação (BPF).

- **Certificado de Desratização e Desinsetização**, comprovante atualizado de controle de pragas no estabelecimento fabril.

REQUISITOS DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

a) Local de Entrega:

- Os produtos objeto desta licitação deverá ser entregues nos endereços:

    - Secretaria Municipal de Administração – Almoxarifado, localizado à, Rua Coronel Pedro Nunes, nº 235, Centro, Morrinhos/GO, CEP: 75650-072;

    - Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos – à Rua 202 A, Qd 27 Lt 1, Setor Aeroporto, Morrinhos/GO, CEP: 75654-200;

    - Secretaria Municipal de Saúde – Almoxarifado, localizado na Av. 18, nº134, Setor Aeroporto (entre a UTI e a Secretaria de Transporte);

- Poderá ser solicitado na OF (Ordem de Fornecimento) lugares específicos, como hospitais e ubs's;

- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – à Rua Major Limírio, n°236 – Centro, Morrinhos/GO, CEP: 75650-128;

  - Poderá ser solicitado na OF (Ordem de Fornecimento) lugares específicos, como nos polos, projetos e programas;

- Secretaria Municipal de Educação – Almoxarifado, localizado à, Rua Dom Pedro II, nº 679, Centro, Morrinhos/GO, CEP: 75650-120;

  - Poderá ser solicitado na OF (Ordem de Fornecimento) lugares específicos, como nas escolas, e creches.

b) **O prazo de entrega, a se tratar dos itens não perecíveis**, serão de 10 (dez), dias úteis, a contar da data de emissão da OF (Ordem de Fornecimento), no horário das 07h30m às 11h00m, e das 13h00m às 16h00m;

h) **Para os itens Perecíveis/de consumo diário (ex.: Itens de hortifrut, açougue e padaria),** a entrega será diária, podendo ser uma vez ao dia, no horário das 07h00m**, ou em dois períodos (manhã e tarde)**, diretamente em cada unidade (secretarias, escolas ou hospitais), os horários definidos e detalhados serão fornecidos na OF (Ordem de Fornecimento);

c) Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a NF (Nota Fiscal), pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no ETP (Estudo Técnico Preliminar) e TR (Termo Referência), na proposta financeira e na ARP (Ata de Registro de Preços)/ Contrato de Fornecimento;

c1) A Nota Fiscal (NF), deverá discriminar as entregas feitas em cada turno e/ou consolidar conforme o acerto mensal com a Secretaria de Administração.

d) Os produtos poderão ser rejeitados no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis (Salvo os perecíveis que deverão ser substituídos no prazo de um dia útil), a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

e) O recebimento provisório ocorrerá na entrega inicial acompanhada da NF (Nota Fiscal), para fins de verificação da aceitabilidade dos produtos, contagem, comprovação de entrega das marcas devidamente indicadas na Proposta Financeira, na ARP (Ata de Registro de Preços)/ Contrato de Fornecimento e compatibilidade com os itens solicitados;

f) O Recebimento Definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da NF (Nota Fiscal), pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo de Atesto, detalhado.

g) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato.

No que couber, O licitante deverá apresentar Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a entrega do objeto, quando solicitado.

Sendo assim, os documentos exigidos além dos também previstos anteriormente, em edital e termo referência, serão:

a) Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, que comprove a licitante ter aptidão para o fornecimento dos serviços/materiais com características pertinentes ao objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

a1) A Administração se reserva o direito de realizar diligências para comprovar a veracidade dos atestados, podendo requisitar cópias dos respectivos Contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

Visando atender a demanda das secretarias municipais, é necessária a contratação por meio de licitação, com o pregão, em sua forma eletrônica, no sistema de registro de preços. Os materiais demandam uma logística de média e alta complexidade no seu deslocamento, cujos custos de entrega até os locais indicados determinados pela contratante (constará detalhadamente na Ordem de Fornecimento - OF).

A Contratada deverá atuar na área específica.

A Contratada deverá apresentar documentos que comprovem qualificação técnica (conforme pedido, em ETP, TR e Edital).

A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os serviços realizados sejam de boa qualidade e atendam aos padrões adequados. Ao optar por insumos de “primeira linha”, o município busca garantir

que os servidores e atendidos, tenham uma experiência satisfatória durante o uso dos produtos em geral, promovendo a sua satisfação e bem-estar.

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e/ou sensorial de qualidade e, também quantitativamente, conforme Ordem de Fornecimento e condições do Termo Referência e seus apêndices, que será realizada, seguindo:

a) Denominados em Conformidade – de acordo com as condições expressas na tabela de descritivo e detalhamento do objeto (apresentada neste subitem 2.1 e ainda no Termo Referência), bem como em todo o ETP, os produtos serão aprovados.

b) Considerados em Desconformidade – estando fora dos padrões já descritos (neste subitem 2.1 e ainda no Termo Referência), bem como em todo o ETP, os produtos serão rejeitados, podendo sem em todo ou em parte.

Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial às Normas Técnicas Especiais de Alimentos, constantes na *Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC nº 07, de 18/02/11 – ANVISA, Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.*

Ainda:

Os itens deverão seguir rigorosamente padrões de validade, quantidade, qualidade, higiene e acondicionamento, seguindo ao *Decreto-Lei nº 25/2009*, onde:

> *Decreto-Lei nº 25/2009.*
> *estabelece as normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios, bem como as modalidades de verificação do cumprimento das mesmas.*

Deverão ser entregues mediante emissão da OF (Ordem de Fornecimento), pela Contratante;

Os itens de consumo deverão estar sem deteriorações, alterações, adulterações, avarias, falsificações ou corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação, sendo produtos de primeira qualidade, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas e em perfeitas condições de transporte durante as operações de transporte, carga, descarga e armazenamento, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor:

> *Art. 18. Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.*
> *§ 1º Não sendo o vício sanado no prazo máximo de trinta dias, pode o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha:*
>
> *I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;*
> *II - a restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;*
> *III - o abatimento proporcional do preço.*
> *§ 2º Poderão as partes convencionar a redução ou ampliação do prazo previsto no parágrafo anterior, não podendo ser inferior a sete nem superior a cento e oitenta dias. Nos contratos de adesão, a cláusula de prazo deverá ser convencionada em separado, por meio de manifestação expressa do consumidor.*

A(s) Contratada(s) deverá(ão) obedecer aos critérios de valor, urgência, excepcionalidade, quando comunicada pela Contratante.

Quanto ao objeto, as especificações definidas nesse estudo, e ainda no TR (Termo Referência), deverão ser igualadas ou poderão ser superadas por soluções que mantenham as exigências conceituais padrão, desempenho e funcionalidades e, nesse caso, a proponente deverá, obrigatoriamente, sob pena de desclassificação, comprovar a superioridade e o atendimento às exigências em sua proposta.

> Ao apresentar qualquer deterioração e/ou qualquer dano, o item requerido via OF (Ordem de Fornecimento), deverá ser substituído no prazo máximo de 05 (cinco) dias, às expensas da(s) Contratada(s).

Os itens deverão ser novos, estarem acondicionados adequadamente em suas embalagens originais, lacradas e ainda que atendam ao descritivo. Nos itens rotulados, deverão constar os dados de identificação e procedência, fabricação, prazo de validade, número de lote e demais especificações exigíveis para o produto.

Os materiais de consumo demandam uma logística de média e alta complexidade no seu deslocamento, cujos custos de entrega até os locais indicados determinados pela contratante (consta no TR – Termo Referência e no subitem 2.1. deste estudo), é de total responsabilidade da Contratada sem ônus à Contratante.

2.2.CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental na execução do contrato, em conformidade com o *art. 5º da Lei 14.133/21*, no que diz:

> *Art. 5º. Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).*

Onde, no princípio do Desenvolvimento sustentável, estabelece que as licitações sustentáveis são certames que exigem das futuras contratadas o atendimento de critérios ambientais, sociais e econômicos, tendo como fim o desenvolvimento da sociedade em seu sentido amplo e a preservação de um meio ambiente equilibrado. Em embasamento ao *art.225 da CF* (Constituição Federal), onde a empresa ainda que oferte o melhor preço, deverá fazer valer a obrigação constitucional do poder público de garantir um meio ambiente equilibrado.

> *A legislação para transporte de alimentos dispõe que:*
> *Os alimentos devem ser transportados em recipientes fechados, impermeáveis e resistentes a qualquer tipo de contaminação. Além disso, para evitar qualquer risco, devem ser mantidos em um compartimento separado do veículo, longe de qualquer substância capaz de corrompê-los ou infectá-los.*

Segundo a legislação de transporte de alimentos perecíveis na *Portaria CVS-15*, ao transportar alimentos destinados ao consumo humano, sejam eles refrigerados ou não, é preciso garantir a integridade e a qualidade do produto em todos os momentos, impedindo assim a sua contaminação e deterioração. E ainda:

> *Restrições gerais*
> *É expressamente proibido transportar cargas perecíveis em uma mesma cabine com pessoas ou carga viva (animais);*
> *Não é permitido transportar alimentos perecíveis com qualquer tipo de produto que apresentem riscos ao seu estado de conservação;*

> *Matéria-prima ou alimentos crus não devem ser transportados com produtos prontos para consumo, visto que os primeiros apresentam risco de contaminação aos últimos.*

Ao adquirir itens com boa qualidade, garantirão uma economia em longo prazo.

Em regra, não se vislumbra impactos ambientais decorrentes da contratação, tendo em vista que os itens serão adquiridos de empresas licenciadas para a comercialização.

A(s) Contratada(s), será(ão) responsável(eis) pela destinação correta de todos os resíduos gerados na execução da entrega.

3. ESTIMATIVAS DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

3.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram realizadas pesquisas de contratações semelhantes de empresas para o fornecimento de gêneros alimentícios, concretizadas por outros órgãos e/ou entidades, com o objetivo de identificar a possibilidade de novas metodologias, tecnologias ou inovações, que melhor atendam às necessidades da administração e aos requisitos e necessidades apresentadas no presente estudo.

Entretanto, evidencia-se que esse tipo de contratação, ocorre de forma abundante e difusa, sendo então uma contratação comum, em todas as esferas públicas.

Por se tratar de contratação de empresa para o fornecimento de itens de consumo, sendo, gêneros alimentícios, para suprir a demanda dos Serviços mantidos e desenvolvidos pela Administração do município de Morrinhos/GO, para pesquisa de preço, conforme *IN 65/2021*, foi escolhido o método descrito *no inciso III do art. 5°,* que diz:

> *"Art. 5°. A pesquisa de preços para fins de determinação de bens e contratação de serviços em geral, será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:*
> *I – composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou Banco de Preços em saúde, observado os índices de atualização de preços correspondente;*
> *II – contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.*
> *III – dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de*

> *antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso.*
> *IV – pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;"*

Na contratação em anseio não foram constatadas situações singulares e/ou casos de complexidade técnica da pretensão aquisitiva, que pudessem promover a realização de audiência pública para o apanhado de contribuições a fim de estabelecer a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, em face das aquisições serem consideradas comuns.

A investigação e pesquisas para o tipo de contratação em objetivo, tem a premissa examinar se a necessidade da contratação possui executividade e se há coerência em objeto e fornecedor em relação ao objetivo da presente contratação.

A seleção dos itens a serem adquiridos, suas quantidades, bem como as suas descrições, ficaram a cargo da Unidade Solicitante, por meio de prévio levantamento, integrado ao almoxarifado, admitindo-se a necessidade, à Administração e ao Departamento de Planejamento em Compras e Licitações.

Ao Departamento de Planejamento em Compras e Licitações, coube a totalização, unificação, adequação, e análise das demandas, junto à complementação, pesquisa de preços e a formalização do processo de contratação para atender à demanda de toda a oferta do município.

De fato, que, o quantitativo apresentado, os quais tomam o norte deste estudo, decorre de pesquisas e investigações realizados pelo Departamento de Planejamento em Compras e Licitações do Município, cujo a contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios, será ofertada mediante Processo Licitatório, visando o maior número de participantes, o que proporcionará ampla disputa em harmonia ao que preconiza a norma de licitação e os acórdãos do TCU, que dispensam transcrição.

> A disputa por melhores preços e maior qualidade, garantindo a isonomia e economicidade, tende a oportunizar fornecedores comprometidos com a excelência, a apresentarem suas propostas e assim, contribuírem para o fortalecimento da Administração Pública no município, em sua oferta de atendimentos aos munícipes, e de toda a estrutura administrativa.

3.2.DAS SOLUÇÕES

Trata-se da contratação de empresa(s) fornecedora(s) de gêneros alimentícios (Perecíveis e Não Perecíveis), necessários para atender as necessidades das Secretarias, Superintendências, órgãos e Departamentos, através dos **Fundos Municipais**, no Município de Morrinhos/Go.

A aquisição, está especificada no Termo Referência, e também no **item 2** deste estudo, sendo que, detalhes pormenorizados da aquisição, deverá ser repassada pelo fiscal de contrato quando de sua execução.

Propendendo a análise das possibilidades, afim de atender a demanda do município, duas possíveis soluções, foram detalhadas:

1. **Solução 1 – Aquisição dos itens – por meio de Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preços.** "m*odalidade de licitação obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de* ***menor preço*** *ou de maior desconto".*

   Aquisição é o ato de **tomar posse de alguma coisa**, seja ele bens, produto, serviço ou conhecimentos. A aquisição é aquilo que foi adquirido, podendo essa aquisição ter sido feita de diversas formas, aqui exemplificado por uma compra.

   Fazer uma aquisição significa adquirir algo, obter a posse, passar a ser o proprietário do bem.

2. **Solução 2 – Adesão a Ata de Registro de Preços –** Por intermédio do *Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013*, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades.

   Porém o atendimento dos órgãos meramente usuários fica na dependência de:

   Prévia consulta e anuência do Órgão Gerenciador;

   Indicação pelo Órgão Gerenciador do fornecedor ou prestador de serviços;

   Aceitação, pelo fornecedor, da contratação pretendida, condicionada esta à não gerar prejuízo aos compromissos assumidos na Ata de Registro de Preços, embora a norma seja silente a respeito, deverão ser mantidas as mesmas condições do registro, ressalvadas apenas as renegociações promovidas pelo Órgão Gerenciador, que se fizerem necessárias.

O *Decreto Federal nº 9.488/2018* trouxe novas barreiras às adesões a ata de registro de preços. De largada, os limites para as adesões foram reduzidos. Na redação original do *Decreto Federal nº 7.892/2013*, cada aderente podia contratar 100% do registrado na ata e o conjunto das adesões estava limitado a cinco vezes o registrado na ata. Agora, com o *Decreto Federal nº 9.488/2018*, cada aderente somente pode contratar 50% do registro na ata e a soma de todas as adesões não pode ultrapassar o dobro do registro na Ata.

Assim, o quantitativo necessário a suprir as necessidades deste Município teria que ser preenchido com várias adesões a diversas atas, o que não seria vantajoso a esta autarquia.

A solução está estimada em **R$ 22.762.274,90** (vinte e dois milhões, setecentos e sessenta e dois mil, duzentos e setenta e quatro reais e noventa centavos), para um período de 12 meses. Conforme **anexo II.**

4. MEMÓRIA DE CÁLCULO DA ESTIMATIVA DE CONSUMO E PREÇOS

4.1. MEMÓRIA DE CÁLCULO – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

a) Histórico de Valores e Variações:

- **Exercício de 2024 (Estimado/Previsto): R$ 19.168.700,28**
- **Exercício de 2025 (Estimado/Previsto): R$ 23.010.598,18 (+20,04% em relação a 2024)**
- **Exercício de 2026 (Projetado/Previsto): R$ 22.762.274,90 (-1,68% em relação a 2025)**

b) Metodologia de Cálculo para o Exercício de 2026:

A estimativa para o exercício de 2026 foi realizada com base na média de consumo dos anos de 2024/2025, ajustada pelos seguintes fatores:

- **Consumo Histórico**
  - Foi realizado consultas, com a finalidade de efetivar o levantamento do consumo real/aproximado, de perecíveis e não perecíveis (quilos/unidades) extraídos do sistema de almoxarifado em 2024 e 2025;
  - Melhorado o descritivo, afim de adquirir, produtos com qualidades melhores.
- **Projeção de Demanda**
  - Realizada a manutenção do número de beneficiários/alunos (com o acréscimo de 30%) + previsão de consumo por cardápio (nutricionista);
- **Índice de Preços (Inflação)**
  - Aplicação de estimativa de inflação de alimentos (IPCA/Alimentação), e considerou-se ainda os reajustes dos contratos anteriores sobre os preços de 2025.

- **Ajuste de Estoque**
    - Desconto de saldos remanescentes de 2025 que serão consumidos em 2026.

4.2. DEMANDA ESTIMADA POR FUNDO MUNICIPAL PARA OS EXERCÍCIOS DE 2024, 2025 E 2026

a) 2024:

Fundo Municipal de Administração – R$ 3.313.488,71; conforme Processo Administrativo nº 2024010721 – PE 33/2024;

Fundo Municipal de Assistência Social – R$ 3.829.526,32; conforme Processo Administrativo nº 2024005730 – PE 30/2024;

Fundo Municipal de Educação – R$ 5.618.651,10, conforme Processo Administrativo nº 2024007211 – PE 19/2024; R$ 2.082.086,55, apresentado no Processo Administrativo nº 2024007152 – PE 20/2024; e ainda R$ 329.250,00, no Processo Administrativo nº 2024017344 – PE 46/2024.

Fundo Municipal de Saúde – R$ 3.995.697,60; conforme Processo Administrativo nº 2024010354 – PE 31/2024;

b) 2025:

Fundo Municipal de Administração – R$ 2.446.209,28; conforme Processo Administrativo nº 2025017685 – PE 41/2025;

Fundo Municipal de Assistência Social – R$ 3.008.278,13; conforme Processo Administrativo nº 2025002012 – PE 30/2025;

Fundo Municipal de Educação – R$ 8.148.168,69, conforme Processo Administrativo nº 2025004809 – PE 14/2025; e R$ 4.419.456,73, no Processo Administrativo nº 2025005595 – PE 25/2025.

Fundo Municipal de Saúde – R$ 4.988.485,35; conforme Processo Administrativo nº 2025017685 – PE 41/2025;

4.3. JUSTIFICATIVA PARA A VARIAÇÃO 2024-2026

a) **Aumento 2024-2025**

Após estudo e análise dos dados, justifica-se pelo aumento no número de atendidos, necessidade de melhoria nutricional do cardápio e inflação setorial de alimentos perecíveis.

b) **Redução 2025-2026 (-1,68%)**

A pequena redução reflete uma **otimização de estoque** e melhoria na **gestão de desperdícios**, possibilitando a compra de uma quantidade menor em valor, mesmo com a reposição inflacionária dos custos de produção (conforme tendências de 2026).

4.4. CONCLUSÃO DA VIABILIDADE

A estimativa de **R$ 22.762.274,90** para 2026 é considerada compatível com o histórico de consumo da entidade, demonstrando razoabilidade econômica ao considerar o equilíbrio entre a necessidade de abastecimento contínuo e a inflação dos alimentos.

A saber,

Fundo Municipal de Administração

Secretaria Municipal de Administração: **R$ 1.585.310,37**

Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos: **R$ 949.140,75**

Fundo Municipal de Assistência Social/Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social: **R$ 4.364.047,07**

Fundo Municipal de Saúde/Secretaria Municipal de Saúde: **R$ 4.967.307,71**

Fundo Municipal de Educação/Secretaria Municipal de Educação: **R$ 10.896.469,00**

5. DA SOLUÇÃO A SER ADOTADA

5.1. DESCRIÇÃO

Contratação para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para as secretarias municipais de Morrinhos/GO, atendendo a demanda dos serviços ofertados pelas superintendências, órgãos e departamentos, através dos **Fundos Municipais (Administração, Educação, Assistência Social e Saúde)**.

Conforme a exposição dos requisitos, a descrição da solução se concretiza no Registro de Preços, para eventual aquisição, com a entrega parcelada dos Materiais de Consumo: Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis, prevista no *art. 31 do Código de Defesa do Consumidor*, onde:

> *Art. 31 do Código de Defesa do Consumidor:*
> *"A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, 'ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de*

> *validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores."*

O prazo de validade depende de diversos fatores intrínsecos e extrínsecos ao produto, dentre eles: a formulação dos ingredientes, as condições higiênico-sanitárias ao longo do processo produtivo, condições de armazenamento, os métodos de processamento ou até o tipo de embalagem a ser utilizada.

Além disso, existem quatro parâmetros que influenciam diretamente na vida de um produto, são eles**:** o microbiológico, o físico-químico, o bioquímico e o sensorial.

A ANVISA estabelece na *RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020,* que as propriedades nutricionais alegadas nos alimentos, devem ser mantidas até o final do seu prazo de validade, assim como a *RDC 259/2002* estabelece que o prazo de validade é informação obrigatória na rotulagem de alimentos comercializados.

Atentando-se à garantia dos itens a que se referem, vale ressaltar no que diz o *Art. 26 do Código de Defesa do Consumidor:*

> Art. 26. O direito de reclamar pelos vícios aparentes ou de fácil constatação caduca em:
> I - trinta dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos não duráveis;
> II - noventa dias, tratando-se de fornecimento de serviço e de produtos duráveis.
> § 1° Inicia-se a contagem do prazo decadencial a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços.
> § 2° Obstam a decadência:
> I - a reclamação comprovadamente formulada pelo consumidor perante o fornecedor de produtos e serviços até a resposta negativa correspondente, que deve ser transmitida de forma inequívoca;
> II - (Vetado).
> III - a instauração de inquérito civil, até seu encerramento.
> § 3° Tratando-se de vício oculto, o prazo decadencial inicia-se no momento em que ficar evidenciado o defeito.

O Código de Defesa do Consumidor dispõe ainda:

> *Da Proteção Contratual*
> *Art. 50. A garantia contratual é complementar à legal e será conferida mediante termo escrito.*
> *Parágrafo único. O termo de garantia ou equivalente deve ser padronizado e esclarecer, de maneira adequada em que consiste a mesma garantia, bem como a forma, o prazo e o lugar em que pode ser exercitada e os ônus a cargo do consumidor, devendo ser-lhe entregue, devidamente preenchido pelo fornecedor, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instrução, de instalação e uso do produto em linguagem didática, com ilustrações.*
> *Das Infrações Penais*

Art. 74. Deixar de entregar ao consumidor o termo de garantia adequadamente preenchido e com especificação clara de seu conteúdo;
Pena Detenção de um a seis meses ou multa.

Portanto a solução visa, suprir as demandas de itens de consumo, para atender as ofertas das Secretarias Municipais, de Morrinhos/GO, em observância aos Critérios de Sustentabilidade, esclarecidos no **item 2.2.** deste estudo. Bem como em observância ao **item 2.1.**.

Mediante as possíveis resoluções foi tido como vantajoso ao município a **solução 1**, do i**tem 3.2**, deste estudo.

5.2. JUSTIFICATIVA PARA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A **solução 1** se mostra mais vantajosa, a saber:

a) No caso particular, a ausências desses itens de consumo, acarretará em suspensão das atividades e serviços realizados pelas Solicitantes;

b) A contratação (frequentemente via Sistema de Registro de Preços) justifica-se pela necessidade contínua, porém inconstante, de gêneros alimentícios, permitindo que a administração compre conforme a demanda real.

c) Trata-se de processo para aquisição de Itens de Consumo, o qual se caracteriza como sendo aquele que perde normalmente sua identidade física e/ou tem sua utilização limitada a dois anos.

d) Será suprida a necessidade dos serviços ofertados pelas superintendências, órgãos e departamentos, envoltos pelas Secretarias Municipais de Morrinhos/GO, sendo que as mesmas mantêm atualmente demanda para utilização dos itens.

e) Diante da necessidade de aquisição de itens de Consumo, sendo, Gêneros Alimentícios para suprir a demanda serviços ofertados pelas solicitantes, buscou-se utilizar a centralização de contratação de itens de consumo de mesma natureza. Tal procedimento revela-se vantajoso e eficiente, gerando economicidade no processo, redução de tempo e de trabalho, ganho de escala, em virtude do volume, e tornando a contratação mais atrativa para o mercado, despertando, assim, maior interesse dos fornecedores/licitantes.

f) A contratação da empresa(s), obtida através do Sistema de Registro de Preços (SRP), proporcionará maior economicidade á Administração Pública, tendo em vista que propiciará a continuidade do fornecimento da entidade.

g) A Administração se reserva ao direito de adquirir, a quantidade necessária para as demandas, em forma parcelada, não se obrigando a adquirir em um todo, preservando então a economicidade.

h) A licitação por SRP – Sistema de Registro de Preços**,** destina-se a registrar preços de fornecedores (que assumem o compromisso de entregar os bens ou executar os serviços durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços - até um ano - e nas condições nela estipuladas) para contratações eventuais futuras, que poderão ocorrer quantas vezes forem necessárias, dentro do prazo de validade da ata, respeitadas as condições nela estipuladas.

i) A licitação por SRP – Sistema de Registro de Preços**,** importa em vantagem significativa, em vista da redução do número de licitações pois, através de uma única licitação, a Administração poderá efetuar a compra ou contratação do objeto pelo prazo de validade da ata, quantas vezes forem necessárias, até atingir os quantitativos máximos licitados.

j) O SRP – Sistema de Registro de Preços**,** visa contratações eventuais e futuras.

É CONSIDERADO ITENS DE CONSUMO CASO ATENDA, PELO MENOS UM, DOS CRITÉRIOS A SEGUIR:

II - Fragilidade – Material cuja estrutura esteja sujeita a modificação, por ser quebradiço ou deformável, caracterizando-se pela irrecuperabilidade e/ou perda de sua identidade;

III - Perecibilidade – Material sujeito a modificações (químicas ou físicas) ou que se deteriora ou perde sua característica normal de uso;

IV - Incorporabilidade – Quando destinado à incorporação a outro bem, não podendo ser retirado sem prejuízo das características do principal;

V - Transformabilidade – Quando adquirido para fim de transformação.

Considerando então as informações contidas nesse ETP (Estudo Técnico Preliminar), entende-se que a presente contratação por meio de Licitação na modalidade de Pregão em sua forma Eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), com o julgamento de menor preço por item**,** configura-se técnica e economicamente mais vantajosa ao município.

Desse modo, a solução, melhor estudada, e determinada é o Pregão, mediante SRP (Sistema de Registro de Preços), circunstância esta, que viabiliza este estudo.

5.3. SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição dos itens de interesse, para a Contratação de empresa (s) para o fornecimento Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis, afim de suprir a demanda da Administração Municipal, no município de Morrinhos/Go, mediante SRP (Sistema de Registro de Preços), a saber:

ITEM	UNID.	OBJETO	DISCRIMINAÇÃO	ADM	SDS	EDU	SINAP	SAÚDE	QUANT. TOTAL
PERECÍVEIS									
HORTIFUIT									
01	KG	**ABACATE MANTEIGA**	**FRUTA IN NATURA TIPO ABACATE MANTEIGA (PERSEA AMERICANA). DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTO INTEGRO, SÃOS, LIMPOS, SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MACIA AO TOQUE, PERFEITO PARA COMER IN NATURA OU EM VITAMINAS, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE ABACATE). FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPO (POLIDO), ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	**-**	**100**	**-**	**-**	**180**	**280**
02	UND	**ABACAXI PÉROLA**	*FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI PÉROLA (ANANAS COMOSUS)* **DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTA COM COROA ESPINHOSA, ÍNTEGROS, SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS).	**-**	**800**	**-**	**-**	**440**	**1.240**

			POLPA CLARA, FIRME E INTACTA, COM CONSISTÊNCIA DE FRUTO MADURO, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE. ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM PESO MÍNIMO DE 1,5KG E MÁXIMO DE 2KG. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO E PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS. *(IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.						
03	KG	**ABÓBORA CABOTIÁ**	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ (OU JAPONESA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DEVE APRESENTAR CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, FUROS OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E BIOLÓGICOS (PICADAS DE INSETOS OU FUNGOS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. PRODUTO DEVE ESTAR FRESCO, LIMPO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. DEVE APRESENTAR PESO MÉDIO POR UNIDADE, ENTRE 1,5 KG E 2,5 KG. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE ESTAR EM ESTÁGIO QUE PERMITA O MANUSEIO E TRANSPORTE, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DURANTE O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES EMBALADOS EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/FORNECEDOR E PESO. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**-**	**300**	**3.000**	**-**	**3.000**	**6.300**

04	KG	**ABOBRINHA VERDE**	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABOBRINHA VERDE (ITALIANA OU BRASILEIRA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: VEGETAIS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES E JOVENS, COLHIDOS ANTES DE ATINGIREM O PLENO DESENVOLVIMENTO DAS SEMENTES. CASCA DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, PODENDO SER LISA OU LEVEMENTE ESTRIADA, ISENTA DE RACHADURAS, FUROS, PICADAS DE INSETOS OU DANOS MECÂNICOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, TENRA E COR CLARA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU APODRECIMENTO. PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO ADERIDO À SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO POR UNIDADE, ENTRE 15 CM E 20 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO MÉDIO DE 3 CM A 4 CM. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE PERMITIR O MANUSEIO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**-**	**200**	**3.000**	**-**	**2.500**	**5.700**
05	UND	**ALFACE CRESPA**	**HORTALIÇA FOLHOSA *IN NATURA*, TIPO CRESPA, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** DEVE ESTAR NO ATO DA ENTREGA COM APARENTE FRESCOR E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, VISTO QUE É UM PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: MAÇOS UNIFORMES, COM FOLHAS FRESCAS, VIÇOSAS, TÚRGIDAS (FIRMES) E INTACTAS. COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS AMARELADAS, PARDAS OU SINAIS DE QUEIMA NOS BORDOS. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RASGOS OU ESMAGAMENTOS), ATAQUES DE PRAGAS (FUROS OU LAGARTAS) E DOENÇAS (BOLORES OU PODRIDÃO). LIMPA, LIVRE DE RAÍZES EXCESSIVAS, TERRA, AREIA, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO ADERIDO. OS MAÇOS DEVEM APRESENTAR PESO MÉDIO ENTRE 250G A 400G. DEVE SER COLHIDA NO ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO PLENO, MAS ANTES DE APRESENTAR SINAIS DE FLORESCIMENTO (PENDOAMENTO). DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES INDIVIDUAIS (SE SOLICITADO), PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA O ESMAGAMENTO E PERMITINDO A VENTILAÇÃO. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO LIMPO E, PREFERENCIALMENTE, EM HORÁRIOS DE TEMPERATURA AMENA PARA GARANTIR QUE	**30**	**1.000**	**3.200**	**-**	**1.000**	**5.230**

			O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM O FRESCOR PRESERVADO. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.						
06	KG	**ALHO**	BULBOS DE ALHO (ALLIUM SATIVUM L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, COM CASCA, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL" CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA (PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA)	**-**	**-**	**1.400**	**-**	**-**	**1.400**
07	PCT	**ALHO DESCASCADO**	**BULBOS DE ALHO (*ALLIUM SATIVUM* L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, DESCASCADOS, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE CASCAS REMANESCENTES, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA	**15**	**600**	**-**	**-**	**560**	**1.175**

			(PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).						
08	KG	**BANANA MAÇÃ**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MAÇÃ (*MUSA ACUMINATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE MAÇÃ). ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, INSETOS, SUJIDADES, LÁTEX ESCORRIDO EM EXCESSO OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM COMPRIMENTO MÉDIO SUPERIOR A 08 CM, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DA PENCA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO 2 OU 3 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (VERDE A LEVEMENTE AMARELADA), PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS, PERMITINDO A MATURAÇÃO GRADUAL NO LOCAL DE DESTINO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, QUE PROTEJAM OS FRUTOS DO ESMAGAMENTO E DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**-**	**400**	**-**	**-**	**700**	**1.100**
09	KG	**BANANA MARMELO**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MARMELO (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA PÃO OU FIGO), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. COM COLORAÇÃO DA CASCA UNIFORME, VARIANDO DE VERDE A AMARELA CLARA, SEM MANCHAS OU DANOS FÍSICOS. APRESENTANDO POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU EMPEDRAMENTO. ISENTA DE SUJIDADES (TERRA, AREIA), PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DO "PEDIDO" (ENTREGA). DEVE SEGUIR AS NORMAS DE CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDAS PELO **MAPA.** O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO (MEDIATO OU IMEDIATO, CONFORME CRONOGRAMA DE ENTREGA).	**-**	**400**	**-**	**-**	**400**	**800**

			DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS OU DE PAPELÃO, LIMPAS E HIGIENIZADAS, QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO DOS FRUTOS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE.						
10	KG	**BANANA NANICA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA NANICA (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA D'ÁGUA OU CATURRA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS E SÃOS. CASCA LISA, SEM DANOS FÍSICOS (RACHADURAS, CORTES OU ESMAGAMENTOS) E SEM SINAIS DE ATAQUES DE INSETOS OU FUNGOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE), DE COR BRANCA A LEVEMENTE CREME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES APODRECIDAS. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS ORGÂNICOS DA COLHEITA. COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 15 CM E 22 CM, MEDIDO PELA CURVATURA EXTERNA. AS PENCAS DEVEM APRESENTAR CALIBRE E DESENVOLVIMENTO UNIFORMES. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.	**-**	**200**	**5.000**	**-**	**440**	**5.640**
11	KG	**BANANA PRATA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA PRATA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA", CONFORME A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DO MAPA.** FRUTOS SÃOS, INTEIROS, FIRMES, COM FORMATO RETO OU LEVEMENTE CURVO, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA. DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELA CLARA, UNIFORME, SEM MANCHAS SENESCENTES (ENVELHECIMENTO) OU DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, FUROS). CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ADSTRINGÊNCIA (NÃO "AMARRA" A BOCA). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, LÁTEX ESCORRIDO OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. COM COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 13 CM E 17 CM, CALIBRE TRANSVERSAL MÍNIMO DE 27 MM. AS PENCAS DEVEM SER UNIFORMES EM DESENVOLVIMENTO. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU DE PAPELÃO, LIMPAS, HIGIENIZADAS E QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO DOS FRUTOS. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.	**-**	**500**	**-**	**-**	**830**	**1.330**

12	KG	**BANANA TERRA**	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA DA TERRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS, SÃOS, DE FORMATO ALONGADO E CASCA MAIS GROSSA E RÍGIDA QUE AS DEMAIS VARIEDADES. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU ESMAGAMENTOS), SEM SINAIS DE ATAQUE DE INSETOS, FUNGOS OU PODRIDÃO. POLPA COM CONSISTÊNCIA BEM FIRME, DE COLORAÇÃO LEVEMENTE ROSADA OU SALMÃO QUANDO MADURA. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS VEGETAIS. O COMPRIMENTO DEVE SER SUPERIOR A 20 CM, COM CALIBRE GROSSO E UNIFORME, COM UNIFORMIDADE DE DESENVOLVIMENTO NAS PENCAS. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE ENTRE OS ESTÁGIOS 2 E 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (DE VERDE A AMARELA CLARA), GARANTINDO QUE A POLPA MANTENHA A FIRMEZA NECESSÁRIA PARA O PROCESSAMENTO CULINÁRIO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	**-**	**300**	**2.900**	**-**	**300**	**3.500**
13	KG	**BATATA DOCE**	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BATATA-DOCE (VARIEDADE ROSADA OU BRANCA, CONFORME NECESSIDADE), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES E COMPACTAS, COM CASCA INTACTA, SEM CORTES, RACHADURAS PROFUNDAS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A POLPA. COM POLPA APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS (LENHOSAS) OU MANCHAS ESCURAS DEVE ESTAR ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), PODRIDÃO, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO DEVIDAMENTE LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO ENTRE 200G E 500G, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O COZIMENTO, COM FORMATO REGULAR, EVITANDO RAÍZES EXCESSIVAMENTE TORTUOSAS QUE DIFICULTEM O DESCASCAMENTO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE E PROCEDÊNCIA. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR “LOTES” COM ALTA	**40**	**500**	**5.000**	**-**	**2.200**	**7.740**

			INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.						
14	KG	**BATATA INGLESA**	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO BATATA INGLESA (BATATA COMUM/LAVADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "ESPECIAL" OU "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES, COM PELE LISA E ÍNTEGRA, ISENTOS DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, ESMAGAMENTOS), RACHADURAS OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), MANCHAS ESCURAS (CORAÇÃO PRETO), SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO ÚMIDA OU SECA, PICADAS DE INSETOS E DOENÇAS FÚNGICAS. APRESENTANDO COR EXTERNA E POLPA CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, SEM ESVERDEAMENTO (CAUSADO PELA EXPOSIÇÃO À LUZ). APRESENTAR-SE LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 45 MM E 80 MM, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O PROCESSAMENTO, PREDOMINANTEMENTE OVAL OU ARREDONDADO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LAVADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO IMEDIATA DA QUALIDADE DA PELE E A AUSÊNCIA DE TERRA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA), OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR “LOTES” COM ALTA INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.	**105**	**1.500**	**16.000**	**-**	**4.400**	**22.005**
15	KG	**BETERRABA**	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BETERRABA (*BETA VULGARIS* L.), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES, COM FORMATO GLOBULAR OU OVALADO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, CORTES, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE MURCHAMENTO. POLPA COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA INTENSA E UNIFORME, DE CONSISTÊNCIA TENRA E CROCANTE, ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS (ENDURECIDAS). PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, RAÍZES SECUNDÁRIAS ABUNDANTES, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS, SEM FOLHAS (DESFOLHADA), COM O PECÍOLO (TALO) CORTADO RENTE À RAIZ. COM TAMANHO (CALIBRE) MÉDIO, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 50 MM E 90 MM (CONFORME NORMAS DA CEAGESP), PARA GARANTIR UNIFORMIDADE NO PREPARO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS	**30**	**350**	**-**	**-**	**3.575**	**3.955**

			(TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E PROTEJAM CONTRA O ESMAGAMENTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NO ATO DO RECEBIMENTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ VERIFICAR SE AS RAÍZES NÃO APRESENTAM TEXTURA "ELÁSTICA" OU MURCHA, O QUE INDICA COLHEITA ANTIGA E PERDA DE QUALIDADE.						
16	UND	**BRÓCOLIS**	**HORTALIÇA *IN NATURA*, TIPO BRÓCOLIS (ESPECIFICAR SE É BRÓCOLIS RAMOSO/COMUM OU BRÓCOLIS DE CABEÇA ÚNICA/NINJA/JAPONÊS), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** INFLORESCÊNCIA (FLOR) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA. OS BUQUÊS (FLORETES) DEVEM ESTAR FECHADOS. COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA E INTENSA, UNIFORME, SEM SINAIS DE AMORAÇÃO (AMARELAMENTO OU ABERTURA DAS FLORES, QUE INDICA ENVELHECIMENTO), COM TALOS FIRMES, TENROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. POUCAS FOLHAS LATERAIS. ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, DANOS MECÂNICOS (ESMAGAMENTO), ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE AGROTÓXICOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. EM UNIDADES, COM PESO MÉDIO MÍNIMO DE 300G A 500G POR UNIDADE. EMBALADOS EM PRÉ-EMBALAGEM INDIVIDUAL EM FILME PLÁSTICO PERFURADO PARA MAIOR CONSERVAÇÃO, POSTERIORMENTE ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA O ESMAGAMENTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C PARA GARANTIR O FRESCOR E A TURGESCÊNCIA DO PRODUTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP PARA CLASSIFICAÇÃO, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A LIMITES DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA.	**-**	**500**	**2.500**	**-**	**380**	**3.380**
17	KG	**CARÁ**	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO CARÁ (*DIOSCOREA ALATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES. DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, DE COR PARDA OU ACASTANHADA, COM PRESENÇA MODERADA DE RAÍZES ADVENTÍCIAS (PELOS), SEM CORTES PROFUNDOS OU RACHADURAS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MUITO FIRME, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREMOSA (CONFORME A VARIEDADE), ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS OU MANCHAS ESCURAS. ISENTO DE PODRIDÃO, BROTAMENTOS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES E PARASITAS. COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 300G E 600G, EM FORMATO PREDOMINANTEMENTE OVALADO OU CILÍNDRICO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES QUE DIFICULTEM O PROCESSAMENTO.	**-**	**500**	**4.000**	**-**	**2.200**	**6.700**

			ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, PERMITINDO A VENTILAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO ATO DO RECEBIMENTO, DEVE PRESSIONAR LEVEMENTE O TUBÉRCULO; SE HOUVER ÁREAS MOLES, O "LOTE" SERÁ RECUSADO, POIS INDICA INÍCIO DE DETERIORAÇÃO INTERNA.						
18	KG	**CEBOLA**	**CEBOLA EM BULBO, VARIEDADE AMARELA OU BRANCA**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. BULBOS INTACTOS, FIRMES, COMPACTOS E BEM CURADOS (COM A CASCA EXTERNA SECA). SEM SUJIDADES, TERRA, RESTOS DE RAÍZES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), BROTAMENTOS (CEBOLA "NASCIDA"), PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUES DE PRAGAS/DOENÇAS. TIPO MÉDIA (CLASSE 3, COM DIÂMETRO ENTRE 50MM E 70MM), PARA MELHOR APROVEITAMENTO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADA EM SACOS DE RÁFIA OU SACOS PLÁSTICOS DE REDE (TIPO REDE), LIMPOS E RESISTENTES. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	**70**	**1.600**	**4.200**	**-**	**1.550**	**7.420**
19	MAÇO	**CEBOLINHA VERDE**	**CEBOLINHA VERDE (*ALLIUM FISTULOSUM*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS INCORRETAMENTE), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS E APARADAS E A PARTE BRANCA (BULBO JOVEM) LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. ISENTA DE INSETOS, LESMAS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**40**	**300**	**-**	**-**	**190**	**530**
20	MAÇO	**CHEIRO VERDE**	CONDIMENTO FRESCO (*IN NATURA*), COMPOSTO PELA MISTURA EM MAÇO DE **CEBOLINHA VERDE** (*ALLIUM FISTULOSUM*); E **SALSINHA/SALSA** (*PETROSELINUM CRISPUM*).	**20**	**300**	**-**	**-**	**190**	**510**

			A PROPORÇÃO DEVE SER EQUILIBRADA (50% DE CADA), PERMITINDO A UTILIZAÇÃO CULINÁRIA TÍPICA. MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS E TALOS FRESCOS, TÚRGIDOS (FIRMES), LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTOS DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS, AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS (APARADAS) E A PARTE BRANCA DA CEBOLINHA LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
21	KG	**CHUCHU**	**CHUCHU (*SECHIUM EDULE*), VARIEDADE NACIONAL**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO E O CONSUMO IMEDIATO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS OU SINAIS DE PODRIDÃO, E ISENTO DE SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (COM CASCA MUITO DURA E FIBRAS INTERNAS LENHOSAS) OU COM SINAIS DE BROTAMENTO. *IN NATURA*. DEVEM TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA FACILITAR O PREPARO CULINÁRIO. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS TRANSPARENTES RESISTENTES, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE "MELA" (PODRIDÃO), FRUTOS MUITO FIBROSOS (VELHOS), QUE PREJUDICAM O APROVEITAMENTO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS INTERNAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**-**	**600**	**8.500**	**-**	**4.000**	**13.100**
22	KG	**CENOURA**	**CENOURA (*DAUCUS CAROTA*), VARIEDADE NACIONAL** (TIPO NANTES OU BRASÍLIA), DE SAFRA RECENTE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO. *IN NATURA*. RAÍZES FIRMES, TÚRGIDAS, DE COLORAÇÃO ALARANJADA TÍPICA E UNIFORME.	**48**	**500**	**-**	**-**	**4.000**	**4.548**

			ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. NÃO SERÃO ACEITAS RAÍZES COM SINAIS DE BROTAMENTO ("NASCIDAS"), COM OMBROS ESVERDEADOS (QUE INDICAM AMARGOR) OU COM CORAÇÃO LENHOSO (FIBROSAS). DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE LAVADA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES E PERFURADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (GERALMENTE CLASSE 2 OU 3), COM COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 15CM E 22CM, APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ TESTAR A FIRMEZA DAS RAÍZES (CENOURAS "ELÁSTICAS" OU MURCHAS INDICAM PRODUTO VELHO). REJEITARÁ, PORTANTO, O "LOTE" SE HOUVER PERCENTUAL ALTO DE RAÍZES QUEBRADAS OU RACHADAS, PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NEGRA NAS EXTREMIDADES, OU AINDA, RAÍZES COM EXCESSO DE RADICELAS (RAÍZES SECUNDÁRIAS FINAS), QUE INDICAM PERDA DE QUALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
23	MAÇO	**COUVE MANTEIGA**	**COUVE MANTEIGA** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *ACEPHALA*), VARIEDADE **NACIONAL**, APRESENTADA EM **MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE, COM A NERVURA PRINCIPAL INTACTA, COM AUSÊNCIA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (RASGADAS, AMASSADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. *IN NATURA*. FOLHAS MACIAS, SEM EXCESSO DE FIBROSIDADE, O QUE INDICA COLHEITA NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇOS PADRONIZADOS COM PESO MÍNIMO DE 500G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU COM FUROS DE INSETOS, SINAIS DE LESMAS, LARVAS OU CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA, OU AINDA, HAVENDO ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, INDICANDO INÍCIO DE DECOMPOSIÇÃO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**10**	**300**	**-**	**-**	**710**	**1.020**
24	UND	**COUVE-FLOR**	**COUVE-FLOR** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *BOTRYTIS*), VARIEDADE **NACIONAL, APRESENTADA EM UNIDADES (CABEÇAS).** INFLORESCÊNCIA (CABEÇA) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA, DE COR BRANCA, CREME CLARA OU LEVEMENTE AMARELADA (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE), SEM MANCHAS ESCURAS, MARRONS OU	**-**	**350**	**-**	**-**	**380**	**730**

			ARROXEADAS, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), SINAIS DE PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUE DE PRAGAS. O MIOLO DEVE ESTAR PROTEGIDO POR FOLHAS VERDES E FRESCAS CIRCUNDANTES, QUE INDICAM FRESCOR E AUXILIAM NA CONSERVAÇÃO. AS FOLHAS EXTERNAS PODEM SER APARADAS, MAS O SUFICIENTE PARA PROTEGER O NÚCLEO. DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. UNIDADE COM PESO MÉDIO DE 800G A 1,5KG. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES, O PESO TOTAL E A CONDIÇÃO DE TRANSPORTE (HIGIENE DAS CAIXAS PLÁSTICAS), FARÁ A CONFERÊNCIA DETALHADA, INSPECIONANDO INDIVIDUALMENTE AS CABEÇAS, AFASTANDO LIGEIRAMENTE AS FOLHAS PARA VERIFICAR O NÚCLEO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER INFLORESCÊNCIAS "ABERTAS" (FLORZINHAS SE SOLTANDO FACILMENTE), QUE INDICAM PRODUTO PASSADO, MANCHAS ESCURAS OU MARRONS NA CABEÇA (INDICA FUNGOS OU MÁ CONSERVAÇÃO), OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LESMAS OU INSETOS VIVOS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
25	KG	**GOIABA PALUMA**	GOIABA (*PSIDIUM GUAJAVA*), VARIEDADE **PALUMA** (POLPA VERMELHA, CASCA AMARELA-ESVERDEADA), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO. FRUTOS DE POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE ESTAR LISA, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (BICHO-DA-GOIABA) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS. FRUTOS BEM DESENVOLVIDOS, COM FORMATO UNIFORME, ISENTOS DE DEFORMIDADES ACENTUADAS, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICOS) VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM PESO ENTRE 250G E 300G POR UNIDADE), APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE PARA FACILITAR A DISTRIBUIÇÃO/PORCIONAMENTO. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVERÁ CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS. APÓS, NO RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ REALIZAR UM CORTE AMOSTRAL EM ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E LIVRE DE LARVAS, SERÃO REJEITADOS LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS "DE VEZ" (VERDES DEMAIS) OU EXCESSIVAMENTE MADUROS (MOLES), COM PRESENÇA DE LARVAS OU FUROS DE INSETOS, E AINDA FRUTOS COM MANCHAS ESCURAS CIRCULARES (ANTRACNOSE).	**-**	**150**	**5.200**	**-**	**250**	**5.600**
26	MAÇO	**HORTELÃ** FRESCA	**HORTELÃ (*MENTHA SPP.*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.**	**-**	**100**	**1.000**	**-**	**70**	**1.170**

			MAÇOS COMPOSTOS POR HASTES E FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL DE MENTA, INDICATIVO DE FRESCOR E QUALIDADE, ESTAR ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE, OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, SEM SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS, OVOS DE INSETOS VISÍVEIS OU RESÍDUOS QUÍMICOS. SEM FLORES OU BOTÕES FLORAIS, QUE INDICAM QUE A PLANTA ESTÁ NO FIM DO CICLO E PERDEU QUALIDADE AROMÁTICA. *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, SEM ESMAGAMENTO, E PREFERENCIALMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA PRESERVAR O FRESCOR. O MAÇO DEVE SER PADRONIZADO COM NO MÍNIMO 300G CADA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, FOCADA NA QUANTIDADE DE MAÇOS E NA CONDIÇÃO GERAL DAS FOLHAS, DEVERÁ ABRIR MAÇOS ALEATORIAMENTE E CHEIRAR O PRODUTO PARA GARANTIR O AROMA CARACTERÍSTICO E A AUSÊNCIA DE MURCHAMENTO. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU SECAS, ODOR ESTRANHO, DE MOFO OU AUSÊNCIA DE AROMA CARACTERÍSTICO, OU AINDA, COM PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS.						
27	KG	**JILÓ**	**JILÓ** (*SOLANUM AETHIOPICUM*), VARIEDADE **NACIONAL** (TIPO MORRO REDONDO OU CUMPRIDO), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO. FRUTOS FIRMES, COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO **VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA UNIFORME**. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM COLORAÇÃO AMARELADA OU ALARANJADA (INDÍCIO DE MATURAÇÃO AVANÇADA), QUE APRESENTAM SEMENTES ENDURECIDAS E SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO. DEVE ESTAR ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM TAMANHO MÉDIO, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA GARANTIR PADRONIZAÇÃO NO PREPARO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E PREDOMINANTEMENTE VERDES, E SE NÃO SE NÃO HÁ "FUROS" OCULTOS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE LARVAS INTERNAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS AMARELADOS (FRUTOS "PASSADOS"), COM SINAIS DE MURCHAMENTO OU CASCA RUGOSA E COM PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS.	**-**	**300**	**-**	**-**	**180**	**480**
28	KG	**LARANJA PÊRA** IN NATURA	LARANJA (*CITRUS SINENSIS*), VARIEDADE **PÊRA RIO** OU SIMILAR, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO.	**-**	**1.000**	**40.000**	**-**	**1.600**	**42.600**

			FORMATO PIRIFORME (SEMELHANTE A UMA PÊRA) OU OBLONGO, CASCA LISA, FINA A MÉDIA, DE COLORAÇÃO ALARANJADA. POLPA SUCULENTA, DE COR ALARANJADA, COM POUCAS SEMENTES. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS (COMO A MOSCA-DAS-FRUTAS). DEVIDAMENTE LIMPA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES, E COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE GARANTA BOM TEOR DE SUCO (ALTO RENDIMENTO) E SABOR ADOCICADO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA. DE CLASSE MÉDIA A GRANDE (DIÂMETRO DE 65MM A 80MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS E ÍNTEGRAS, DEVERÁ TAMBÉM ABRIR FRUTOS ALEATÓRIOS PARA GARANTIR QUE A POLPA ESTÁ SADIA, SUCULENTA E SEM LARVAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES (IMATURAS) OU MUITO MOLES (PASSADAS), COM PRESENÇA DE MOFO OU PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NA REGIÃO DO PEDÚNCULO) E FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS.						
29	KG	**LIMÃO TAITI**	LIMÃO (LIMA ÁCIDA), VARIEDADE **TAITI** (*CITRUS LATIFOLIA*), DE SAFRA RECENTE, EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA ALTO RENDIMENTO DE SUCO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE-INTENSA (NÃO AMARELADOS), COM CASCA LISA E BRILHANTE. POLPA SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, ISENTA DE SEMENTES. O FRUTO DEVE APRESENTAR CASCA FINA, O QUE GERALMENTE INDICA MAIOR VOLUME DE SUCO. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), MANCHAS DE DOENÇAS (COMO CANCRO CÍTRICO OU VERRUGOSE), SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (DIÂMETRO MÉDIO ENTRE 50MM E 65MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS (TIPO REDE), COM PESOS PADRONIZADOS (EX: SACOS DE 5KG OU 20KG), GARANTINDO A VENTILAÇÃO DO PRODUTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A TURGIDEZ E A SANIDADE DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E A VERIFICAÇÃO VISUAL DOS FRUTOS, SE ESTÃO FIRMES E COM A COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, DEVERÁ AINDA FAZER CORTES DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O FRUTO NÃO ESTÁ "SECO" (SEM SUCO) POR DENTRO OU COM INÍCIO DE APODRECIMENTO INTERNO. REJEITARÁ LOTES QUE CONTENHAM FRUTOS AMARELADOS (INDICAM MATURAÇÃO EXCESSIVA E PERDA DE ACIDEZ/FRESCOR), FRUTOS MUITO LEVES OU COM CASCA EXTREMAMENTE GROSSA (BAIXO	**-**	**200**	**12.000**	**-**	**384**	**12.584**

			RENDIMENTO), E AINDA COM PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NA REGIÃO DO PEDÚNCULO.						
30	KG	**MAÇÃ**	MAÇÃ (*MALUS DOMESTICA*), VARIEDADE **NACIONAL** (COMO 'GALA', 'FUJI', OU 'EVA', A SER ESPECIFICADA NO EDITAL, POIS POSSUEM CARACTERÍSTICAS DIFERENTES), DE SAFRA RECENTE. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS (NÃO MOLES), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (EX: RAJADA DE VERMELHO E AMARELO PARA GALA; VERMELHA INTENSA PARA FUJI). ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPA (POLIDA), ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE (PESO MÉDIO DE 180G A 200G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	**-**	**800**	**18.000**	**-**	**1.060**	**19.860**
31	KG	**MAMÃO FORMOSA**	MAMÃO (*CARICA PAPAYA*), VARIEDADE **FORMOSA**, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO OU BREVE ARMAZENAMENTO. FRUTOS FIRMES, COM CASCA LISA E COLORAÇÃO QUE INDIQUE O PONTO DE MATURAÇÃO (PREFERENCIALMENTE COM INÍCIO DE COLORAÇÃO AMARELA, CERCA DE 1/4 A 1/2 DA CASCA AMARELADA, PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO), SEM APRESENTAÇÃO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS, RIGOROSAMENTE ISENTO DE DOENÇAS FÚNGICAS (COMO ANTRACNOSE OU PINTA PRETA), QUE SE MANIFESTAM COMO MANCHAS ESCURAS OU DEPRIMIDAS NA CASCA. DEVIDAMENTE LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. GRANDE, COM PESO MÉDIO ACIMA DE 1 KG POR UNIDADE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO E O ATRITO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO VISUAL, SE OS FRUTOS ESTÃO NO ESTÁGIO DE	**-**	**600**	**3.000**	**-**	**1.060**	**4.660**

			MATURAÇÃO ADEQUADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA, ALARANJADA/AVERMELHADA E SEM A PRESENÇA DE LARVAS OU PODRIDÃO INTERNA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS VERDES DEMAIS (NÃO AMADURECEM BEM) OU MUITO MOLES (PASSADOS), COM PRESENÇA DE MANCHAS PRETAS CIRCULARES (DOENÇA), E POR DANOS POR FRIO SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.						
32	KG	**MANDIOCA** BRANCA OU AMAREL - DESCASCADA E PICADA	RAIZ DE MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*), VARIEDADES CONHECIDAS COMO MANDIOCA MANSA, AIPIM OU MACAXEIRA. **DESCASCADA** (REMOÇÃO COMPLETA DA CASCA E ENTRECASCA ROSADA) E **PICADA** EM PEDAÇOS OU TOLETES UNIFORMES (TAMANHO MÉDIO DE 5 CM A 08 CM). COM COLORAÇÃO BRANCA OU AMARELA UNIFORME (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE). A POLPA DEVE ESTAR FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESTRIAS AZULADAS OU CINZENTAS (SINAIS DE OXIDAÇÃO E DETERIORAÇÃO). DEVE APRESENTAR BOA APTIDÃO PARA COZIMENTO, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. RIGOROSAMENTE LIMPA, LAVADA EM ÁGUA POTÁVEL APÓS O DESCASQUE, ISENTA DE TERRA, RESTOS DE CASCA, FIBRAS EXTERNAS OU SUJIDADES, ISENTA DE MOFO, ODORES FERMENTADOS, LARVAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. **RESFRIADA.** DEVE ESTAR ENTRE 1°C E 5°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS O PROCESSAMENTO EM VEÍCULO REFRIGERADO, PARA EVITAR A OXIDAÇÃO RÁPIDA DA POLPA EXPOSTA. EMBALADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, SELADO A VÁCUO PARA IMPEDIR A OXIDAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, MARCA E, SE HOUVER, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA LOCAL. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ O PESO E A TEMPERATURA INTERNA DA CARGA, SE HOUVER LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O LOTE DEVE SERÁ DEVOLVIDO IMEDIATAMENTE (POR INDÍCIO DE FERMENTAÇÃO). APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, REALIZARÁ UM **TESTE DE COZIMENTO** EM AMOSTRA ALEATÓRIA: SE A MANDIOCA "ENVIDRAR" (NÃO COZINHAR/FICAR DURA) OU APRESENTAR SABOR AMARGO, SERÁ REJEITADO LOTES COM PONTOS PRETOS OU ESTRIAS ESCURAS NA POLPA (OXIDAÇÃO AVANÇADA), TEXTURA MOLE OU VISCOSA AO TATO, E COM ODOR ALCOÓLICO OU AZEDO.	**120**	**400**	**5.000**	**-**	**2.500**	**8.020**
33	KG	**MANGA TOMMY** FRESCA	MANGA (*MANGIFERA INDICA L.*), VARIEDADE **TOMMY ATKINS**, DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO (ESTÁDIO DE MATURAÇÃO ENTRE 3 E 4 NA ESCALA VISUAL). FRUTOS FIRMES E PESADOS. A CASCA DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO TÍPICA (MISTURA DE VERMELHO/PÚRPURA, LARANJA E AMARELO), SER LISA E BRILHANTE. DEVE SER SUCULENTA, DE COR AMARELA INTENSA, COM O TEOR DE FIBRAS CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE (FIBRA MÉDIA), PORÉM SEM APRESENTAR POLPA AMOLECIDA ("GELEIADA"). DEVE ESTAR SEM DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS (ANTRACNOSE), MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO,	**-**	**150**	**9.000**	**-**	**340**	**9.490**

			ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (MOSCA-DAS-FRUTAS) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS, E NÃO APRESENTAR SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO NA CASCA OU RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM CALIBRE ENTRE 9 E 12, COM PESO ENTRE 350G E 550G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE NO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADA ÚNICA OU PROTEGIDOS INDIVIDUALMENTE PARA EVITAR O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A INTEGRIDADE INTERNA, CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE A FIRMEZA DOS FRUTOS E A HIGIENE DAS EMBALAGENS. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM "CORTE AMOSTRAL" DE ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA NÃO ESTÁ COM "COLAPSO INTERNO" OU INFESTADA POR LARVAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE MOLES OU COM CASCA ENRUGADA (VELHOS), MANCHAS PRETAS DEPRIMIDAS (ANTRACNOSE), E ODOR FERMENTADO OU PRESENÇA DE PRAGAS.						
34	KG	**MARACUJÁ AZEDO**	PRODUTO HORTIFRÚTI **IN NATURA**, **TIPO MARACUJÁ AZEDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 - CEAGESP). PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO DIRETO OU PROCESSAMENTO. COM SABOR, COR (AMARELA INTENSA) E AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS (FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUÍMICO). DEVERÁ TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO OU ADEQUADO NO TAMANHO (DIÂMETRO TRANSVERSAL MÍNIMO DE 75 MM), SEM DEFEITOS SIGNIFICATIVOS. A CASCA DEVE ESTAR FIRME, ENRUGAMENTO MODERADO (SINAL DE MATURAÇÃO), SEM FISSURAS, CORTES, PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL, LESÕES MECÂNICAS GRAVES, INSEMINAÇÃO OU FUNGOS VISÍVEIS. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ESTAR MADURO, PORÉM COM FIRMEZA SUFICIENTE PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INSTITUCIONAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA HORTIFRÚTI (EX: CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS PADRONIZADAS), LIMPAS, RESISTENTES E QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO. O PESO LÍQUIDO DEVERÁ SER PADRONIZADO POR EMBALAGEM, CONFORME ACORDADO NO CERTAME. O PRODUTO DEVE POSSUIR CONDIÇÕES DE CONSUMO IMEDIATO E MANTER A QUALIDADE DURANTE O PERÍODO HÁBIL DE USO INSTITUCIONAL. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA (AMBIENTE OU REFRIGERADO) E PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE	**-**	**100**	**-**	**-**	**-**	**100**

			QUALIDADE E CONFORMIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
35	UND	**MELANCIA**	MELANCIA (*CITRULLUS LANATUS*), **VARIEDADE NACIONAL** (TIPO CRIMSON SWEET OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO (POLPA VERMELHA E DOCE). FRUTO INTEIRO, FIRME, COM FORMATO CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE SER RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM NO MÍNIMO **10 KG POR UNIDADE**. FRUTOS COM PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO SERÃO RECUSADOS PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, CORTES OU AMASSADOS PROFUNDOS), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS NA CASCA. DEVENDO APRESENTAR MATURAÇÃO FISIOLÓGICA COMPLETA (SOM "OCO" AO BATER E MANCHA DE ENCOSTO AMARELADA), GARANTINDO POLPA SUCULENTA E COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. *IN NATURA*. TRANSPORTADA A GRANEL OU EM CAIXAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O IMPACTO EXCESSIVO DURANTE O TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A **PESAGEM INDIVIDUAL** DE AMOSTRAS PARA **GARANTIR O PESO MÍNIMO DE 10KG** E A VERIFICAÇÃO VISUAL EXTERNA DA INTEGRIDADE DA CASCA. AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM "CORTE AMOSTRAL" PARA VERIFICAR SE A MELANCIA NÃO ESTÁ "PASSADA" (POLPA ESBRANQUIÇADA OU ARENOSA) OU COM "CORAÇÃO OCO". SERÁ REJEITADO FRUTOS QUE APRESENTAREM RACHADURAS, PESO ABAIXO DE 10KG, OU QUE ESTEJAM VISIVELMENTE IMATUROS (VERDES).	**-**	**600**	**5.000**	**-**	**2.800**	**8.400**
36	KG	**MELÃO AMARELO**	MELÃO (*CUCUMIS MELO L.*), VARIEDADE **AMARELO** (TIPO ESPANHOL OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. FRUTO ÍNTEGRO, FIRME, COM FORMATO ESFÉRICO OU LEVEMENTE ALONGADO. A CASCA DEVE SER RUGOSA OU LISA (CONFORME SUBTIPO), DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA E BRILHANTE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, AMASSADOS OU CORTES), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVE APRESENTAR MATURAÇÃO COMPLETA, COM POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COR BRANCA OU LEVEMENTE ESVERDEADA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. DEVE TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE (TIPO 6 A 12 PARA CAIXAS PADRÃO), COM PESO UNITÁRIO ENTRE **1,5 KG E 2,0 KG**, MANTENDO UNIFORMIDADE NO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO NOVAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O ATRITO ENTRE OS FRUTOS. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR O FRESCOR E A SANIDADE, CONFERIRÁ O PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E COM A COR AMARELA VIBRANTE (MELÕES PÁLIDOS OU ESVERDEADOS PODEM ESTAR IMATUROS). AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, PRESSIONARÁ LEVEMENTE A EXTREMIDADE OPOSTA AO TALO (O MELÃO DEVE CEDER MINIMAMENTE E	**-**	**400**	**8.500**	**-**	**480**	**9.380**

			EXALAR AROMA SUAVE) PARA GARANTIR O PONTO DE AÇÚCAR. SERÁ REJEITADO FRUTOS COM "MANCHAS DE ENCOSTO" EXCESSIVAMENTE MOLES OU ESCURAS, COM PRESENÇA DE MOFO OU EXSUDAÇÃO DE LÍQUIDO E FRUTOS MUITO LEVES (DESIDRATADOS) OU COM PESO FORA DO PADRÃO.						
37	KG	**MILHO VERDE IN NATURA**	ESPIGAS DE MILHO (*ZEA MAYS*), TIPO VERDE, **DE VARIEDADES NACIONAIS**, COLHIDAS EM **PONTO DE "LEITE"** (MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO CULINÁRIO). ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS, ENVOLTAS EM SUAS PALHAS PRIMÁRIAS (QUE DEVEM ESTAR VERDES CLARAS E FRESCAS). DEVE APRESENTAR GRÃOS UNIFORMES, TÚRGIDOS (FIRMES), COLORAÇÃO AMARELO-CLARA A AMARELA, DISPOSTOS EM FILEIRAS REGULARES E COMPLETAS (SEM FALHAS NO SABUGO). OS GRÃOS DEVEM ESTAR MACIOS (PONTO DE "LEITE"). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, IMPUREZAS, OU ESPIGAS COM A PONTA DO SABUGO EXPOSTA. SEM DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, CORTES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, ESPIGAS SECAS OU COM ATAQUES DE PRAGAS (LAGARTAS, CARUNCHOS) VISÍVEIS. O "CABELO DE MILHO" DEVE ESTAR MACIO E CLARO (NÃO ESCURO, SECO OU PRETO). *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), DE FORMA A PERMITIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE CALOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR APARÊNCIA E FIRMEZA DOS GRÃOS, E VERIFICARÁ A QUANTIDADE DE ESPIGAS, E O PESO, VERIFICANDO VISUALMENTE SE AS PALHAS ESTÃO VERDES E FRESCAS. AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H DEVERÁ ABRIR AMOSTRAS ALEATÓRIAS DE ESPIGAS (DE 3% A 5% DO LOTE) PARA VERIFICAR SE OS GRÃOS ESTÃO NO PONTO IDEAL (PRESSIONANDO COM A UNHA PARA VER O "LEITE"). SERÁ REJEITADO LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE ESPIGAS COM GRÃOS DUROS OU SECOS (PASSADAS DO PONTO), PRESENÇA DE LAGARTAS OU SINAIS DE PODRIDÃO NA PONTA E COM PALHAS PRIMÁRIAS SECAS OU AMARELADAS.	**10**	**400**	**-**	**-**	**1.050**	**1.460**
38	DZ	**OVOS DE GALINHA** DE GRANJA	OVO DE GALINHA DE GRANJA, **TIPO GRANDE** (PESO MÍNIMO DE 55G A 60G POR UNIDADE). **BRANCO OU VERMELHO**. CLASSIFICAÇÃO **TIPO A** (CASCA LIMPA, ÍNTEGRA E DE FORMATO NORMAL; CÂMARA DE AR FIXA COM ALTURA MÁXIMA DE 6MM; GEMA CENTRAL E CLARA LÍMPIDA). DEVEM APRESENTAR CASCA RESISTENTE, SEM TRINCAS, RACHADURAS OU FUROS. OVOS COM SUJIDADES EXTERNAS (FEZES, SANGUE) SERÃO REJEITADOS, ISENTO DE ODORES ANORMAIS, MANCHAS DE SANGUE INTERNAS OU SINAIS DE EMBRIÃO. DEVEM SER DE SAFRA RECENTE, COM CLARA DENSA E GEMA CENTRALIZADA E FIRME APÓS A QUEBRA (TESTADO EM AMOSTRA). *IN NATURA*. DEVE SER ENTREGUES EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES. EMBALADOS EM ESTOJOS DE CELULOSE MOLDADA OU PLÁSTICO ATÓXICO, LIMPOS E SECOS, QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS. É OBRIGATÓRIO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (**SIF, SIE OU SIM**) E A DATA DE VALIDADE/EMBALAGEM IMPRESSA. DEVE CONSTAR NA ENTREGA, AO MENOS **20 DIAS DE VALIDADE RESTANTE**. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE DÚZIAS E VERIFICAR	**50**	**6.000**	**10.000**	**-**	**1.500**	**17.550**

			VISUALMENTE SE NÃO HÁ CAIXAS ÚMIDAS OU COM CHEIRO DE OVO QUEBRADO NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O **TESTE DE FLUTUAÇÃO E/OU QUEBRA AMOSTRAL (**OVOS QUE FLUTUAM EM ÁGUA SALGADA INDICAM CÂMARA DE AR GRANDE (VELHOS)) E MOTIVARÃO A REJEIÇÃO. SERÃO REJEITADOS TAMBÉM LOTES COM MAIS DE 3% DE OVOS QUEBRADOS OU TRINCADOS POR CAIXA, OU PRESENÇA DE ODORES FÉTIDOS.						
39	KG	**PEPINO JAPONÊS**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PEPINO TIPO JAPONÊS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR (VERDE ESCURO) E FORMA CARACTERÍSTICOS E UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, COM CASCA FINA, BRILHANTE E FIRME. O PEPINO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS OU ESMAGAMENTOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU AMARELAMENTO EXCESSIVO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, FIRMEZA E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS MOLES, COM A PONTA AMOLECIDA, PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**200**	**-**	**-**	**800**	**1.000**
40	KG	**PERA**	PERA FRESCA (PYRUS COMMUNIS), VARIEDADE NACIONAL OU IMPORTADA, CONFORME DISPONIBILIDADE DE MERCADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDOS E NO PONTO ADEQUADO DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO. POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COLORAÇÃO CLARA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, APODRECIMENTO OU ODOR ESTRANHO. CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS EXTENSAS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS PROFUNDOS. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS GRAVES (AMASSAMENTOS, CORTES PROFUNDOS) E DE SINAIS EVIDENTES DE DOENÇAS. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. PESO MÉDIO APROXIMADO: 120 G A 200 G POR UNIDADE, ADMITINDO VARIAÇÃO NATURAL DA FRUTA. GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E CONSUMO ADEQUADO, SEM FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES OU SOBREMADUROS.	**-**	**-**	**8.000**	**-**	**-**	**8.000**

			DEVEM SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS, HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, OU EMBALAGENS EQUIVALENTES QUE GARANTAM VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM PROTEGER CONTRA AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ADEQUADO PARA ALIMENTOS. A ENTREGA DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM O FRESCOR, A QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO APRESENTAR BOA APARÊNCIA NO ATO DA ENTREGA.						
41	KG	**PIMENTA BODE**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DO TIPO BODE**, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VERMELHA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE SOLICITADA), COM CASCA INTACTA, FIRME E BRILHANTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO ESMAGAMENTOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR O AROMA PICANTE ACENTUADO E CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, ESTANDO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10°C**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PRÓPRIO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A HIGIENE E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA DA QUALIDADE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**05**	**80**	**50**	**-**	**25**	**160**
42	KG	**PIMENTA DE CHEIRO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DE CHEIRO** FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (TÍPICOS DA VARIEDADE), COM CASCA INTACTA, BRILHANTE E FIRME. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU MANCHAS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA ACENTUADO E CARACTERÍSTICO, LIVRE	**05**	**80**	**50**	**-**	**60**	**195**

			DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10°C**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE TODO O TRAJETO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, APROPRIADO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO, QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS MOLES, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO, SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
43	KG	**PIMENTÃO AMARELO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO AMARELO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM TAMANHO **MÉDIO** E MATURAÇÃO UNIFORME. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO AMARELA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU MANCHAS DE AMADURECIMENTO IRREGULAR (TONS ESVERDEADOS OU AVERMELHADOS FORA DO PADRÃO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITVO TÉCNICO.	**-**	**80**	**100**	**-**	**30**	**210**
44	KG	**PIMENTÃO VERDE**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERDE** DE PRIMEIRA QUALIDADE,	**-**	**80**	**100**	**-**	**150**	**330**

			APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E DESENVOLVIMENTO PLENO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE E UNIFORME EM TODO O LOTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU AMADURECIMENTO AVANÇADO (MANCHAS AMARELADAS OU AVERMELHADAS). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
45	KG	**PIMENTÃO VERMELHO**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERMELHO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E **MATURAÇÃO UNIFORME**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU ENRUGAMENTO DA CASCA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS	**-**	**80**	**100**	**-**	**300**	**480**

			VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
46	PCT	**POLPA DE FRUTAS CONGELADA**	**POLPA DE FRUTA CONGELADA**, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS SADIAS, APRESENTANDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL **100% (CEM POR CENTO) DA FRUTA IN NATURA**. O PRODUTO DEVE SER NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA DE ORIGEM. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS FORA DA POLPA), EMBALAGENS SUJAS, ROMPIDAS, COM PRESENÇA DE SUJIDADES, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA QUE INDIQUE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO RIGOROSAMENTE **CONGELADO**, EM TEMPERATURA ENTRE **-15°C E -18°C**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO E HIGIENIZADO, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE CONGELAMENTO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE DE 12 (DOZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE 1KG**. OS SABORES SERÃO FORNECIDOS CONFORME A SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO (EX: ABACAXI, ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, ENTRE OUTROS). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÍNIMO -15°C), INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CONFORMIDADE DOS SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS POLPAS AMOLECIDAS (DESCONGELADAS), EMBALAGENS VIOLADAS OU AUSÊNCIA DE REGISTRO OFICIAL.	**-**	**500**	**200**	**-**	**300**	**1.000**
47	KG	**QUEIJO CURADO E RALADO**	PRODUTO LÁCTEO, **OBTIDO A PARTIR DE QUEIJO TIPO MINAS**, SUBMETIDO A PROCESSO DE MATURAÇÃO (CURA) ATÉ A PADRONIZAÇÃO DA UMIDADE ATRAVÉS DE TECNOLOGIA ADEQUADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE E APRESENTADO NA FORMA RALADA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE	**-**	**1.000**	**5.000**	**-**	**330**	**6.330**

			COM SAL PURO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA)**. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA A DOURADA, ODOR CARACTERÍSTICO E SABOR ACENTUADO TÍPICO DO QUEIJO CURADO, COM **TEXTURA GRANULADA** UNIFORME E LIVRE DE GRUMOS EXCESSIVOS OU UMIDADE ANORMAL (PRESERVANDO O ASPECTO DE QUEIJO SECO). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, MOFO (PONTOS ESCUROS OU ESVERDEADOS), PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA QUE COMPROMETA A CONSERVAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUA INTEGRIDADE, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO OU EM LOCAL SECO E FRESCO, CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS, UTILIZANDO VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO IMEDIATO E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO E GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE)**, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLOR, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
48	KG	**QUIABO**	HORTALIÇA **IN NATURA (FRUTO)**, QUIABO DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR BEM DESENVOLVIDO, APRESENTANDO-SE FRESCO, TENRO, FIRME E COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO OU ENDURECIMENTO (FIBROSIDADE). O QUIABO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS MURCHOS, QUEBRADOS, COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU QUE APRESENTEM PONTAS RÍGIDAS (SINAL DE PRODUTO PASSADO OU FIBROSO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A	**-**	**200**	**-**	**-**	**300**	**500**

			RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, AUSÊNCIA DE FIBRAS (TESTE DE QUEBRA DA PONTA) E INTEGRIDADE FÍSICA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS FIBROSOS, COM PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
49	KG	**REPOLHO ROXO**	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO ROXO)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO GRANDE, APRESENTANDO-SE ÍNTEGRAS, FIRMES, LIMPAS E COM AS FOLHAS EXTERNAS ENVELOPADAS E BEM ADERIDAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA OU VIOLETA INTENSA E UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS, INSETOS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO PERMITIDAS QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA E/OU BIOLÓGICA, COMO CORTES, AMASSADOS, MURCHAMENTO, PODRIDÃO, MANCHAS OU SINAIS DE DOENÇAS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	**-**	**150**	**5.000**	**-**	**1.500**	**6.650**
50	KG	**REPOLHO VERDE**	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO VERDE)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO-SE FECHADAS (COMPACTAS), FIRMES E TENRAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERIMENTOS, DEFEITOS, MANCHAS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO OU DANOS CAUSADOS POR INSETOS OU DOENÇAS. A COLORAÇÃO DEVE SER VERDE UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. AS FOLHAS EXTERNAS DEVEM ESTAR LIMPAS, LIVRES DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO	**72**	**300**	**3.000**	**-**	**2.800**	**6.172**

			A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.						
51	MAÇO	**RÚCULA**	HORTALIÇA FOLHOSA **IN NATURA**, RÚCULA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCA, TURGESCENTE E EM PERFEITO ESTADO DE MATURAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU AMARELAMENTO, DEVENDO ESTAR INTACTAS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDAS E COM TAMANHO UNIFORME, RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE ENFERMIDADES (BOLORES, PODRIDÃO), INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE AFETEM A FORMAÇÃO, A APARÊNCIA OU O VALOR COMERCIAL DA HORTALIÇA, SENDO VEDADA A ENTREGA DE MAÇOS COM FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, COM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, OU QUE APRESENTEM DANOS POR GEADA OU EXCESSO DE UMIDADE. A HORTALIÇA DEVE SER ENTREGUE LIMPA, COM AS RAÍZES APARADAS (QUANDO APLICÁVEL) E ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS OU SUJIDADES. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO HIGIENIZADO E ADEQUADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU AQUECIMENTO EXCESSIVO DURANTE O TRAJETO. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, EM MAÇOS PADRONIZADOS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A MANUTENÇÃO DO FRESCOR E DA INTEGRIDADE DAS FOLHAS ATÉ O DESTINO FINAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FRESCOR, AUSÊNCIA DE PRAGAS E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS FOLHAS AMARELADAS, PRESENÇA DE INSETOS, SINAIS DE MURCHAMENTO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	**-**	**100**	**1.000**	**-**	**275**	**1.375**
52	KG	**TOMATE DE SALADA**	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), TOMATE TIPO SALADA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO (COLORAÇÃO VERMELHA A AVERMELHADA UNIFORME, COM BRILHO CARACTERÍSTICO). OS FRUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, TENROS, FIRMES, SEM FERIMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DEFEITOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. SERÃO REJEITADOS TOMATES COM MANCHAS (SENESCÊNCIA, PODRIDÃO OU MOFO), AMASSADOS, EXCESSIVAMENTE MOLES, VERDES OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, QUE	**180**	**2.500**	**25.000**	**-**	**4.235**	**31.915**

			COMPROMETAM SUA QUALIDADE E DURABILIDADE. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E APROPRIADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ALIMENTOS, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS E TRANSPARENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS (TIPO K OU SIMILAR), PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS E GRAU DE MATURAÇÃO VISUAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS DANIFICADOS, FORA DO PADRÃO DE MATURAÇÃO OU EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS INADEQUADAS, SOB PENA DE RECUSA DO FORNECIMENTO.						
53	KG	**UVA ROXA (RUBI OU NIÁGARA)**	FRUTA **IN NATURA**, UVA ROXA (VARIEDADE **RUBI OU NIÁGARA**), FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME O PADRÃO DE MATURAÇÃO DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. AS BAGAS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, ESTAR BEM ADERIDAS AO CACHO, COM POLPA DOCE E SUCULENTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PICADAS DE INSETOS, OU QUE SE APRESENTEM MURCHAS, SECAS E DESPENCANDO DO CACHO (DESGRANADAS). PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO, HIGIENIZADO E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO FRUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO, PORÉM COM FRESCOR QUE GARANTA SUA VIDA ÚTIL DURANTE O PERÍODO DE ARMAZENAMENTO PREVISTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E TRANSPARENTE, OU EM CAIXA PLÁSTICA APROPRIADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADA, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A ROTULAGEM OU IDENTIFICAÇÃO NO LOTE DE ENTREGA DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FORNECEDOR E DATA DE COLHEITA/EMBALAGEM, ATENDENDO ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DAS BAGAS, SANIDADE DOS CACHOS E CONDIÇÕES DE TEMPERATURA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM	**-**	**300**	**100**	**-**	**180**	**580**

			CONSTATADAS FRUTAS AMASSADAS, PRESENÇA DE BOLOR, EXCESSO DE BAGAS SOLTAS NO FUNDO DA EMBALAGEM, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.						
54	KG	**VAGEM**	HORTALIÇA **IN NATURA**, VAGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, FIRME, TENRO E COM BAIXO TEOR DE FIBRAS (NÃO LENHOSO). DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU FISIOLÓGICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. NÃO SERÃO ACEITAS VAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE MURCHAMENTO, QUEBRAS, MANCHAS, AMARELAMENTO, APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, ODOR CARACTERÍSTICO E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ESTRITAMENTE ÀS NORMAS DE QUALIDADE E HIGIENE DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E EM CONDIÇÕES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO, AQUECIMENTO EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÕES, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO FRESCOR DO PRODUTO DESDE A COLHEITA ATÉ A ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER APROPRIADA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESTAR LIMPA, SER RESISTENTE E PERMITIR A VENTILAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS FÍSICOS E A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS E ESTADO SANITÁRIO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS VAGENS FIBROSAS, COM MANCHAS DE BOLOR, PRESENÇA DE TERRA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.	**-**	**200**	**3.000**	**-**	**400**	**3.600**
55	KG	**QUEIJO TIPO MINAS FRESCO**	PRODUTO LÁCTEO **FRESCO**, OBTIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM BAIXO TEOR DE SAL, DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, SUPERFÍCIE LISA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, E ODOR TÍPICO, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 10°C. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADOS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA	**30**	**300**	**100**	**-**	**-**	**430**

			CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ALÉM DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE (**SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE**), CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, **NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE MOFO, ODOR OU SABOR ALTERADOS, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.						
AÇOUGUE									
56	KG	**APRESUNTADO COZIDO**	**PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CORTES OU RECORTES DE CARNES DE MEMBROS DIANTEIROS OU TRASEIROS DE SUÍNOS, MOLDADO, CURADO E SUBMETIDO A COZIMENTO (PROCESSO TÉRMICO). COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** COM CONSISTÊNCIA FIRME, COMPACTA E ELÁSTICA, APRESENTANDO LIGA PERFEITA QUE PERMITA O FATIAMENTO MECÂNICO EM FATIAS FINAS SEM ESFARELAMENTO OU DESPRENDIMENTO DE LÍQUIDOS. MASSA HOMOGÊNEA, ISENTA DE EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, NERVOS, APONEUROSES OU COÁGULOS. COM COR ROSADA CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS E SUAVES, SEM SINAIS DE RANÇO, ACIDEZ OU EXCESSO DE ADITIVOS. **COMPOSIÇÃO QUÍMICA (CONFORMIDADE RTIQ - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE):** ○ **TEOR DE AMIDO: MÁXIMO DE 5,0%.** ○ **PROTEÍNA TOTAL: MÍNIMO DE 13,0%.** PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO A VÁCUO, ÍNTEGRO E SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO (EXSUDATO) NO INTERIOR. DEVE CONSTAR **OBRIGATORIAMENTE** O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LISTA DE INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 60 A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE RESTAR PELO MENOS **75% DO PRAZO TOTAL**. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO	**700**	**1.000**	**100**	**300**	**100**	**2.200**

			NORMATIVA Nº 22/2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).						
57	KG	**BACON DEFUMADO**	**PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE MANTA DE TOUCINHO DE SUÍNOS, CURADO, DEFUMADO E MATURADO. COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** MANTA DE TOUCINHO COM OU SEM A PELE, PREFERENCIALMENTE SEM A CAPA DE COURO, APRESENTANDO A PROPORÇÃO DE CARNE E GORDURA CARACTERÍSTICA DO CORTE (BARRIGA SUÍNA). TEXTURA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE. A GORDURA DEVE SER BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E A PARTE MUSCULAR, ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE BACON, COM DEFUMAÇÃO NATURAL (NÃO PODE SER UTILIZADO AROMA ARTIFICIAL DE FUMAÇA), SEM RANÇO, ACIDEZ OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, COÁGULOS, OSSOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E, OBRIGATORIAMENTE, **EMBALADO A VÁCUO** PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, ESTENDENDO A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM FUROS OU AR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF**, **SIE** OU **SIM**). COM VALIDADE DE NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE NA DATA DA ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM A VÁCUO E DAS CONDIÇÕES SENSORIAIS NO ATO DO RECEBIMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	**-**	**600**	**100**	**-**	**80**	**780**
58	KG	**CARNE BOVINA**, DE 2ª, MAGRA DO **CORTE TIPO ACÉM**	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO ACÉM, MAGRA, RESFRIADA.** CORTE OBTIDO DO QUARTO DIANTEIRO DO ANIMAL, DEVENDO SER ENTREGUE SEM OSSOS, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, LIVRE DE CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS), GÂNGLIOS, COÁGULOS E GRANDES FÁSCIAS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. DE COR VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA (PARA RESFRIADA). A GORDURA DEVE SER FIRME E DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. COM ODOR CARACTERÍSTICO DE CARNE FRESCA, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (RANÇO, AMONIACAL OU PÚTRIDO). ISENTA DE PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS E/OU MOÍDA (EM UMA OU DUAS VEZES), EMBALADAS EM MATERIAL	**380**	**6.000**	**25.000**	**-**	**4.700**	**36.080**

			PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR A DATA DE EMBALAGEM, PESO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
59	KG	**CARNE BOVINA** IN NATURA DE 1ª (**TIPO PATINHO, COXÃO MOLE, LAGARTO / RESFRIADA**).	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, *IN NATURA*, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. OS CORTES ADMITIDOS SÃO: PATINHO, COXÃO MOLE E LAGARTO (À SER SOLICITADO NA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO, PELA DEMANDANTE).** COM ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU AMOLECIDA). COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO (CARACTERÍSTICA DE CARNE FRESCA RESFRIADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (AZEDO, RANÇOSO OU DE PUTREFAÇÃO). DEVEM SER ENTREGUES LIMPOS, ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, SEBO EXCESSIVO E PARASITAS. RESFRIADA (NUNCA CONGELADA). O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. TEMPERATURAS FORA DESTA FAIXA NO ATO DA ENTREGA MOTIVARÃO A REJEIÇÃO IMEDIATA (ART. 140, § 1º DA LEI 14.133/2021). PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS, BIFES E/OU TIRAS, EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**410**	**2.000**	**1.000**	**-**	**5.600**	**9.010**
60	KG	**CARNE BOVINA** DE 2ª, DO **TIPO MÚSCULO (CUBOS).**	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO MÚSCULO (DIANTEIRO OU TRASEIRO),** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL.	**330**	**3.000**	**15.000**	**-**	**6.150**	**24.480**

			A CARNE DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (TAMANHO ENTRE 2CM E 3CM DE LADO). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MÚSCULO COM FIBRAS MUSCULARES APARENTES E PRESENÇA NATURAL DE TECIDO CONJUNTIVO (COLÁGENO), PORÉM ISENTA DE GORDURAS EXTERNAS EXCESSIVAS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E SEBOS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSA, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE; ISENTO DE ODORES FÉTIDOS OU AMONIACAIS. RESFRIADA. DEVE CHEGAR AO LOCAL DE RECEBIMENTO COM TEMPERATURA INTERNA ENTRE 0°C E 4°C, TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
61	KG	**CARNE BOVINA** IN NATURA, **TIPO COSTELA**. RESFRIADA	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO COSTELA (PONTA DE AGULHA OU JANELA)**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*, RESFRIADO E EM PEÇAS OU CORTES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO MÚSCULO, OSSO E GORDURA. DEVE APRESENTAR PROPORÇÃO EQUILIBRADA ENTRE CARNE E OSSO, COM COBERTURA DE GORDURA UNIFORME (ESPESSURA MÁXIMA DE 1CM, CONFORME PADRÃO DE MERCADO PARA CONSUMO HUMANO). ISENTA DE SEBOS EXCESSIVOS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, CARTILAGENS, PARASITAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. COM TECIDO MUSCULAR DE COR VERMELHO-VIVO, CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICA (NÃO PEGAJOSA); GORDURA DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU PUTREFAÇÃO. ESTRITAMENTE RESFRIADA. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM SINAIS DE CONGELAMENTO PRÉVIO OU RECONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO OU EXCESSO DE EXSUDATO). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DA PEÇA DEVE ESTAR ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO COM BAÚ ISOTÉRMICO/REFRIGERADO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO)	**250**	**1.500**	**5.000**	**-**	**3.850**	**10.600**

			EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
62	KG	**CARNE BOVINA** RESFRIADA **TIPO PATINHO, MOÍDA**, DE 1ª	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DO CORTE PATINHO, MOÍDA**. DEVE SER OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER MOÍDA UMA OU DUAS VEZES (CONFORME FOR SOLICITADO PELA DEMANDANTE VIA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO), RESULTANDO EM MASSA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS DE GORDURA OU NERVOS. ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES (NERVOS), COÁGULOS E GÂNGLIOS. COM TEOR DE GORDURA VISUAL MÁXIMO DE 5% A 7% DE GORDURA. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, GELO, CONSERVANTES, CORANTES, PROTEÍNAS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE NÃO SEJA A PRÓPRIA CARNE PURA. COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE, COM TEXTURA FIRME AO TATO, NÃO PEGAJOSA E SEM EXCESSO DE EXSUDATO (LÍQUIDO). RESFRIADA. COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS A MOAGEM EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**300**	**3.000**	**3.000**	**-**	**10.080**	**16.380**
63	KG	**CARNE SUINA (COSTELINHA)**, IN NATURA, RESFRIADA	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO COSTELINHA**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER COMPOSTA POR VÉRTEBRAS DORSAIS E COSTELAS, COM COBERTURA DE CARNE (MÚSCULO) E GORDURA CARACTERÍSTICA. DE COR ROSA-CLARA A VERMELHO-CLARO, COM GORDURA FIRME E BRANCA (NÃO AMARELADA). TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E COM ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTA DE MANCHAS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, SUJIDADES E PARASITAS. DEVE APRESENTAR UMA CAMADA DE GORDURA MODERADA. PEÇAS COM EXCESSO DE GORDURA EXTERNA OU EXCESSIVAMENTE OSSUDAS DEVERÃO SER RECUSADAS. RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU COM CRISTAIS DE GELO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE	**-**	**1.500**	**-**	**-**	**-**	**1.500**

			VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
64	KG	**CARNE SUINA (PERNIL**), SEM OSSO, RESFRIADA	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO PERNIL, SEM OSSO**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS OU FRACIONADAS (CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO PEGAJOSA OU AMOLECIDA). ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU ODORES FÉTIDOS. ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, PARASITAS E SUJIDADES. DEVE APRESENTAR CAMADA DE GORDURA EXTERNA LIMITADA (MÁXIMO DE 0,5 CM A 1 CM DE ESPESSURA DE GORDURA). RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU QUE APRESENTE SINAIS DE DESCONGELAMENTO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	**200**	**1.000**	**12.000**	**-**	**3.200**	**16.400**
65	KG	**CARNE SUINA (LOMBO),** SEM OSSO E SEM PELE, CORTADO EM CUBOS IN NATURA/ RESFRIADO	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO LOMBO, SEM OSSO E SEM PELE,** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (: ENTRE 2 CM E 3 CM DE LADO), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELA MASSA MUSCULAR DO LOMBO, ISENTO DE TECIDOS CONECTIVOS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E PELOS, APRESENTAR O MÍNIMO DE GORDURA ENTREMEADA (CARACTERÍSTICA DO CORTE), SENDO RETIRADO TODO O EXCESSO DE GORDURA EXTERNA (LIMPEZA TOTAL). DEVE APRESENTAR COR ROSA-PÁLIDA UNIFORME, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO MOLE OU PEGAJOSA). ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU FÉTIDOS. RESFRIADO. É PROIBIDA A ENTREGA DE CARNE CONGELADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE	**250**	**1.000**	**15.000**	**-**	**3.200**	**19.450**

			VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***						
66	KG	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO –** CONGELADA, IN NATURA	**CORTES DE AVES (FRANGO), COMPOSTOS POR COXA E SOBRECOXA JUNTAS, COM OSSO E COM PELE,** PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME (APÓS DESCONGELAMENTO), ODOR SUAVE E PRÓPRIO. ISENTA DE RESTOS DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS AO CORTE OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6%), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS OU CONSERVANTES QUE AUMENTEM O PESO ARTIFICIALMENTE. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, -12°C. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE. DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. PACOTES PADRONIZADOS DE NO MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM, DEVE CONTER NOME DO CORTE, MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO, AFETANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR. REJEITARÁ O "LOTE" COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, OU AINDA, PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE), EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***.	**310**	**3.500**	**25.000**	**-**	**7.300**	**36.110**
67	KG	**FÍGADO BOVINO** CORTADO EM BIFES, FRESCO	**FÍGADO BOVINO *IN NATURA***, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. CORTADO **EM BIFES** UNIFORMES (ESPESSURA ENTRE 0,5 CM E 1,0 CM), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER ENTREGUE DEVIDAMENTE "LIMPO", OU SEJA, COM A RETIRADA COMPLETA DA CÁPSULA DE GLISSON (MEMBRANA EXTERNA), GRANDES VASOS SANGUÍNEOS, CANAIS BILIARES E LIGAMENTOS. APRESENTAR COR VERMELHO-AMARRONZADA BRILHANTE E UNIFORME; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR ESFARELANDO OU VISCOSO); ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE PUTREFAÇÃO. **É VEDADA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA PARA MASCARAR O FRESCOR.** FRESCO/RESFRIADO (NÃO SERÁ ACEITO FÍGADO CONGELADO OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO). NO ATO DA DESCARGA, A	**-**	**300**	**5.000**	**-**	**300**	**5.600**

			TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE **0°C E 4°C**. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALEGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS (PACOTES DE 1KG). A ROTULAGEM DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FÍGADO BOVINO EM BIFES"), MARCA, DATAS DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO E UTILIZAR O TERMÔMETRO DE ESPETO PARA GARANTIR QUE A CARNE NÃO ULTRAPASSOU **4°C**, DEVERÁ AINDA FAZER A VERIFICAÇÃO VISUAL IMEDIATA: SE OS BIFES APRESENTAREM COR ESCURA/ESVERDEADA OU BORDAS SECAS, O LOTE SERÁ REJEITADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA DA LIMPEZA. O FISCAL DEVE VERIFICAR SE FORAM REMOVIDOS OS NERVOS E CANAIS BILIARES (QUE TORNAM A CARNE AMARGA E DURA). A ADMINISTRAÇÃO DEVERÁ REJEITAR O LOTE SE HOUVER EXCESSO DE LÍQUIDO (SANGUE) NA EMBALAGEM, BIFES COM ESPESSURA MUITO IRREGULAR OU PRESENÇA DE PARASITAS (COMO FASCÍOLA HEPÁTICA).						
68	KG	**FRANGO CONGELADO INTEIRO**	**CARCAÇA DE FRANGO INTEIRA, SEM MIÚDOS (**EXCETO PESCOÇO E PÉS, SE ESPECIFICADO EM EDITAL), PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO DA AVE, AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS (AMONIACAL OU FÉTIDO). EVISCERADO, LIMPO, ISENTO DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ESTAR LIVRE DE VÍSCERAS E INTESTINOS. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6% OU CONFORME NORMA MAPA VIGENTE), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS PARA AUMENTO ARTIFICIAL DE PESO. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE. DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE SER A VÁCUO OU COM O MÍNIMO DE AR PARA EVITAR A "QUEIMA PELO FRIO" (*FREEZER BURN*). A ROTULAGEM, DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FRANGO CONGELADO INTEIRO"), MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO DEVERÁ SEGUIR RIGOROSAMENTE AS ETAPAS DO ARTIGO 140 PARA EVITAR RISCOS SANITÁRIOS E FRAUDES NO PESO. NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVE MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO. APÓS, NO RECEBIMENTO	**350**	**2.000**	**-**	**-**	**-**	**2.350**

			DEFINITIVO DEVERÁ SER REJEITADOS LOTES COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, E COM PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE).						
69	KG	**LINGUIÇA CALABRESA** DEFUMADA	EMBUTIDO CÁRNEO, INDUSTRIALIZADO, DEFUMADO, ELABORADO COM CARNE SUÍNA, CONDIMENTADO E CURADO. ELABORADA PREDOMINANTEMENTE COM CARNE SUÍNA (CONFORME **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MAPA**, MÍNIMO DE 50% DE CARNE SUÍNA). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR AVERMELHADA OU ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE **CALABRESA**, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE DEFUMAÇÃO. O PROCESSO DE DEFUMAÇÃO DEVE SER NATURAL OU POR MEIO DE FUMAÇA LÍQUIDA, RESULTANDO EM SABOR DEFUMADO TÍPICO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. ISENTA DE MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS OU PARASITAS. PODERÁ SER ENTREGUE RESFRIADA OU EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE (CONFORME ORIENTAÇÃO NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS CONDIÇÕES INDICADAS PELO FABRICANTE NO RÓTULO. SE FOR RESFRIADO, A TEMPERATURA DEVE SER MANTIDA ENTRE **0°C E 7°C**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE PRODUTO). O PRODUTO DEVE TER, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A SEGURANÇA E COMPOSIÇÃO DO EMBUTIDO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU ESTUFAMENTO), DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO) E TESTE DE QUALIDADE. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE CONTAMINAÇÃO BACTERIANA), PRESENÇA DE MOFO OU COLORAÇÃO ESVERDEADA, E AINDA, COM ODOR FORTE DE RANÇO OU AMONIACAL.	**50**	**600**	**100**	**-**	**200**	**950**
70	KG	**LINGUIÇA DE FRANGO** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE DE AVE (FRANGO). DEVE SER PRODUZIDA COM CORTES DE FRANGO SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, ADICIONADOS DE CONDIMENTOS. **NÃO SERÁ ACEITA A UTILIZAÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) EM PERCENTUAIS ACIMA DO PERMITIDO PELO MAPA, NEM A ADIÇÃO DE MIÚDOS OU EXCESSO DE PELE.** DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 20% A 25%). COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE OU VISCOSA); COR ROSADA CLARA UNIFORME (TÍPICA DE CARNE DE FRANGO); ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR	**150**	**1.500**	**100**	**-**	**1.000**	**2.750**

			DE TRIPA (NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL) ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS E ADIÇÃO EXCESSIVA DE ÁGUA OU GELO. **RESFRIADA.** EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE AS LINGUIÇAS APRESENTAM COLORAÇÃO ACINZENTADA OU LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O TESTE DE "COZIMENTO" - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOFRER REDUÇÃO EXCESSIVA DE TAMANHO (O QUE INDICARIA EXCESSO DE ÁGUA OU GORDURA). REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLORES, TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.						
71	KG	**LINGUIÇA SUÍNA** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, OBTIDO **EXCLUSIVAMENTE DE CARNE SUÍNA**, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA E CONDIMENTOS, ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS (PALETA, PERNIL OU LOMBO), MOÍDOS OU PICADOS. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS (CORAÇÃO, LÍNGUA, ETC.) OU TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS). COM TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 30% (CONFORME NORMAS VIGENTES), EVITANDO PRODUTOS EXCESSIVAMENTE GORDUROSOS. APRESENTANDO COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO, SUAVE E ISENTO DE NOTAS AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR DE TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS OU PRESENÇA DE MOFO, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. **RESFRIADA.** ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO,	**300**	**1.500**	**500**	**-**	**1.930**	**4.230**

			DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O QUE PODE INDICAR INÍCIO DE FERMENTAÇÃO, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O "TESTE DE FRIGIDEIRA" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR ACINZENTADA OU ESCURA) E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.						
72	KG	**LINGUIÇA TOSCANA** FRESCA	EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, OBTIDO DE CARNE E GORDURA SUÍNA, COM TEMPEROS CARACTERÍSTICOS (SAL, ALHO, PIMENTA DO REINO, AROMAS NATURAIS). ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, EM GRANULATURA MÉDIA A GROSSA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS) OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%, CONFORME NORMAS VIGENTES). DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO E TEMPERO SUAVE, SEM RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. FEITA COM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS. **RESFRIADA**. ENTRE **0°C E 4°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("LINGUIÇA TOSCANA FRESCA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU COLORAÇÃO ACINZENTADA NAS PONTAS. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O " "TESTE DE COZIMENTO" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO/RANÇO. E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.	**150**	**1.000**	**100**	**-**	**275**	**1.525**
73	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO**	**CARNE DE AVES CONGELADA**, CORTE **FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO COR ROSADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A TEXTURA DEVE SER FIRME, ESTANDO O PRODUTO LIVRE DE CARTILAGENS, OSSOS, GORDURAS EXCESSIVAS, HEMATOMAS, COÁGULOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, RESPEITANDO OS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA	**900**	**3.500**	**10.000**	**-**	**8.500**	**22.900**

			ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO CONGELADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO **NÃO SUPERIOR A -12°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA PRODUTOS CONGELADOS). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS NO INTERIOR DA EMBALAGEM (QUE INDICAM OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA) OU QUEIMADURAS PELO FRIO (FREEZER BURN). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO BANDEJA, RESISTENTE E ATÓXICA, ENVOLVIDA POR FILME PLÁSTICO OU SACO PLÁSTICO DEVIDAMENTE LACRADO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. O PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM DEVE SER DE APROXIMADAMENTE **1KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS BANDEJAS, AUSÊNCIA DE GELO EXCESSIVO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE AMOLECIMENTO (DESCONGELAMENTO), ODOR DESAGRADÁVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
74	KG	**PEITO DE FRANGO**	**CARNE DE AVES RESFRIADA**, CORTE **PEITO DE FRANGO SEM OSSO**, APRESENTADO EM **PEÇA ÚNICA (FILÉ DE PEITO)**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ODOR, SABOR E COR ROSADA CARACTERÍSTICA, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, LIVRE DE PELES, GORDURAS EXCESSIVAS, CARTILAGENS, PARTES DURAS, HEMATOMAS OU COÁGULOS. O PRODUTO DEVE ATENDER AO ÍNDICE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (DRIPPING TEST) ESTIPULADO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, GARANTINDO QUE NÃO HAJA EXCESSO DE LÍQUIDO QUE MASCARE O PESO REAL DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS CORTES COM COLORAÇÃO ACINZENTADA, ESVERDEADA, ODOR AMONIACAL OU QUE APRESENTEM SINAIS DE RECONGELAMENTO OU QUEIMADURAS PELO FRIO. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE ATÉ **4°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, DE MODO A PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO SEM VIOLAÇÃO DO LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE	**150**	**3.000**	**10.000**	**--**	**-**	**13.150**

			VALIDADE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, AUSÊNCIA DE LÍQUIDOS EM EXCESSO DENTRO DA EMBALAGEM E INTEGRIDADE FÍSICA DAS PEÇAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRESENÇA DE PARTES DURAS/GORDURA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
75	KG	**SALSICHA**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO SALSICHA TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DE CARNE **SUÍNA E/OU BOVINA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA HOMOGÊNEA, COR CARACTERÍSTICA E ESTAR LIVRE DE MANCHAS ESVERDEADAS, VISCOSIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE **ATÉ 4ºC.** NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS SE APRESENTEM ESTUFADAS, ROMPIDAS, COM ACÚMULO EXCESSIVO DE LÍQUIDOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS DURANTE TODO O TRAJETO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE TOTAL DE **180 DIAS**, DEVENDO SER ENTREGUE COM MARGEM DE VALIDADE SUFICIENTE PARA O CONSUMO SEGURO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E APROPRIADA PARA O PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, ORIGEM DA CARNE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM/SELO ARTE**), CONFORME EXIGÊNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (**MAPA**) OU **ÓRGÃOS DE SAÚDE** COMPETENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÁXIMO 4°C), INTEGRIDADE DOS LACRES, AUSÊNCIA DE ALTERAÇÕES VISUAIS (ESTUFAMENTO/MANCHAS) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, CONSISTÊNCIA MOLE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**200**	**1.200**	**-**	**-**	**-**	**1.400**
PADARIA									
76	KG	**BISCOITO DE QUEIJO ASSADO**	**PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO BISCOITO SALGADO (*SNACK*) ASSADO, SABOR QUEIJO. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO.**	**1.500**	**5.000**	**1.000**	**150**	**140**	**7.790**

			COM TEXTURA CROCANTE E AERADO, NÃO DEVE SER EXCESSIVAMENTE DURO OU QUEBRADIÇO DE FORMA A GERAR PERDAS NO TRANSPORTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM UNIDADES DE 25G CADA., COLORAÇÃO DOURADA OU AMARELADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO ASSADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITOS A PARTIR DE POLVILHO, QUEIJO (CURADO E RALADO), GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTO. DEVERÁ SER ASSADOS NA DATA DE CONSUMO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS CONTENDO PESO LÍQUIDO PADRONIZADO DE 1KG, SENDO MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 259/2002 SOBRE ROTULAGEM E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
77	UND	**BOLO DE PORÇÃO INDIVIDUAL, 50G, SABORES VARIADOS**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES, PROCESSADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 50G, SABORES DIVERSOS (EX: BAUNILHA, CHOCOLATE, LARANJA, CENOURA, MILHO).** MASSA MACIA, LEVE, ESPONJOSA E COM UMIDADE ADEQUADA (NÃO RESSECADA), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO, SEM SABORES RESIDUAIS QUÍMICOS, RANÇOSOS OU FERMENTAÇÃO INDEVIDA. APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, ISENTO DE MOFO OU SUJIDADES. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BOLOS, UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/ÓLEO, FERMENTO E AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS, DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), TRANSPARENTE OU COM VISOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO.	**1.200**	**8.000**	**10.000**	**12.000**	**600**	**31.800**

			DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (OBRIGATÓRIA CONFORME ANVISA), CONTENDO MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRESENÇA OU NÃO DE GLÚTEN E LACTOSE, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS QUE IMPEÇAM O ESMAGAMENTO DAS PORÇÕES. O FORNECEDOR DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 259/2002 E RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM E ALÉRGENOS) E AOS REGULAMENTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
78	UND	**BOLO DE PORÇÃO INDIVIDUAL, 50G, SABOR CENOURA SEM RECHEIO COM COBERTURA DE CHOCOLATE**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES DE CENOURA, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 50G.** TEXTURA MACIA, LEVE E ÚMIDA. DEVE SER FABRICADO COM CENOURA *IN NATURA* OU POLPA DE CENOURA, APRESENTANDO A COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA. COBERTO POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE (EM CALDA) APLICADA DE FORMA UNIFORME SOBRE A PARTE SUPERIOR, COM CONSISTÊNCIA QUE NÃO GRUDE EXCESSIVAMENTE NA EMBALAGEM. SABOR NÍTIDO DE CENOURA E CHOCOLATE, SEM RETROGOSTO QUÍMICO, SABORES RANÇOSOS, AMARGOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FORMATO PADRONIZADO, ASSADO DE FORMA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DA COBERTURA E A UMIDADE DA MASSA. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (CONFORMIDADE ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE A MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LEITE, OVOS), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DE SUA VIDA ÚTIL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS QUE EVITEM O EMPILHAMENTO DIRETO SOBRE OS BOLOS, IMPEDINDO O ESMAGAMENTO E A PERDA DA COBERTURA. O VEÍCULO DEVE SER LIMPO E PROTEGIDO DE FONTES DE CALOR. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA (ESPECIALMENTE A RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS VIGENTES. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL (SABOR E TEXTURA) E VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DA COBERTURA ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO ITEM.	**1.500**	**8.000**	**1.000**	**12.000**	**1.000**	**23.500**
79	KG	**BROA DE FUBÁ DOCE UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G.**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BROA DOCE DE FUBÁ, OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO E FORNEAMENTO DE MASSA PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO E OUTROS INGREDIENTES.**	**1.000**	**2.000**	**200**	**-**	**800**	**4.000**

			CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, COM CONSISTÊNCIA FIRME QUE NÃO ESFARELE EXCESSIVAMENTE AO MANUSEIO, COM SABOR NÍTIDO DE MILHO (FUBÁ), DOCE E AROMÁTICO, SEM RETROGOSTO AMARGO, RANÇOSO OU DE FERMENTAÇÃO INDEVIDA. FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA CARACTERÍSTICA, COM SUPERFÍCIE RACHADA (TÍPICA DO PRODUTO), ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E LEITE. CONTENDO PESO MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), ÍNTEGRA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. DEVENDO CONTER A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA, DEVENDO INDICAR NOME DO PRODUTO, MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTA DE ALÉRGENOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O PESO REAL ATENDE AO MÍNIMO DE 50G E PARA AVALIAÇÃO DA TEXTURA (SE O PRODUTO NÃO ESTÁ EXCESSIVAMENTE SECO).						
80	KG	**BROA DE FUBA TEMPERADA UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G**	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, TIPO BROA SALGADA TEMPERADA, OBTIDO ATRAVÉS DO FORNEAMENTO DE MASSA COMPOSTA POR FUBÁ DE MILHO E ESPECIARIAS.** CROCANTE NA SUPERFÍCIE E MACIA NO INTERIOR, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME QUE PERMITA O MANUSEIO SEM ESFARELAMENTO EXCESSIVO. COM SABOR EQUILIBRADO DE MILHO COM O TEMPERO CARACTERÍSTICO (ERVA-DOCE, SAL, E QUEIJO E/OU CEBOLINHA), SEM RETROGOSTO AMARGO OU DE GORDURA RANÇOSA. COM FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, SAL E TEMPEROS NATURAIS. A UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA SELADA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, POEIRA E MICRORGANISMOS. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM SEGUINDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), CONTENDO: MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS DE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	**1.300**	**2.000**	**200**	**150**	**600**	**4.250**

			NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR RIGOROSAMENTE O PBMH, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRAS PARA TESTE DE PESO (MÍNIMO 50G) E ANÁLISE SENSORIAL PARA VALIDAR O PADRÃO DO TEMPERO EXIGIDO.						
81	UND	**SALGADOS CONGELADOS (ASSADOS),** UNIDADE COM O PESO MÍNIMO **DE 30 GRAMAS**	SALGADOS PRÉ-ASSADOS E CONGELADOS, PRONTOS PARA AQUECIMENTO FINAL. **ESFIRRA (CARNE/FRANGO), ENROLADINHO (PRESUNTO E QUEIJO), EMPADA** (CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE). COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:** **MASSA:** DEVE SER MACIA, DE COLORAÇÃO UNIFORME APÓS O AQUECIMENTO, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS. **RECHEIO:** DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO (MÍNIMO DE 30% A 40% DE RECHEIO), UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. **ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA, CONSERVANTES EM NÍVEIS ACIMA DO PERMITIDO, E SEM SINAIS DE FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO INTERNOS (QUE INDICAM DESCONGELAMENTO PRÉVIO).** CONGELADO (IQF - CONGELAMENTO INDIVIDUAL, PARA QUE AS UNIDADES NÃO GRUDEM ENTRE SI). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O "TESTE DE REGENERAÇÃO" (ASSAR/AQUECER) UMA AMOSTRA PARA VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.	**4.000**	**10.000**	**-**	**-**	**2.000**	**16.000**
82	UND	**SALGADOS CONGELADOS (FRITOS** UNIDADE COM O PESO MÍNIMO **DE 30 GRAMAS)**	SALGADOS FRITOS E CONGELADOS (SISTEMA *READY-TO-EAT* OU REGENERÁVEIS EM FORNO/AIRFRYER). **COXINHA (FRANGO), QUIBE, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE (PRESUNTO/QUEIJO OU MILHO) OU ENROLADINHO DE SALSICHA.** COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:**	**4.000**	**10.000**	**-**	**-**	**2.000**	**16.000**

			MASSA: DEVE APRESENTAR TEXTURA CARACTERÍSTICA APÓS O AQUECIMENTO (CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO), COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, SEM PARTES QUEIMADAS. **RECHEIO:** PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO, UTILIZANDO INGREDIENTES FRESCOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA OU CONDIMENTOS ARTIFICIAIS EM EXCESSO. **ÓLEO DE FRITURA:** O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ODOR OU SABOR DE ÓLEO RANÇOSO OU SATURADO. **AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ACIMA DO PERMITIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUE ALTEREM O SABOR ORIGINAL.** CONGELADO INDIVIDUALMENTE (**IQF**), PARA EVITAR QUE AS UNIDADES GRUDEM ENTRE SI. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM CONTROLE TÉRMICO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, SALGADOS COM PESO INFERIOR DEVEM SER GLOSADOS OU O LOTE REJEITADO. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O **TESTE DE DEGUSTAÇÃO E REGENERAÇÃO (**AQUECER UMA AMOSTRA) PARA VERIFICAR SE O SALGADO MANTÉM A CROCÂNCIA, SE NÃO SOLTA EXCESSO DE ÓLEO E SE O RECHEIO ESTÁ PRESERVADO, VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), ODOR DE ÓLEO VELHO, COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.						
83	UND	**PÃO CARECA COM PRESUNTO E MUSSARELA NA MASSA**	PÃO TIPO CARECA (MASSA MACIA, DE SUPERFÍCIE LISA E SEM CROSTA CROCANTE), COM RECHEIO INTEGRADO À MASSA. EM FORMATO ALONGADO (TIPO BISNAGA OU MINI BAGUETE). DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA E COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME. O RECHEIO DEVE SER COMPOSTO POR **PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA** DE PRIMEIRA QUALIDADE. O RECHEIO DEVE ESTAR DISTRIBUÍDO DE FORMA HOMOGÊNEA, INTEGRADO À MASSA, DEVENDO REPRESENTAR, NO MÍNIMO, **30% DO PESO TOTAL** DO PRODUTO (APROX. 15G DE RECHEIO PARA 35G DE MASSA). DEVEM APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO E FRIOS; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, SEM PARTES QUEIMADAS, OU DEFORMADAS.	**3.000**	**6.000**	**5.000**	**-**	**-**	**14.000**

			DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE**,** E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O "TESTE DE CORTE" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS PARA VERIFICAR A PRESENÇA REAL E A QUALIDADE DO PRESUNTO E DA MUSSARELA INTEGRADOS NA MASSA. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G POR UNIDADE, PÃES COM MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO OU AUSÊNCIA DE INGREDIENTES ESPECIFICADOS.						
84	UND	**PÃO CARECA** EM FORMATO ALONGADO	PÃO TIPO CARECA (TAMBÉM CONHECIDO COMO PÃO DE LEITE OU BISNAGUINHA DE MASSA MACIA). EM FORMATO ALONGADO (CILÍNDRICO/TIPO BISNAGA), COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO E SAL. COM MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA. DEVE APRESENTAR SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE	**8.000**	**2.000**	**5.000**	**-**	**-**	**15.000**

			ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ O VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.						
85	PCT	**PÃO DE FORMA INTEGRAL**	PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO. DEVE SER PREDOMINANTEMENTE ELABORADO COM **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMO PRIMEIRO INGREDIENTE DA COMPOSIÇÃO (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS INTEGRAIS NO BRASIL), PODENDO CONTER TAMBÉM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, FERMENTO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR MASCAVO E GORDURA VEGETAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CORANTES PARA SIMULAR A COR INTEGRAL, OU COM PERCENTUAL DE FARINHA INTEGRAL INSIGNIFICANTE. DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES E SEM QUEBRAS; MIOLO ELÁSTICO E COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA; SABOR E ODOR PRÓPRIOS DO PÃO INTEGRAL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. AS FATIAS DEVEM ESTAR INTEIRAS, SEM FUROS OU EXCESSO DE FARELO. FRESCO, COM EMBALAGEM INVIOLADA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 450G.** NO ROTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (COM FARINHA INTEGRAL EM DESTAQUE), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **50% A 60% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR MOFO EM ESTOQUE). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, EM IMEDIATO A ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (450G) E VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS ROMPIDAS. SERÁ FEITO CONFERÊNCIA DETALHADA PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NESTA, O FISCAL ABRIRÁ AMOSTRAS PARA VERIFICAR A MACIEZ, A COLORAÇÃO DA MASSA E A AUSÊNCIA DE MOFO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA), PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL, OU QUE NÃO ATENDAM À LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS INTEGRAIS (FARINHA INTEGRAL NÃO SER O PRIMEIRO INGREDIENTE).	**20**	**1.000**	**10.000**	**-**	**720**	**11.740**
86	UND	**PÃO DE MILHO**	PÃO TIPO DE MILHO. MODELADO ARREDONDADO (PADRONIZADO), COM SUPERFÍCIE LISA OU LEVEMENTE POLVILHADA COM FUBÁ. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FUBÁ OU FARINHA DE MILHO (EM PROPORÇÃO SIGNIFICATIVA PARA CARACTERIZAR O PRODUTO), FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO E GORDURA. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM APRESENTAR MIOLO	**8.000**	**2.000**	**400.000**	**-**	**1.440**	**411.440**

			MACIO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA; CASCA FINA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PÃO DE MILHO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.						
87	KG	**PÃO DE QUEIJO** ASSADOS	PÃO DE QUEIJO ASSADO, PRONTO PARA CONSUMO. EM FORMATO ESFÉRICO OU IRREGULAR (CARACTERÍSTICO DE PRODUÇÃO ARTESANAL), COM SUPERFÍCIE ÍNTEGRA. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 3**0 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). PRODUZIDOS BASICAMENTE POR POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO (MÍNIMO DE 30% DE QUEIJO REAL NA MASSA), OVOS, LEITE OU DERIVADOS LÁCTEOS, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA) E SAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO MODIFICADO PARA SUBSTITUIR O POLVILHO, NEM COM AROMATIZANTES ARTIFICIAIS QUE MASCAREM A AUSÊNCIA DE QUEIJO REAL. ISENTO DE GORDURA TRANS. FRESCO (ASSADO NO DIA). DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, AERADO E MACIO; CASCA FINA E LEVEMENTE CROCANTE; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO ASSADO. DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO EM RECIPIENTES HIGIENIZADOS. SE TRANSPORTADO AQUECIDO, DEVE SEGUIR AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA EVITAR CONDENSAÇÃO EXCESSIVA. EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS COM FORRO DE PAPEL TOALHA/MANTEIGA, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. QUANDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE OU EM PACOTES, DEVE CONTER LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS: LACTOSE E OVOS), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO,	**8.000**	**5.000**	**500**	**150**	**300**	**13.950**

			REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE PELO MENOS 10 UNIDADES PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITE O MÍNIMO **30G,** E AINDA A VERIFICAÇÃO VISUAL PARA DETECTAR UNIDADES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ PROVAR UMA UNIDADE PARA VERIFICAR A TEXTURA (NÃO DEVE ESTAR "BORRACHUDO" OU DURO) E O SABOR. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 30G POR UNIDADE, PRODUTOS COM EXCESSO DE ÓLEO, OU COM MIOLO CRU/EMBATUMADO.						
88	UND	**PÃO FRANCÊS 50G**	PÃO FRANCÊS, PÃO DE SAL OU CACETINHO, PRODUZIDO COM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA. EM FORMATO ALONGADO, COM PESTANA (CORTE LONGITUDINAL) VISÍVEL E SUPERFÍCIE LIGEIRAMENTE ENFARINHADA. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO DA ABNT E NORMAS VIGENTES). DEVE TER A MASSA ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E, OPCIONALMENTE, PEQUENAS QUANTIDADES DE MELHORADORES DE FARINHA PERMITIDOS. APRESENTAR CASCA FINA, CROCANTE, DE COLORAÇÃO DOURADA A MARROM-CLARO E BRILHANTE. COM MIOLO MACIO, DE COR BRANCA OU CREME, COM ALVÉOLOS (BURAQUINHOS DE AR) IRREGULARES E AROMA CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO. OS PÃES DEVEM ESTAR INTEIROS, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). DEVEM SER ENTREGUES EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM ATÉ POUCAS HORAS APÓS O FORNEAMENTO (PARA GARANTIR A CROCÂNCIA), PROTEGIDOS EM EMBALAGENS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO (SACOS DE PAPEL PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO), DEVIDAMENTE FECHADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS POR LOTE. A ROTULAGEM (NO LOCAL OU EM ETIQUETA), DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO, REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ VERIFICAR A CROCÂNCIA DA CASCA (APERTANDO LEVEMENTE) E A MACIEZ DO MIOLO. PÃES DUROS OU "BORRACHUDOS" (AMANHECIDOS OU MALFEITOS) DEVEM SER REJEITADOS. DEVEM SER REJEITADOS, TAMBÉM, LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM CHEIRO DE MOFO, EMBALAGENS VIOLADAS OU SUJIDADES, E PÃES QUE, QUANDO O TESTE DE CROCÂNCIA ESFARELEM.	**80.000**	**70.000**	**500.000**	**160.000**	**180.000**	**990.000**
89	UND	**PÃO MANDI**	PÃO TIPO MANDI (ELABORADO COM MASSA À BASE DE MANDIOCA OU MASSA SOVADA DE TEXTURA DENSA E MACIA). MODELADO (OVALADO), COM SUPERFÍCIE LISA, COR DOURADA CLARA E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). COM A MASSA FEITA A PARTIR DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, POLPA DE MANDIOCA COZIDA	**11.000**	**5.000**	**3.000**	**6.000**	**23.700**	**48.700**

			(OU DERIVADOS QUE CARACTERIZEM O SABOR E TEXTURA), LEITE, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. PÃES BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS OU ACHATADAS, COM MIOLO DENSO, PORÉM MUITO MACIO E ÚMIDO; SABOR LEVEMENTE ADOCICADO; ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO SOVADO. ISENTO DE ODORES DE MOFO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.						
90	UND	**PÃO TIPO "HAMBÚRGUER"**	PÃO TIPO HAMBÚRGUER (MASSA MACIA, TIPO BRIOCHE OU PÃO DE LEITE), EM FORMATO CIRCULAR, SIMÉTRICO, COM SUPERFÍCIE LISA E COR DOURADA UNIFORME. PODENDO APRESENTAR OU NÃO GERGELIM NA COBERTURA (A CRITÉRIO DA DEMANDANTE – DEFINIDO NA OF). DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA MACIA (NÃO DEVE ESFARELAR AO CORTE). OS PÃES, DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, SEM PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS, PERMITINDO O CORTE HORIZONTAL SEM RUPTURA DA MASSA. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU EXCESSO DE CONSERVANTES QUÍMICOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADOS OU COM LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO	**1.000**	**1.000**	**3.000**	**-**	**5.000**	**10.000**

			(OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.						
91	KG	**MORTADELA TRADICIONAL**	EMBUTIDO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE CARNES **PREDOMINANTEMENTE SUÍNA**. DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO (MÁXIMO DE 10% PARA A TRADICIONAL) OU GORDURA ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. **APRESENTAÇÃO (CONFORME NECESSIDADE DO ÓRGÃO, ESPECIFICADO NA OF):** ○ **FATIAS:** FATIAS FINAS E UNIFORMES, SEM QUEBRAS, SEPARADAS POR PELÍCULA PLÁSTICA OU EM EMBALAGEM A VÁCUO. ○ **PEDAÇO:** PEÇAS FRACIONADAS DE PESOS PADRONIZADOS (1KG). ○ **CUBOS:** CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (1CM X 1CM), PRONTOS PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR TEXTURA HOMOGÊNEA, CONSISTÊNCIA FIRME AO CORTE; COR ROSADA UNIFORME; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ESTAR ISENTA DE MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, TECIDOS CARTILAGINOSOS OU GLÂNDULAS, MOFOS, SUJIDADES E MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE ENTRE **0°C E 7°C** (OU CONFORME RÓTULO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE **SELADA A VÁCUO.** NO RÓTULO DEVE CONSTAR NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). GARANTIR O PADRÃO DO EMBUTIDO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR O PESO, A QUANTIDADE E MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NO CASO DA MORTADELA **FATIADA OU EM CUBOS**, O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE O PRODUTO NÃO APRESENTA VISCOSIDADE (BABA) OU ODOR ÁCIDO, O QUE INDICARIA FALHA NA CADEIA DE FRIO. DEVERÁ SER REJEITADO LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE	**500**	**250**	**100**	**-**	**-**	**850**

			LÍQUIDO LEITOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU TEMPERATURA ACIMA DE 7°C.						
92	KG	**PEITO DE PERU DEFUMADO**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO **PEITO DE PERU DEFUMADO E COZIDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PROVENIENTE DE CARNE DE PEITO DE PERU E SALMOURA (CONTENDO SAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, ALÉM DE OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE). DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO DEFUMADO. O PRODUTO DEVE SER MAGRO, SEM CAPA DE GORDURA, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA (ESVERDEADA OU ACINZENTADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE **ATÉ 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO DO **MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS, FUROS E HERMETICAMENTE FECHADA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(SIF)** OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE **(SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**50**	**150**	**100**	**-**	**-**	**300**
93	KG	**PRESUNTO MAGRO COZIDO**	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PRESUNTO COZIDO MAGRO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE **100% PERNIL SUÍNO**. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO SEM CAPA DE GORDURA, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO E SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, COMPOSTO POR CARNE DE PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA	**700**	**800**	**100**	**300**	**600**	**2.500**

			(ACINZENTADA OU ESVERDEADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER **RESFRIADO**, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE ATÉ **10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS OU FUROS, HERMETICAMENTE FECHADA E SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (SIF) OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE (SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE GORDURA EXCESSIVA, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
94	KG	**QUEIJO MUÇARELA**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO MUÇARELA (MUSSARELA)**, RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE (CLORETO DE CÁLCIO), COAGULANTE E/OU COALHO, FERMENTO LÁCTEO, PODENDO CONTER CONSERVADOR NATAMICINA. PRODUTO CLASSIFICADO COMO ZERO GORDURA TRANS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, FILÁVEL (QUE ESTICA), COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, COMO DESCOLORAÇÃO OU CONSISTÊNCIA MOLE/PEGAJOSA. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE, GERALMENTE ATÉ **10°C**, MAS SEMPRE RESPEITANDO AS **NORMAS DO MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA E INTACTA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES, LOCAL DE	**3.000**	**1.000**	**12.000**	**300**	**400**	**16.700**

			ORIGEM DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE. SÃO IMPRESCINDÍVEIS A APRESENTAÇÃO DO **REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E A APOSIÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. **O LOTE PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, E SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.						
95	UND	**SALGADOS DIVERSOS (UNIDADE)**	SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), TIPO COQUETEL (ESTILO FESTA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **30G**. OS PRODUTOS DEVEM SER CONFECCIONADOS OBRIGATORIAMENTE COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA ADEQUADA (MACIA PARA ASSADOS E CROCANTE PARA FRITOS), RECHEIOS BEM DISTRIBUÍDOS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS E ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. **DEVERÃO AINDA SER CONFECCIONADOS CONFORME SOLICITAÇÃO NOS SABORES RELACIONADOS ABAIXO:** • **COXINHA DE FRANGO**: SALGADO FRITO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **QUIBE FRITO (**COM E SEM RECHEIO DE QUEIJO): SALGADOS FRITO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. •**ENROLADINHO DE QUEIJO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO. • **EMPADA DE FRANGO**: SALGADO ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. •**RISOLE:** SALGADO FRITO, RECHEIO DE MILHO CREMOSO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **ESFIRRA DE FRANGO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. • **CROQUETE:** SALGADO FRITO, TIPO CROQUETE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **BOLINHA DE QUEIJO**: SALGADO FRITO, TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. OS SALGADOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES OU CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE PREVENIR A VAPORIZAÇÃO INTERNA NA EMBALAGEM (CONDENSAÇÃO), EVITANDO QUE O EXCESSO DE UMIDADE COMPROMETA A TEXTURA DA MASSA OU A INTEGRIDADE DOS PRODUTOS. A ENTREGA SERÁ REALIZADA EM VEÍCULO HIGIENIZADO, EM HORÁRIOS ESTIPULADOS PELO REQUISITANTE, COM AS QUANTIDADES E SABORES DEFINIDOS CONFORME A DEMANDA DE CADA EVENTO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA E HORA DA PRODUÇÃO E A RELAÇÃO DE SABORES	**70.000**	**100.000**	**60.000**	**12.000**	**25.000**	**267.000**

			ENTREGUES, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO UNITÁRIO, TEMPERATURA, FRESCOR E CONFORMIDADE DOS SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO OS PRODUTOS APRESENTEM SINAIS DE REQUENTAMENTO, GORDURA EXCESSIVA (EMBEBIDOS EM ÓLEO), MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO, FALTA DE HIGIENE NO TRANSPORTE OU QUALQUER DIVERGÊNCIA COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
96	UND	**PÃO FRANCÊS 25G**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, PÃO TIPO FRANCÊS (PÃO DE SAL), COM PESO UNITÁRIO DE **25G,** APRESENTANDO FORMATO FUSIFORME CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO RIGOROSAMENTE COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO E FERMENTO, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA DE MIOLO MACIO E ELÁSTICO, TEXTURA UNIFORME, CASCA CROCANTE DE COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, SUJIDADES, PRESENÇA DE BOLORES, MASSA CRUA, EXCESSO DE DUREZA OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A PALATABILIDADE E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE CONTAMINANTES EXTERNOS E UMIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR FRESCOR MÁXIMO, TENDO SIDO PRODUZIDO EM PERÍODO RECENTE PARA GARANTIR SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS (CROCÂNCIA E MACIEZ). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL (CONFORME NECESSIDADE DE TRANSPORTE), RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS E TRANSPARENTES, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE FÍSICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DA DISTRIBUIÇÃO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PÃES MURCHOS, QUEBRADOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO, COM ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	**8.000**	**40.000**	**500.000**	**-**	**-**	**548.000**
97	UND	**OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE**, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DO CACAU (MASSA E MANTEIGA), AÇÚCARES E LEITE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. MARCAS DE REFERÊNCIA: **NESTLÉ, LACTA, BAUDUCCO** OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. COM TEXTURA LISA E DERRETIMENTO UNIFORME, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO	**1.200**	**6.000**	**6.000**	**-**	**-**	**13.200**

			GRANULOSO, QUEBRAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DECORRENTES DE MAL MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO, DE MOFO OU PRESENÇA DE MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). FORMATO OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 250G CADA**, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM DEFORMAÇÕES OU SINAIS DE DERRETIMENTO PRÉVIO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE INGREDIENTES QUE SIGAM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DO CHOCOLATE, COM **VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS SENDO ENVOLTO EM FOLHA DE ALUMÍNIO** (OU PAPEL CHUMBO) E **PROTEGIDO POR EMBALAGEM EXTERNA** DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL CARTÃO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA EVITAR O DERRETIMENTO, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE, SOB PENA DE REJEIÇÃO TOTAL OU PARCIAL CASO EM DESACORDO COM ESTE DESCRITIVO. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
98	UND	**PANETONE TRADICIONAL COM FRUTAS E UVAS PASSAS**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE TRADICIONAL**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO, ADICIONADO DE FRUTAS CRISTALIZADAS E UVAS PASSAS. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO DE FORMA A GERAR PERDAS NO MANUSEIO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E FRUTAS, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 500G CADA**, COLORAÇÃO EXTERNA DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FRUTAS CRISTALIZADAS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, UVA PASSA, GEMA DE OVOS, XAROPE DE MALTE, SORO DE LEITE, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA, OVO INTEGRAL, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, UMECTANTES, AROMATIZANTES E CORANTE NATURAL DE URUCUM.	**400**	**2.000**	**-**	**-**	**-**	**2.400**

			ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
99	UND	**PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE) COM GOTAS DE CHOCOLATE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE)**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, COM ADIÇÃO DE GOTAS DE CHOCOLATE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO AO TOQUE DOS DEDOS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E CHOCOLATE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO CILÍNDRICO OU OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 400G CADA**, COLORAÇÃO DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS, AMASSAMENTOS OU MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, OVOS, ESSÊNCIA DE PANETONE, GOTAS DE CHOCOLATE E REFORÇADOR. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA), RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E SELADA DE FÁBRICA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA RAZOÁVEL COMPATÍVEL COM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL, E NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 724/2022).	**400**	**2.000**	**-**	**-**	**-**	**2.400**

			O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
SUPERMERCADO									
100	UND	**IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS** EM SABORES VARIADOS	IOGURTE OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE POR CULTIVOS DE *LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*, ADICIONADO DE **POLPA DE FRUTA** (SABORES VARIADOS). DEVE SER COMPOSTO POR LEITE E/OU DERIVADOS, FERMENTOS LÁCTEOS E POLPA DE FRUTA REAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU SABORES ARTIFICIAIS QUE NÃO CONTENHAM A POLPA DE FRUTA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA COM PEDAÇOS DE FRUTAS; COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ROTULADO; SABOR EQUILIBRADO (DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA E MAPA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TIPO GARRAFA OU POTE DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), COM CAPACIDADE DE **900ML**. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS, FUROS OU DEFORMAÇÕES. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 900ML) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A VERIFICAÇÃO DA VALIDADE, E A INTEGRIDADE DOS LACRES E DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS NA GARRAFA.	**20**	**3.000**	**-**	**-**	**-**	**3.020**
101	UND	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**, SEM SABOR	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, OBTIDO POR FERMENTAÇÃO LÁCTEA BIOLÓGICA. DEVE CONTER APENAS **LEITE INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO E FERMENTO LÁCTEO ESPECÍFICO** (*LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, EDULCORANTES, AROMAS, CORANTES, ESPESSANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SORO DE LEITE EM PÓ OU PROTEÍNAS VEGETAIS. DEVE TER CONSISTÊNCIA FIRME OU CREMOSA (HOMOGÊNEA); COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA; ODOR CARACTERÍSTICO; SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO (TÍPICO DO IOGURTE NATURAL).	**-**	**800**	**200**	**-**	**240**	**1.240**

			COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO GASOSA (ESTUFAMENTO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DO **MAPA E ANVISA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONFECCIONADA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. CAPACIDADE INDIVIDUAL DE **NO MÍNIMO 170G**. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (CURTA E LIMPA), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 170G) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A CONFERÊNCIA DETALHADA DOS LACRES E VERIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É REALMENTE "NATURAL" (SEM AÇÚCAR NA LISTA DE INGREDIENTES). REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS.						
102	UND	**MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200G**	MANTEIGA DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), COM ADIÇÃO DE SAL. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 200G.** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).**	**30**	**300**	**21.000**	**-**	**-**	**21.330**

			PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.						
103	UND	**MANTEIGA DE LEITE COM SAL 500G**	MANTEIGA DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), COM ADIÇÃO DE SAL. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).** PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.	**500**	**80**	**-**	**-**	**-**	**580**
104	BALDE	**MARGARINA VEGETAL**	**CREME VEGETAL (MARGARINA) PASTEURIZADO**, À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, PODENDO CONTER OU NÃO SAL, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES. APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE 80% (M/M) DE LIPÍDEOS TOTAIS (MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, IDEAL PARA USO CULINÁRIO/PANIFICAÇÃO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	**07**	**-**	**-**	**60**	**-**	**67**

			NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS, OU COM PERCENTUAL DE LIPÍDEOS INFERIOR AO ESPECIFICADO (EX: CREMES VEGETAIS COM 60% DE LIPÍDEOS). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 15 KG (PESO LÍQUIDO).** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OU EQUIVALENTE, SE A LEGISLAÇÃO EXIGIR). PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE BALDES, INTEGRIDADE DOS LACRES E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU SINAIS DE RE-EMBALAGEM. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10ºC, SINAIS VISÍVEIS DE MOFO NA SUPERFÍCIE OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O BALDE (EM AMOSTRAGEM).						
105	UND	**MARGARINA VEGETAL COM SAL**	CREME VEGETAL (MARGARINA), À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **COM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO 7**0%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E,	**15**	**3.200**	**-**	**-**	**3.600**	**6.815**

			SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.						
106	UND	**MARGARINA VEGETAL SEM SAL**	CREME VEGETAL (MARGARINA), À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **SEM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO **70%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.	**1.800**	**500**	**-**	**-**	**1.200**	**3.500**
107	UND	**QUEIJO CREMOSO**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO CREMOSO (CREAM CHEESE)**, EMBALADO EM POTE OU COPO COM PESO LÍQUIDO DE **150G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE **(MAPA/ANVISA)**. A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL (CLORETO DE SÓDIO), FERMENTO LÁCTICO, ESPESSANTE, GOMA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA EXTREMAMENTE CREMOSA E MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO	**20**	**500**	**-**	**-**	**-**	**520**

			BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, SEPARAÇÃO DE FASES (EXCESSO DE SORO), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA ABAIXO DE **10°C** (PREFERENCIALMENTE ENTRE **1°C E 8°C**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE/COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.						
108	UND	**REQUEIJÃO CREMOSO**	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO REQUEIJÃO CREMOSO**, EMBALADO EM COPO PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE **200G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO DO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ANVISA.** A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO (SEPARAÇÃO DE FASES), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA **ABAIXO DE 10°C (PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 8°C)**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO **MÍNIMO 60 DIAS DE VALIDADE A VENCER**, A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA	**15**	**300**	**10.000**	**-**	**60**	**10.375**

			CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.						
109	UND	**ROSCA**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO **ROSCA INDIVIDUAL**, COM PESO UNITÁRIO DE **50G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA MACIA, LEVE E AERADA. A FINALIZAÇÃO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ASSADA COM LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, GARANTINDO UM ASPECTO BRILHANTE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO FRESCO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADAS ROSQUINHAS QUE SE APRESENTEM MAL ASSADAS (MASSA CRUA), QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS OU COM ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA PESADA E SEM CRESCIMENTO), BEM COMO AQUELAS QUE APRESENTAREM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA PARA GARANTIR O FRESCOR E A MACIEZ. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE POEIRA, UMIDADE E OUTROS CONTAMINANTES EXTERNOS, EVITANDO O EMPILHAMENTO EXCESSIVO QUE POSSA DANIFICAR A ESTRUTURA DO PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE (SACO PLÁSTICO OU SIMILAR), DEVIDAMENTE LACRADA, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO E AVALIAÇÃO SENSORIAL (MACIEZ E ASPECTO VISUAL), NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS COM MASSA PESADA, SINAIS DE MOFO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.	**8.000**	**10.000**	**-**	**-**	**-**	**18.000**
110	UND	**ROSCA HUNGARA**	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO ROSCA HÚNGARA, COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE **50G**. O PRODUTO DEVE SER	**10.000**	**5.000**	**5.000**	**6.000**	**600**	**26.600**

			FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA (OU MARGARINA DE BOA QUALIDADE), FERMENTO BIOLÓGICO E FINALIZADO COM COCO RALADO. DEVE APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO DE CARACOL (ESPIRAL), COM MASSA DE TEXTURA MACIA, ÚMIDA E COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM O RECHEIO E A COBERTURA DE COCO DEVIDAMENTE DISTRIBUÍDOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, MASSA SECA OU CRUA, PRESENÇA DE BOLORES, SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE ORGANOLÉPTICA E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO MÁXIMO NO DIA DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES EXTERNOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E DEVIDAMENTE LACRADO, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, A MANUTENÇÃO DA UMIDADE NATURAL DA MASSA E A HIGIENE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO FINAL. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (FRESCOR E MACIEZ), NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS MURCHOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
111	UND	**SORVETE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO SORVETE** (GELADO COMESTÍVEL), OBTIDO A PARTIR DE UMA EMULSÃO DE GORDURAS E PROTEÍNAS OU MISTURA DE ÁGUA E AÇÚCARES. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO EM **DIVERSOS SABORES** (EX: CHOCOLATE, CREME, MORANGO, FLOCOS, ENTRE OUTROS CONFORME DEMANDA). COM TEXTURA CREMOSA, MACIA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU SENSAÇÃO ARENOSA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS AO SABOR ESPECIFICADO, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APARÊNCIA ADEQUADA AO CONSUMO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. FORMATO PADRONIZADO EM BLOCO ÚNICO DENTRO DA EMBALAGEM, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO E RECONGELAMENTO (FORMAÇÃO DE CAMADAS DE GELO OU PERDA DE VOLUME). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, OBSERVANDO OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E DE IDENTIDADE DA CATEGORIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO **POTES OU BALDES DE MATERIAL**	**-**	**100**	**-**	**-**	**-**	**100**

			PLÁSTICO RÍGIDO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), ATÓXICOS, RESISTENTES E APROPRIADOS PARA CONGELAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, DEVIDAMENTE LACRADOS. **CAPACIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) QUILOGRAMAS** POR UNIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE ESTAR EM ESTADO CONGELADO E POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO COM BAÚ REFRIGERADO (TERMOCONTROLADO), MANTENDO A **TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
NÃO PERECÍVEIS									
112	**PCT**	**AÇAFRÃO EM PÓ**	AÇAFRÃO EM PÓ (OU CÚRCUMA EM PÓ, *CURCUMA LONGA L.*), 100% PURO E NATURAL, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA/MAPA** PARA TEMPEROS E CONDIMENTOS. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELO-OURO OU LARANJA-INTENSO. SABOR E ODOR PICANTES E CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. **É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FUBÁ, AMIDO DE MILHO, URUCUM (COLORAU) OU QUALQUER OUTRO CORANTE/EXTENSOR** PARA AUMENTAR O VOLUME OU A INTENSIDADE DA COR. DEVE SER ENTREGUE TOTALMENTE SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO OU POTE PLÁSTICO OPACO, ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO DA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR O AROMA E A COR. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS 70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL A VENCER. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO ("AÇAFRÃO" OU "CÚRCUMA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "CÚRCUMA" OU "AÇAFRÃO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA AVALIARÁ A AUTENTICIDADE E VALIDADE., REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ O	**-**	**60**	**5.250**	**-**	**1.500**	**6.810**

			"TESTE DE PUREZA" OU "PROVA E CONTRAPROVA" (MISTURAR UMA PEQUENA QUANTIDADE DO PÓ EM ÁGUA MORNA. SE O CORANTE SE DISSOLVER RAPIDAMENTE E UNIFORMEMENTE, É UM BOM SINAL. ADULTERANTES GERALMENTE PRECIPITAM NO FUNDO.), E AINDA IRÁ PROVAR UMA AMOSTRA PARA GARANTIR O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO. REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OPACA OU ODOR DE MOFO/RANÇO.						
113	UND	**ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG**	ACHOCOLATADO EM PÓ, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.	**60**	**2.000**	**-**	**30**	**800**	**2.890**
114	UND	**ACHOCOLATADO EM PÓ 250G**	ACHOCOLATADO EM PÓ, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE,	**-**	**3.500**	**-**	**-**	**-**	**3.500**

			CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 250G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.						
115	PCT	**AÇÚCAR DO TIPO CRISTAL 5KG**	AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE	**2.100**	**3.000**	**3.300**	**500**	**3.300**	**12.200**

			TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.						
116	UND	**AÇÚCAR DO TIPO CRISTAL 2KG**	AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 2 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.	**-**	**3.500**	**-**	**-**	**-**	**3.500**
117	CX	**ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS COPO DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 200ML**	ÁGUA MINERAL NATURAL, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** SEM GÁS (NATURALMENTE GASEIFICADA OU DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E DNPM). O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. ENTREGUE, EM TRANSPORTE QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). COPO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMPA/LACRE DE ALUMÍNIO OU	**400**		**100**	**-**	**2.000**	**2.500**

			PLÁSTICO, QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE NO MÍNIMO 200ML**, ACONDICIONADOS EM **CAIXA DE PAPELÃO** OU FILME PLÁSTICO SHRINK (TERMORRETRÁTIL) CONTENDO **48 UNIDADES** DOS COPOS. A CAIXA DEVE SER RESISTENTE E GARANTIR A INTEGRIDADE DOS COPOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE CAIXAS, UNIDADES POR CAIXA (48) E IRÁ VERIFICAR AS CAIXAS MOLHADAS OU DANIFICADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE COPOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM COPOS AMASSADOS, FURADOS, COM LACRES VIOLADOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.						
118	PCT	**AÇÚCAR REFINADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AÇÚCAR REFINADO AMORFO**, OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA CANA-DE-AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O USO COM ASPECTO, COR BRANCA E CHEIRO PRÓPRIO DE AÇÚCAR REFINADO, NÃO DEVE APRESENTAR TORRÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS. DEVE SER ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL. FORMATO UNIFORME EM CRISTAIS FINOS, COM UNIDADES ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 01 KG CADA, APRESENTANDO FLUIDEZ E SOLUBILIDADE CARACTERÍSTICAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AÇÚCARES DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PROTEGER DA UMIDADE E EVITAR O EMPEDRAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, **PESO LÍQUIDO (01 KG**), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PUREZA E SOLUBILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	**-**	**200**	**-**	**-**	**-**	**200**

119	FARDO	**ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS**	ÁGUA MINERAL NATURAL, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** **SEM GÁS** (NATURALMENTE DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. DEVE SER LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVE SER TRANSPORTADA DE FORMA A GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO (QUE PODE MIGRAR SUBSTÂNCIAS DO PET PARA A ÁGUA) E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). GARRAFA TIPO PET (POLIETILENO TEREFTALATO) ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSCÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500ML.** ACONDICIONADA EM **FARDO** COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE (SHRINK) CONTENDO **12 UNIDADES** DAS GARRAFAS. O FARDO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E FACILITAR O EMPILHAMENTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FARDOS, UNIDADES POR FARDO (12) E IRÁ VERIFICAR FARDOS DANIFICADOS OU EXPOSTOS AO SOL. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE GARRAFAS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRES VIOLADOS, OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.	**420**	**1.000**	**50**	**-**	**5.400**	**6.870**
120	UND	**ADOÇANTE** DIETÉTICO, LÍQUIDO (SUCRALOSE).	ADOÇANTE **DIETÉTICO LÍQUIDO**, DE USO CULINÁRIO E MESA. ELABORADO À BASE DE **SUCRALOSE** (EDULCORANTE PRINCIPAL), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES SECUNDÁRIOS APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO (EX: ACESSULFAME DE POTÁSSIO, CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA), DESDE QUE A SUCRALOSE SEJA O PRIMEIRO EDULCORANTE LISTADO. PRODUZIDOS A PARTIR DE ÁGUA, CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS. ISENTO DE AÇÚCARES (SACAROSE, FRUTOSE, GLICOSE), CALORIAS SIGNIFICATIVAS OU INGREDIENTES QUE CONTENHAM GLÚTEN. LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, INODORO. SABOR DOCE CARACTERÍSTICO DA SUCRALOSE, SEM SABOR RESIDUAL AMARGO OU METÁLICO EXCESSIVO. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. O RÓTULO DEVE INDICAR A EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA EM RELAÇÃO AO AÇÚCAR (EX: 3 GOTAS EQUIVALEM A 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR).	**80**	**70**	**120**	**-**	**740**	**1.010**

			FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO ATÓXICO, OPACO OU TRANSPARENTE, COM TAMPA DOSADORA TIPO GOTEJADOR E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 100ML.** LÍQUIDO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (INDICANDO 0 CALORIAS OU VALOR INSIGNIFICANTE), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FRASCOS, VOLUME UNITÁRIO (100ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO), PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL INDESEJADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM FRASCOS VAZANDO, LACRES ROMPIDOS, LÍQUIDO TURVO OU COM PRECIPITAÇÃO NO FUNDO, OU QUE APRESENTEM SABOR AMARGO EXCESSIVO.						
121	PCT	**AMIDO DE MILHO**	AMIDO DE MILHO (*ZEA MAYS L.*), 100% PURO E NATURAL. TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA** PARA ALIMENTOS. PÓ MUITO FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, HOMOGÊNEO E SEM CHEIRO. SABOR SUAVE E INSÍPIDO. ISENTO DE GLÚTEN, FARINHAS DE OUTRAS ORIGENS, SUJIDADES, MOFO, LARVAS, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE AGLOMERADOS (EMPEDRADO), GARANTINDO A FLUIDEZ E A PUREZA DO PÓ. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPELOTA O AMIDO), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE E OPACO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("AMIDO DE MILHO" OU "MAIZENA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AMIDO DE MILHO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE APARÊNCIA E SOLUBILIDADE EM LÍQUIDO QUENTE**), O AMIDO DEVE FORMAR UM MINGAU UNIFORME E SEM GRUMOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	**-**	**500**	**1.500**	**-**	**720**	**2.720**

122	PCT	**AMEIXA SEM CAROÇO DESIDRATADA**	AMEIXA SECA (DESIDRATADA), **SEM CAROÇO**. FRUTOS SADIOS E MADUROS DE AMEIXA, PODENDO CONTER CONSERVANTE AUTORIZADO (EX: SORBATO DE POTÁSSIO OU ANIDRIDO SULFUROSO) EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM AÇÚCARES ADICIONADOS OU COM COLORAÇÃO ARTIFICIAL. FRUTOS ÍNTEGROS, MACIOS (NÃO RESSECADOS OU DUROS), DE COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA E BRILHANTE. SABOR DOCE E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APRESENTANDO TEOR DE UMIDADE CONTROLADO (ENTRE 20% E 30% APROXIMADAMENTE) PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO SEM MOFAR. ISENTA DE SUJIDADES, MOFO VISÍVEL, LARVAS, FRAGMENTOS DE CAROÇO, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). DEVE SER ACONDICIONADO EM PACOTE OU SACO PLÁSTICO LAMINADO (METALIZADO), ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 200G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O NOME DO PRODUTO ("AMEIXA SECA" OU "AMEIXA DESIDRATADA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE MACIEZ E SABOR) EM AMOSTRAS É FUNDAMENTAL. AS FRUTAS NÃO DEVEM ESTAR DURAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL OU ODOR DE FERMENTAÇÃO.	**-**	**300**	**-**	**-**	**180**	**480**
123	PCT	**AMENDOIM EM GRÃO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO DE ORIGEM VEGETAL, **TIPO AMENDOIM EM GRÃO**, CRU, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO CULINÁRIO E CONSUMO HUMANO. OS GRÃOS DEVEM SER FIRMES, INTACTOS E BEM DESENVOLVIDOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE RANCO. ISENTO DE MOFOS, FUNGOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO).	**-**	**150**	**-**	**-**	**-**	**150**

			NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E QUALIDADE DOS GRÃOS ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
124	PCT	**ARROZ DO TIPO 1, AGULHINHA**	ARROZ BRANCO, POLIDO, DA CLASSE **LONGA FINA** (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME A PORTARIA MAPA Nº 6, DE 28 DE JANEIRO DE 1989, OU A LEGISLAÇÃO MAIS RECENTE DO MAPA EM 2026), QUE GARANTE A MAIOR PUREZA E MENOR PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS. GRÃOS INTEIROS (MÍNIMO DE 80% DE GRÃOS), DE COLORAÇÃO BRANCA, LÍMPIDOS, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO, SABORES ESTRANHOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS PRETOS, CASCAS, PEDRAS, PALHAS, INSETOS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. DEVE APRESENTAR BOM RENDIMENTO NO COZIMENTO (NÃO EMPAPAR/GRUDAR), RESULTANDO EM GRÃOS SOLTOS E MACIOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("ARROZ TIPO 1 AGULHINHA"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS "ARROZ"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (INSPEÇÃO VISUAL DE UMA AMOSTRA DO GRÃO, TESTE DE COZIMENTO) PARA VERIFICAR A CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 (PUREZA)**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE INSETOS, ALTO PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS (FORA DO PADRÃO TIPO 1) OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	**180**	**7.000**	**12.000**	**-**	**6.100**	**25.280**
125	PCT	**ARROZ INTEGRAL** TIPO 1	ARROZ INTEGRAL, CLASSE LONGA FINA (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME NORMAS DO MAPA VIGENTES), GARANTINDO O MENOR ÍNDICE DE DEFEITOS E IMPUREZAS. GRÃOS QUE SOFRERAM APENAS O PROCESSO DE DESCASCAMENTO, MANTENDO O PERICARPO E O GERME, PRESERVANDO O VALOR NUTRICIONAL E FIBRAS. GRÃOS INTEIROS, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE RANÇO (COMUM EM INTEGRAIS VELHOS DEVIDO À OXIDAÇÃO DOS ÓLEOS NATURAIS). COM NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS. ISENTO DE GRÃOS PRETOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS POR INSETOS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PEDRAS, CASCAS, LARVAS,	**-**	**1.000**	**-**	**-**	**1.100**	**2.100**

			INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E FRAGMENTOS DE QUALQUER NATUREZA. DEVE APRESENTAR COZIMENTO UNIFORME, RESULTANDO EM GRÃOS MACIOS, PORÉM FIRMES E SOLTOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. A ENTREGA DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, LIVRE DE UMIDADE E ODORES (COMO COMBUSTÍVEIS), PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA EVITAR A OXIDAÇÃO DAS GORDURAS DO GRÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM SOLDAGEM HERMÉTICA. **PESO LÍQUIDO DE 5 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS ARROZ INTEGRAL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE NÃO HÁ SINAIS DE **OXIDAÇÃO (CHEIRO DE ÓLEO VELHO/RANÇO)** AO ABRIR UMA AMOSTRA. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS FURADAS, PRESENÇA DE CARUNCHOS, GRÃOS MOFADOS OU EXCESSO DE GRÃOS QUEBRADOS.						
126	PCT	**AVEIA EM FLOCOS FINOS**	AVEIA EM FLOCOS (*AVENA SATIVA*), SUBMETIDA A PROCESSO DE LIMPEZA, DESCASCAMENTO, ESTABILIZAÇÃO TÉRMICA E PRENSAGEM PARA OBTENÇÃO DE **FLOCOS FINOS**. AVEIA INTEGRAL. CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A ADVERTÊNCIA "CONTÉM GLÚTEN" (DEVIDO À CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO BENEFICIAMENTO) OU "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE HOUVER CERTIFICAÇÃO ESPECÍFICA). ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DESTAQUE PARA FIBRAS), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. FLOCOS ACHATADOS, PEQUENOS E FINOS; COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA OU CREME; SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, INSETOS, FRAGMENTOS DE CASCAS METÁLICAS OU PEDRAS. DEVE ESTAR LIVRE DE RANÇO (OXIDAÇÃO DE GORDURAS NATURAIS), QUE CAUSA SABOR AMARGO E ODOR DESAGRADÁVEL. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE NA ENTREGA, DEVE GARANTIR PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, EM VEÍCULO LIMPO E LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU COMBUSTÍVEIS. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, OU CAIXA DE PAPELÃO COM REVESTIMENTO INTERNO, HERMETICAMENTE FECHADO. **PESO LÍQUIDO DE 200G.** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM RASGOS OU UMIDADE). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE O CONTEÚDO ESTÁ SOLTO (SEM AGLOMERADOS/PELOTAS) E SE NÃO	**-**	**300**	**12.000**	**-**	**1.020**	**13.320**

			HÁ PRESENÇA DE TEIAS OU CARUNCHOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ÚMIDAS, FLOCOS ESCURECIDOS, SABOR AMARGO (RANÇOSO) OU PRESENÇA DE QUALQUER INSETO.						
127	UND	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, CATEGORIA SUPERIOR DE AZEITE. OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, A FRIO, SEM TRATAMENTO QUÍMICO, 100% SUCO DE AZEITONAS (*OLEA EUROPAEA* L.). COM O MÁXIMO DE **0,5%** DE ACIDEZ, E MÁXIMO DE 20 MEQ O²/KG. LÍQUIDO LÍMPIDO FILTRADO, DE COLORAÇÃO ESVERDEADA A AMARELADA. SABOR FRUTADO, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE AMARGO E PICANTE (CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR). ISENTO DE RANÇO, SABOR AVINAGRADO OU TERROSO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA VIGENTES. LÍQUIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO, QUE DEGRADAM A QUALIDADE DO AZEITE. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM **GARRAFA DE VIDRO** (ESCURO/ÂMBAR) OU LATA METÁLICA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E OXIGÊNIO. CAPACIDADE UNITÁRIA DE **500ML**. NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO ("AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ACIDEZ MÁXIMA, DADOS DO PRODUTOR/IMPORTADOR E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** NO ATO DA ENTREGA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE GARRAFAS, VOLUME (500ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES E EMBALAGENS (SEM VAZAMENTOS OU QUEBRAS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO) PARA GARANTIR QUE O AZEITE NÃO ESTÁ RANÇOSO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS DANIFICADAS, LÍQUIDO TURVO POR PRECIPITAÇÃO OU ODOR DE RANÇO/VINAGRE.	**-**	**50**	**100**	**-**	**400**	**550**
128	UND	**AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL). PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME, TAMANHOS MÉDIOS E PADRONIZADOS, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE AMOLECIDA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO EXCESSIVO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA DO FRUTO EM CONSERVA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CASCAS SOLTAS EM EXCESSO, RESÍDUOS DE CAROÇO OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE ESTAR LÍMPIDO E ISENTO DE FERMENTAÇÕES ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS ATÓXICAS (TIPO SACHÊ STAND-UP POUCH, POTE PLÁSTICO OU VIDRO), DEVIDAMENTE INTACTAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. CADA UNIDADE DEVE CONTER O **PESO LÍQUIDO DRENADO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO	**-**	**300**	**-**	**-**	**-**	**300**

			DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE ESTABELECIDOS PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
129	CX	**SACHÊ DE AZEITE**	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**. OBTIDO UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU MEIOS FÍSICOS, MANTENDO A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO, COM ACIDEZ MÁXIMA INFERIOR OU IGUAL A **0,8%** (CONFORME **NORMAS DO MAPA**). SACHÊ INDIVIDUAL, COM **4 ML**, ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO **1.000 UNIDADES.** COM VALIDADE DE MÍNIMO DE **12 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COM ROTULAGEM, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA **(ANVISA)** E AGRÍCOLA **(MAPA),** CADA SACHÊ DEVE CONTER: ● IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA. ● DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE VISÍVEIS. ● INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. ● DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA DA QUANTIDADE E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO MINUCIOSA DA CONFORMIDADE TÉCNICA (LOTE, VALIDADE, ACIDEZ E INTEGRIDADE DOS SACHÊS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**-**	**03**	**-**	**-**	**24**	**27**
130	PCT	**BALA DE CARAMELO LEITE**	BALA DE CARAMELO DE LEITE. **BALA MASTIGÁVEL**, COMPOSTA DE AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO E/OU PÓ) E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. SABOR CARAMELO DE LEITE ORIGINAL, APRESENTANDO TEXTURA SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G.** EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (PAPEL TORCIDO OU PLÁSTICO VEDADO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (**RDC Nº 265/2005 E RDC Nº 727/2022**) E CONTER: ● IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. ● LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS.	**30**	**100**	**100**	**-**	**300**	**530**

			• ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA") E PRESENÇA/AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE TÉCNICA, QUE INCLUI A ANÁLISE DO RÓTULO, PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE E AUSÊNCIA DE AVARIAS NOS CARAMELOS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
131	PCT	**BALA DE CARAMELO RECHEADA**	**BALA DE CARAMELO RECHEADA. MASTIGÁVEL**. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G**. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CARAMELO COM RECHEIOS DIVERSOS, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO OU PÓ), XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, SAL E AROMATIZANTES/RECHEIOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A TEXTURA, A CONFORMIDADE DO RECHEIO, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**35**	**150**	**100**	**-**	**360**	**645**
132	PCT	**BALA DURA**	**BALA DURA (HARD CANDY).** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL CELOFANE TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CONFEITO DE AÇÚCAR NA FORMA SÓLIDA E RÍGIDA, NÃO MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS FRUTAS, MENTA, CAFÉ, CANELA, ETC., COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO.	**20**	**300**	**100**	**-**	**-**	**420**

			COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AROMATIZANTES E CORANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "PODE CONTER LEITE", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A DUREZA CARACTERÍSTICA, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU CARAMELIZAÇÃO EXCESSIVA (GRUDANDO). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
133	PCT	**BALA MACIA**	**BALA MACIA (SOFT CANDY) OU BALA DE GOMA.** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU SIMILAR) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CONFEITO DE AÇÚCAR COM TEXTURA MACIA, FLEXÍVEL E MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS DE FRUTAS, LEITE E IOGURTE, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA OU PECTINA (EM CASO DE BALAS DE GOMA), AROMATIZANTES, CORANTES E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O	**20**	**700**	**100**	**100**	**300**	**1.220**

			SABOR, A MACIEZ CARACTERÍSTICA (NÃO PODE ESTAR DURA OU DERRETIDA), A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
134	PCT	**BALA TORTA LIMÃO**	**BALA MASTIGÁVEL SABOR TORTA DE LIMÃO**. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (UNIDADES) ACONDICIONADAS EM PACOTE PLÁSTICO SECUNDÁRIO CONTENDO NO MÍNIMO **500G** RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE AÇÚCARES, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, PODENDO CONTER LEITE OU DERIVADOS E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE TORTA DE LIMÃO (LIMÃO COM NOTAS DE BAUNILHA/BOLACHA), SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS. COM TEXTURA MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, EM CONFORMIDADE COM A **ANVISA/MAPA**: ● NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. ● LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. ● ALERTAS DE ALERGÊNICOS: DECLARAÇÃO CLARA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE OU DERIVADOS DE SOJA, CONFORME RDC 727/2022. ● LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL. A EMPRESA FORNECEDORA DEVE CUMPRIR OS NOVOS PADRÕES DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (LUPA PARA ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME AS NORMAS VIGENTES DA ANVISA. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DE MARCA, QUANTIDADE DE PACOTES E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ANÁLISE DA ROTULAGEM E TESTES SENSORIAIS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**05**	**100**	**100**	**-**	**-**	**205**
135	PCT	**BATATA PALHA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO BATATA PALHA** (BATATA GRANULADA FRITA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM ASPECTO DE PALHAS FINAS E IRREGULARES, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA TÍPICA DO PRODUTO. APRESENTA COR DOURADA OU AMARELADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BATATA FRITA, SEM SABORES RESIDUAIS AMARGOS, RANÇOSOS OU QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURA TRANS (GORDURAS HIDROGENADAS) EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARTES QUEIMADAS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (BATATA, ÓLEO VEGETAL E SAL). ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E	**-**	**500**	**-**	**-**	**1.200**	**1.700**

			HERMETICAMENTE FECHADO (COM ATMOSFERA MODIFICADA, SE NECESSÁRIO) PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE E LUZ. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM INFORMAÇÃO SOBRE AUSÊNCIA DE GORDURA TRANS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
136	PCT	**BISCOITO DE POLVILHO AZEDO**	BISCOITO DE POLVILHO AZEDO. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **200G**. PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO AZEDO, GORDURA (VEGETAL OU ANIMAL), OVOS, SAL E ÁGUA. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES PROIBIDOS. EM FORMATO CARACTERÍSTICO (PALITO, ARGOLA OU BOLA), COM EXPANSÃO UNIFORME, COM COLORAÇÃO BRANCO AMARELADO, SEM PARTES QUEIMADAS. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, QUEBRADIÇA, SEM APRESENTAR DUREZA EXCESSIVA OU ASPECTO MURCHO. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE POLVILHO AZEDO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO OU SIMILAR) RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE **6 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC 727/2022): • **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA E ROTULAGEM FRONTAL (LUPA), SE HOUVER ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM OVOS" E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM LEITE" OU "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/TRIGO". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (OU "CONTÉM", CASO HAJA CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO PROCESSO FABRIL). • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU PACOTES MURCHOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, CONFORMIDADE COM O PESO LÍQUIDO INDICADO E ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ	**550**	**3.000**	**900**	**-**	**950**	**5.400**

			O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
137	PCT	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA**	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.** PACOTE/EMBALAGEM CONTENDO 400G. BISCOITO DOCE, SECO, DE MASSA LEVE E TEXTURA CROCANTE, PRÓPRIO PARA CONSUMO *IN NATURA* (LANCHE) OU ACOMPANHAMENTO. USUALMENTE REDONDO, LISO OU COM DESENHOS EM RELEVO CARACTERÍSTICOS DO TIPO MAISENA. DE COR UNIFORME, DOURADO CLARO A LEVEMENTE AMARELADO. COM TEXTURA CROCANTE, FRIÁVEL, NÃO DEVENDO ESTAR MURCHO, MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURO. SABOR SUAVE, ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISCOITO TIPO MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, AMIDO (MILHO), GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E AROMATIZANTES PERMITIDOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (FLOW PACK) OU CAIXA DE PAPELÃO COM INVÓLUCRO INTERNO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (***RDC 727/2022 E RDC 429/2020***) E CONTER: • **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO, SE APLICÁVEL, CONFORME AS NOVAS REGRAS DA ANVISA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "CONTÉM LEITE" (SE HOUVER), OU "PODE CONTER...". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "CONTÉM GLÚTEN". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, INSPEÇÃO VISUAL PARA GARANTIR QUE AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS (PACOTES DE 400G) NÃO ESTEJAM VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS, ÚMIDAS OU COM SINAIS DE INFESTAÇÃO (INSETOS, ROEDORES). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO, SE TODOS OS PACOTES POSSUEM AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DA ANVISA, INCLUINDO TABELA NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTAS DE ALERGÊNICOS ("CONTÉM GLÚTEN", "CONTÉM LEITE/SOJA"), CNPJ DO FABRICANTE E DADOS DO SAC, O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE, E AINDA TESTE ORGANOLÉPTICO (SENSORIAL) COM ABERTURA DE UMA AMOSTRAGEM DO LOTE PARA AVALIAÇÃO DE SABOR, ODOR E TEXTURA. O BISCOITO DEVE ESTAR CROCANTE, COM SABOR SUAVE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO DE MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU UMIDADE. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**280**	**3.000**	**-**	**-**	**2.500**	**5.780**

138	CX	**BISCOITO DOCE, SABOR MAISENA,** TIPO "MARIA", SACHÊS DE 9G (TIPO PACK COM 2 UNIDADES)	**BISCOITO DOCE, SABOR MAISENA, TIPO "MARIA".** EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA COM APROXIMADAMENTE **9G.** CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, **NO MÍNIMO, 180 SACHÊS.** BISCOITO LAMINADO, DE MASSA SECA E CROCANTE, REDONDO, COM BORDAS RECORTADAS E SUPERFÍCIE COM PERFURAÇÕES E/OU MARCAÇÕES CARACTERÍSTICAS DO TIPO "MARIA", COM COLORAÇÃO UNIFORME, DOURADO CLARO. APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO DE MAISENA/LEITE, ADOCICADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SAL E AROMATIZANTES. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL E **LUPA DE ALTO TEOR** (AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS. O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE A CAIXA CONTÉM OS 180 SACHÊS DECLARADOS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM ATÉ O PRAZO FIXADO NO EDITAL. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS DENTRO DOS SACHÊS (AUSÊNCIA DE QUEBRAS EXCESSIVAS) E ANÁLISE DA ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO APRESENTE BISCOITOS QUEBRADOS, EMBALAGENS MAL VEDADAS OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OMISSAS, E AINDA QUE ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**400**	**100**	**-**	**-**	**4.000**	**4.500**
139	CX	**BISCOITO INTEGRAL, SABOR ORIGINAL/ TRADICIONAL**	**BISCOITO INTEGRAL SALGADO (CRACKERS OU SIMILAR), SABOR ORIGINAL/TRADICIONAL.** EM EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA, COM APROXIMADAMENTE **9G** (PODENDO VARIAR LIGEIRAMENTE PARA GARANTIR A MÉDIA DE 2 UNIDADES), ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **100 SACHÊS**. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BISCOITO SECO, LAMINADO, DE MASSA CROCANTE, PREDOMINANTEMENTE COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO INTEGRAL/TRADICIONAL, COM TEOR DE SAL MODERADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO. FABRICADOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO. DEVE PRIORIZAR INGREDIENTES	**300**	**100**	**120**	**-**	**1.500**	**2.020**

			INTEGRAIS CONFORME A DEFINIÇÃO DE BISCOITO INTEGRAL. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, COM DESTAQUE PARA A PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA, SE APLICÁVEL, CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: **"CONTÉM TRIGO"** E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" OU "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, E A VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, AUSÊNCIA DE UMIDADE, ANÁLISE DA ROTULAGEM COMPLETA E TESTES SENSORIAIS, PARA CONFIRMAR QUE O PRODUTO ATENDE ÀS ESPECIFICAÇÕES. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
140	PCT	**BOLACHA TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL**	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL. ACONDICIONADOS EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE, NO MÍNIMO, **400G**, EM QUE CADA EMBALAGEM PRINCIPAL DEVE CONTER 3 PACOTES INDIVIDUAIS (INNER PACK) DE, NO MÍNIMO, 133G CADA, ACONDICIONADOS EM INVÓLUCRO PLÁSTICO RESISTENTE. COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BISCOITO LAMINADO, DE MASSA SECA, CROCANTE E MULTICAMADAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTOS. DEVE ATENDER AOS CRITÉRIOS DA ANVISA PARA CLASSIFICAÇÃO COMO **INTEGRAL**, DE COR UNIFORME, LEVEMENTE ESCURECIDA DEVIDO À PRESENÇA DE FIBRAS/FARELO DE TRIGO, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, SALGADO SUAVE, SEM SINAIS DE RANÇO OU MOFOS. O RÓTULO DEVE ESTAR ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM SÓDIO" OU "ALTO EM GORDURA SATURADA", SE OS LIMITES FOREM ATINGIDOS. • **LISTA DE INGREDIENTES:** IDENTIFICAÇÃO CLARA DA PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA: **"CONTÉM TRIGO"** E "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE	**210**	**500**	**120**	**100**	**800**	**1.730**

			FORMA LEGÍVEL EM CADA EMBALAGEM INDIVIDUAL E NO PACOTE EXTERNO. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, MARCA OFERTADA E SE A ESTRUTURA DA EMBALAGEM (3 PACOTES DE 133G) CORRESPONDE EXATAMENTE AO SOLICITADO. VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE (EMBALAGENS NÃO MURCHAS OU FURADAS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM PRAZO EDITALÍCIO. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, ANÁLISE DA ROTULAGEM TÉCNICA E GARANTIA DE QUE O PRODUTO NÃO POSSUI QUEBRAS EXCESSIVAS QUE DESCARACTERIZEM O USO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO A EMBALAGEM CONTENHA MENOS QUE OS 3 PACOTES INTERNOS DE 133G, SE O PRODUTO NÃO FOR GENUINAMENTE INTEGRAL, E AINDA QUE O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***						
141	PCT	**BISCOITO INTEGRAL** TIPO COOKIE	**BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIE. SABOR FRUTAS CÍTRICAS** (EX: LARANJA, LIMÃO OU MIX CÍTRICO). EMBALAGEM CONTENDO 200G. **ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (0% LACTOSE / ISENTO DE LACTOSE).** COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COOKIE INTEGRAL, TEXTURA CROCANTE, PODENDO CONTER PEDAÇOS DE FRUTAS OU RASPAS CÍTRICAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCARES (OU ADOÇANTES, SE FOR DIET), GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS CÍTRICOS. FORMULAÇÃO OBRIGATORIAMENTE **ISENTA DE LEITE E DERIVADOS** OU COM PROCESSO DE QUEBRA DA LACTOSE QUE GARANTA O TEOR DE 0%, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO" OU "GORDURA SATURADA", SE APLICÁVEL. • **ADVERTÊNCIAS OBRIGATÓRIAS:** ○ **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** EM LOCAL DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO. ○ **"CONTÉM GLÚTEN"** (POR SER INTEGRAL/TRIGO). ○ **ALERGÊNICOS:** "CONTÉM TRIGO", "PODE CONTER SOJA/AMÊNDOAS". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE FÍSICA DA EMBALAGEM (AUSÊNCIA DE FUROS OU AMASSADOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA. O FISCAL DEVE VALIDAR OBRIGATORIAMENTE A INSCRIÇÃO **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** NO RÓTULO, A CONFORMIDADE DO SABOR CÍTRICO E A INTEGRIDADE DOS COOKIES (AUSÊNCIA DE COOKIES EXCESSIVAMENTE ESFARELADOS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	**10**	**500**	**-**	**-**	**-**	**510**

142	PCT	**BISCOITO ROSQUINHA DE COCO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO ROSQUINHA DE COCO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. O PRODUTO CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE COCO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO, SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADO E HERMÉTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E DA CROCÂNCIA. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE NO MÍNIMO 600G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO ROSQUINHA DE COCO), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ALÉM DOS ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**500**	**3.000**	**-**	**100**	**3.300**	**6.900**
143	PCT	**BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO CREAM-CRACKER**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A BASE DA FORMULAÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE OU SORO DE LEITE E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER	**180**	**3.000**	**100**	**-**	**2.300**	**5.580**

			SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO (DEVIDO À GORDURA), SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ **POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM PACOTES PLÁSTICOS** RESISTENTES, ATÓXICOS E HERMETICAMENTE FECHADOS, DO **TIPO 3 EM 1 (TRÊS PACOTES MENORES DENTRO DA EMBALAGEM MASTER)**, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE APÓS A ABERTURA INICIAL. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400G POR PACOTE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO CREAM-CRACKER), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
144	PCT	**BOMBOM**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BOMBOM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, **COMPOSTO POR UMA BASE DE CHOCOLATE PRETO (AO LEITE), CAMADA CROCANTE DE WAFER E RECHEIO CREMOSO**. O FORMATO DEVE SER REDONDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE E MACIA SIMULTANEAMENTE, SABOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE AO LEITE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO, OXIDAÇÃO (ESBRANQUIÇAMENTO DO CHOCOLATE), PERDA DA CROCÂNCIA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E APRESENTAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO **(TEMPERATURA IDEAL DE 18°C A 22°C)**, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL** (PAPEL METALIZADO ATÓXICO) PARA CADA BOMBOM. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO **PACOTE PLÁSTICO** RESISTENTE (PARA USO INSTITUCIONAL/A GRANEL) OU CAIXA,	**50**	**600**	**200**	**25**	**440**	**1.315**

			DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES E PESO LÍQUIDO TOTAL DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (BOMBOM), MARCA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL E QUANTIDADE DE UNIDADES, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE OS BOMBONS POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
145	UND	**CACAU EM PÓ 100%**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CACAU EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DE SÓLIDOS DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE SER RIGOROSAMENTE **100% CACAU**, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E INTENSOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO É NATURALMENTE RICO EM VITAMINAS (A, B, C, D) E MINERAIS (POTÁSSIO, FERRO E FLÚOR), E DEVE CONTER EM SUA FÓRMULA QUANTIDADE CONSIDERÁVEL DE ÁCIDO OLEICO (GORDURA MONOINSATURADA). DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), MOFO (BOLOR), RANÇO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CACAU EM PÓ 100%), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL (QUE DEMONSTRE AS QUANTIDADES DE VITAMINAS, MINERAIS E ÁCIDO OLEICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS	**-**	**200**	**2.000**	**-**	**800**	**3.000**

			DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
146	CX	**CÁPSULAS PARA CAFETEIRA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CÁPSULA PARA O PREPARO DE BEBIDAS DIVERSAS** (CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, CHOCOLATE, CHÁ, ETC.), DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CÁPSULAS DEVEM SER ESPECÍFICAS E EXCLUSIVAS PARA UTILIZAÇÃO EM MÁQUINAS DO SISTEMA NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® (MARCA ARNO OU SIMILAR COMPATÍVEL COM ESTE SISTEMA ESPECÍFICO). O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. CADA CÁPSULA DEVE CONTER OS INGREDIENTES APROPRIADOS PARA A BEBIDA ESCOLHIDA (CAFÉ, LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU, ETC.). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITAS CÁPSULAS COM SINAIS DE VIOLAÇÃO, MOFO, UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE (PRAZOS MENORES QUE 10 MESES SÃO COMUNS PARA ALGUNS PRODUTOS). A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CÁPSULA PLÁSTICA** ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM EFICAZ BARREIRA CONTRA OXIGÊNIO E UMIDADE. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA CARTONADA** RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO OBRIGATORIAMENTE NO MÍNIMO 16 CÁPSULAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E SABOR DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO (CNPJ, ENDEREÇO, SIF/SIE/SIM), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, NÚMERO DE LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INSTRUÇÕES DE PREPARO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (CÁPSULAS E CAIXA), AUSÊNCIA DE VIOLAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CÁPSULAS FURADAS OU AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**80**	**300**	**-**	**-**	**-**	**380**
147	PCT	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**, O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO	**500**	**3.500**	**6.500**	**-**	**-**	**10.500**

			RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇOSO OU COM GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO (DURO)**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
148	PCT	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**, O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇO OU GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E	**4.000**	**5.000**	**-**	**3.600**	**18.000**	**30.600**

			HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, AUSÊNCIA DO SELO ABIC, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
149	PCT	**CAMOMILA 10G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**180**	**400**	**200**	**-**	**-**	**780**

150	PCT	**CAMOMILA 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE [DESCRITIVO TÉCNICO.	-	-	-	-	**350**	**350**
151	KG	**CANELA EM PAU 1KG**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS.	**120**	**10**	**100**	**30**	**400**	**660**

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
152	PCT	**CANELA EM PAU 100G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	**150**	**200**	**-**	**-**	**-**	**350**

			PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
153	CX	**CAPPUCCINO CLASSIC SACHÊ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA DE CAFÉ COM LEITE (CAPPUCCINO TRADICIONAL), SOLÚVEL E INSTANTÂNEO**. A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CAFÉ SOLÚVEL, CACAU EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS APÓS O PREPARO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU PERDA DE SOLUBILIDADE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE **EM SACHÊS INDIVIDUAIS DE 20G CADA**, EM MATERIAL FLEXÍVEL APROPRIADO, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E COM EFICAZ BARREIRA CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA CARTONADA** RESISTENTE, **CONTENDO NO MÍNIMO 10 (DEZ) SACHÊS, TOTALIZANDO NO MÍNIMO 200G DE PESO LÍQUIDO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO CLASSIC), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (INDICADO NA CAIXA E/OU SACHÊ), PESO LÍQUIDO (UNITÁRIO E TOTAL), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SACHÊS ÚMIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**15**	**30**	**-**	**-**	**-**	**45**
154	UND	**CAPPUCCINO TRADICIONAL EM PÓ SOLÚVEL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE CAPPUCCINO INSTANTÂNEO**, ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA EQUILIBRADA DE CAFÉ SOLÚVEL, LEITE EM PÓ, CACAU E CANELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR ACENTUADO E SABOR PRÓPRIO. APÓS O PREPARO, DEVE PROPORCIONAR UMA BEBIDA CREMOSA E COM PRESENÇA DE ESPUMA ESTÁVEL, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**.	**08**	**30**	**-**	**-**	**-**	**38**

			O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA SOLUBILIDADE OU SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
155	UND	**CATCHUP**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CATCHUP**, ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, ADICIONADO DE AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA E AROMA NATURAL. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA E SEMI-FLUIDA HOMOGÊNEA, COM ODOR E SABOR AGRADÁVEL E PRÓPRIO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL), ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PLÁSTICA ATÓXICA (FRASCO FLEXÍVEL OU SQUEEZE)**, RESISTENTE, INTACTA E	**05**	**1.000**	**-**	**-**	**-**	**1.005**

			HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP E LACRE DE SEGURANÇA INTERNO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CATCHUP/KETCHUP), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
156	CX	**CHICLETE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GOMA DE MASCAR (CHICLETE)**, EM **SABORES VARIADOS** (HORTELÃ, MENTA, TUTTI-FRUTTI, MORANGO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA ELÁSTICA CARACTERÍSTICA AO MASCAR, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS AO SABOR INDICADO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO (TEXTURA GRUDENTA), PERDA DE AROMA, ENDURECIMENTO EXCESSIVO OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE UMIDADE OU VIOLAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO DAS UNIDADES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSISTIR EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO) PARA CADA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 4G. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA DO FABRICANTE)** DEVIDAMENTE LACRADA E RESISTENTE. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400 GRAMAS POR PACOTE/UNIDADE DE VENDA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, SABORES, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**10**	**400**	**-**	**50**	**-**	**460**

157	PCT	**COLORAU EM PÓ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DOS FRUTOS MADUROS DO URUCUM (BIXA ORELLANA L.), GERALMENTE MISTURADO COM FARINHA DE MILHO OU FUBÁ E SAL (TEMPERO MISTO). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM ASPECTO, COR (LARANJA/AVERMELHADO), CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COLORAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COLORAU/COLORÍFICO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO FARINHA E SAL, SE PRESENTES), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**10**	**50**	**100**	**-**	**250**	**410**
158	PCT	**COCO RALADO SEM AÇÚCAR TIPO SECO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COCO RALADO SECO**, OBTIDO A PARTIR DO ENDOSPERMA DO FRUTO DA PALMEIRA (*COCOS NUCIFERA L.*) DEVIDAMENTE DESIDRATADO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** (SEM SACAROSE). DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PARTÍCULAS UNIFORMES, COLORAÇÃO BRANCA TÍPICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO (BOLOR), RANÇO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE	**-**	**1.000**	**2.000**	**-**	**1.500**	**4.500**

			FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE RANÇO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE OXIDAÇÃO (AMARELAMENTO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
159	PCT	**CRAVO DA ÍNDIA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **BOTÕES FLORAIS SECOS DA PLANTA SYZYGIUM AROMATICUM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E ACENTUADOS, COM BOTÕES ÍNTEGROS E BEM FORMADOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES ORGÂNICAS, BIOLÓGICAS OU MECÂNICAS, TAIS COMO PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PEDRAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO E O AROMA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 50G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DE PROCEDÊNCIA, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA	**30**	**250**	**120**	**-**	**470**	**870**

			INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
160	UND	**CREME DE LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CREME DE LEITE FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCO-MARFIM E TEXTURA HOMOGÊNEA, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES (SORO EM EXCESSO), ODORES ESTRANHOS OU SABOR RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, DEVIDAMENTE INTACTA E NÃO AMASSADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CREME DE LEITE UHT), PERCENTUAL DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS OU AMASSAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**100**	**1.500**	**350**	**-**	**2.300**	**4.250**
161	UND	**CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE** PURO (TAMBÉM CONHECIDO COMO CHOCOLATE NOBRE), INDICADO PARA O PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PÁSCOA, TRUFAS, BOLOS E SOBREMESAS DIVERSAS. PRODUTO QUE REQUER PROCESSO DE TEMPERAGEM PARA SUA APLICAÇÃO, SENDO NÃO HIDROGENADO E NÃO FRACIONADO. COM TEXTURA FIRME, QUEBRA CARACTERÍSTICA (SNAP) E DERRETIMENTO UNIFORME NA BOCA, SEM GRANULOSIDADE. SABOR E AROMA	**-**	**300**	**-**	**-**	**-**	**300**

			CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, DOCE E EQUILIBRADO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES QUE RESPEITAM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CHOCOLATE PURO: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, LIQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINIOLEATO E AROMATIZANTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1KG (UM QUILOGRAMA).** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (IDEALMENTE ENTRE 18°C E 25°C), PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE FÍSICA E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
162	PCT	**CHOCOLATE GRANULADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO CHOCOLATE GRANULADO, COMPOSTO POR PEQUENOS GRÂNULOS DE CHOCOLATE OU MASSA COM SABOR DE CHOCOLATE. PRODUTO PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, ESPECIALMENTE NA COBERTURA E DECORAÇÃO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E SOBREMESAS EM GERAL. COM APARÊNCIA DE GRÂNULOS UNIFORMES, APRESENTANDO COLORAÇÃO MARROM UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE E TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS (RANÇOSO, AMARGO, QUÍMICO). DEVE ESTAR ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES, ETC.). ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA, DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO), CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	**-**	**100**	**-**	**-**	**-**	**100**

			NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO COMPATÍVEL COM O CONSUMO INSTITUCIONAL (NO MÍNIMO 75% DO PRAZO TOTAL REMANESCENTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
163	PCT	**ERVA DOCE 40G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA, INTACTA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**50**	**100**	**-**	**-**	**300**	**450**
164	PCT	**ERVA DOCE 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO	**50**	**150**	**-**	**-**	**350**	**550**

			MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
165	UND	**EXTRATO DE TOMATE 340G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO SEM PELE, SEM SEMENTES E RIGOROSAMENTE ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE.	**150**	**5.000**	**-**	**-**	**3.900**	**9.050**

			A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POUCH (SACHÊ), LATA METÁLICA OU COPO PLÁSTICO** ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 340G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
166	UND	**EXTRATO DE TOMATE 840G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE PELES, SEMENTES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU QUAISQUER CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU OXIDAÇÃO QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO PROTETOR (VERNIZ ATÓXICO) OU EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 840G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, FERRUGEM OU	**130**	**2.000**	**-**	**-**	**-**	**2.130**

			AMASSAMENTOS PROFUNDOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
167	PCT	**FARINHA DE ARROZ INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE ARROZ INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE ARROZ INTEGRAIS SELECIONADOS, SÃOS E LIMPOS. O PRODUTO DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BEGE CLARO A MARROM CLARO), ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU SABOR AMARGO/RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (COM BARREIRA INTERNA), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 300G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE ARROZ INTEGRAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INDICAÇÃO "SEM GLÚTEN" E "SEM LACTOSE" (SE APROPRIADO), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**200**	**500**	**-**	**165**	**865**
168	PCT	**FARINHA DE MANDIOCA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1**, **CLASSE BIJU**, CASEIRA, TOSTADA E SECA, OBTIDA A PARTIR DAS RAÍZES DE MANDIOCA SÃS, DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, MOÍDAS, PRENSADAS E SUBMETIDAS AO PROCESSO DE TOSTAGEM QUE LHE CONFERE A CARACTERÍSTICA DE FLOCOS (BIJU). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO BRANCA, APRESENTANDO ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	**15**	**3.500**	**6.000**	**-**	**1.700**	**11.215**

			O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE PONTOS ESCUROS EXCESSIVOS OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA (FARDO) RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MANDIOCA BIJU TOSTADA), CLASSIFICAÇÃO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
169	PCT	**FARINHA DE TRIGO COMUM**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO TIPO 1**, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO DURO, SELECIONADOS, LIMPOS E DESGERMINADOS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE.	**100**	**3.000**	**35.000**	**-**	**1.500**	**39.600**

			A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
170	PCT	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1**, ESPECIAL, OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE TRIGO INTEIRO OU POR MISTURA DE FARINHA E FARELO QUE RESULTE EM COMPOSIÇÃO EQUIVALENTE AO GRÃO INTEIRO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO COM PRESENÇA DE PARTÍCULAS DE FARELO, COLORAÇÃO PARDA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS	**-**	**100**	**-**	**-**	**300**	**400**

			TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
171	PCT	**FEIJÃO PRETO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE PRETO**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PRETA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**30**	**1.500**	**3.000**	**-**	**600**	**5.130**
172	UND	**FEIJÃO DA CLASSE CARIOCA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE CARIOCA**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS	**250**	**3.500**	**20.000**	**-**	**2.600**	**26.350**

			PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
173	UND	**FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO 10G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO**, COMPOSTO POR CÉLULAS VIVAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, DESIDRATADO E EMULSIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS OU BASTONETES DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA E ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO, EMBORA POSSA CONTER DERIVADOS DE TRIGO DEVIDO AO PROCESSO DE PRODUÇÃO (OBSERVADA A OBRIGATORIEDADE DE ADVERTÊNCIA NO RÓTULO), ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E EFICÁCIA FERMENTATIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE.	**-**	**2.000**	**11.000**	**-**	**550**	**13.550**

			A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ DE MATERIAL PLÁSTICO ALUMINIZADO**, RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADO (PREFERENCIALMENTE À VÁCUO), GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ, AR E UMIDADE. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (MESMO SENDO ISENTO DE GLÚTEN, DEVE CONSTAR A ADVERTÊNCIA SOBRE DERIVADOS DE TRIGO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE USO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ESTADO DE CONSERVAÇÃO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PERDA DE VÁCUO, SINAIS DE UMIDADE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
174	UND	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ/REFIL)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM	**10**	**600**	**-**	**-**	**700**	**1.310**

			CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
175	UND	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G.**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**20**	**200**	**8.000**	**-**	**-**	**8.220**
176	PCT	**FLOCÃO DE MILHO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO. DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTA DE SAL, COM COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLOCADA UNIFORME, LÍVRE DE UMIDADE EXCESSIVA OU EMPEDRAMENTO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU MISTURA COM OUTROS CEREAIS.	**-**	**500**	**25.000**	**-**	**500**	**26.000**

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MILHO FLOCADA / FLOCÃO DE MILHO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE SAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
177	PCT	**FUBÁ DE MILHO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FUBÁ MIMOSO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (100% MILHO) DESGERMINADO, COM GRANULOMETRIA FINA E UNIFORME. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO DE PÓ FINO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (DE ACORDO COM O PADRÃO DE MERCADO), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FUBÁ DE MILHO MIMOSO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO	**-**	**3.500**	**2.000**	**-**	**1.000**	**6.500**

			LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO OU INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
178	PCT	**GELATINA EM PÓ**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONVENCIONAL**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. ELABORADA COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, HOMOGÊNEO, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO FRUTO INDICADO, GARANTINDO BOA SOLUBILIDADE E PODER DE GELIFICAÇÃO APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO), ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU VIOLAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO APROPRIADA PARA USO INSTITUCIONAL/CULINÁRIO, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, SENDO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA (SACO ALUMINIZADO, POLIETILENO REFORÇADO OU SIMILAR). **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE PREPARO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**3.500**	**-**	**-**	**600**	**4.100**
179	PCT	**GELATINA EM PÓ DIET**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA DIETÉTICA**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, CEREJA, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO COM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, SENDO OBRIGATORIAMENTE ISENTO DE AÇÚCAR	**-**	**500**	**-**	**-**	**15.000**	**15.500**

			(SACAROSE) E LACTOSE, COM REDUÇÃO CALÓRICA DE NO MÍNIMO 74% EM RELAÇÃO À GELATINA CONVENCIONAL. DEVE POSSUIR APROVAÇÃO E SELO DA **ANAD (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO SABOR INDICADO NA EMBALAGEM APÓS O PREPARO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGENS ÚMIDAS, SINAIS DE OXIDAÇÃO OU ALTERAÇÃO NO PODER DE GELFICAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ OU CAIXA CARTONADA** COM ENVELOPE INTERNO DE PAPEL ALUMINIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 12G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE AÇÚCAR E LACTOSE), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE APROVAÇÃO DA ANAD, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, AUSÊNCIA DO SELO ANAD, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
180	UND	**GELEIA DE MORANGO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE MORANGO**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (MORANGO) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO MORANGO, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR.	**-**	**200**	**-**	**-**	**-**	**200**

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE MORANGO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
181	UND	**GELEIA DE UVA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE UVA**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (UVA) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA UVA, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**.	**10**	**200**	**-**	**-**	**-**	**210**

			A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE UVA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
182	UND	**GOIABADA EM BARRA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, TIPO **GOIABADA EM BARRA**, DE CONSISTÊNCIA FIRME, PORÉM MACIA AO CORTE E AO PALADAR, ELABORADA À BASE DE POLPA DE GOIABA **(MÍNIMO DE 30% DE FRUTA)**, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA A MARROM CARACTERÍSTICA, SABOR ADOCICADO E ODOR PRÓPRIO DA FRUTA. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, SARNAS DA GOIABA, SEMENTES OU PARTES DURAS, PARASITAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA DE LÍQUIDO, CRISTAIS DE AÇÚCAR APARENTES NA SUPERFÍCIE (AÇUCARAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, CONSISTINDO EM **SACHÊ PLÁSTICO INDIVIDUAL** (FLOW-PACK) OU SIMILAR QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA E PROTEÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GOIABADA EM BARRA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO (PROCESSAMENTO) E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, SINAIS DE MOFO OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CONTAMINAÇÃO VISÍVEL POR FUNGOS (MOFO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**30**	**3.500**	**-**	**-**	**70**	**3.600**

183	UND	**GRANOLA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO COMPOSTO POR UM **MIX DE CEREAIS E INGREDIENTES NATURAIS**, PRODUZIDA OBRIGATORIAMENTE COM FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE MILHO, MELADO DE CANA, UVA-PASSA, ÓLEOS VEGETAIS, AÇÚCAR MASCAVO, FIBRA DE TRIGO, FLOCOS DE CEREAIS, EXTRATO DE MALTE, COCO, GERGELIM E ENRIQUECIDA COM MIX DE VITAMINAS E MINERAIS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE, AUSÊNCIA DE UMIDADE EXCESSIVA E SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, MOFO (BOLOR), CHEIRO DE MOFO OU TEXTURA AMOLECIDA QUE INDIQUE PERDA DA CROCÂNCIA POR MÁ VEDAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, RESISTENTE, PODENDO SER DE **POLIETILENO TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA (SACO OU STAND-UP POUCH)**, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE CONTAMINAÇÃO POR INSETOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**05**	**300**	**-**	**-**	**-**	**305**
184	UND	**LEITE CONDENSADO TRADICIONAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE CONDENSADO INTEGRAL** (OU SEMIDESNATADO, DESDE QUE EM CONFORMIDADE COM O PIQ), OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO DO LEITE DE VACA E ADIÇÃO DE AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA VISCOSA, CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM A PRESENÇA DE CRISTAIS PERCEPTÍVEIS AO PALADAR. COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, GORDURAS VEGETAIS (PARA O TIPO INTEGRAL/TRADICIONAL), PEDAÇOS DE CASCA, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS	**-**	**1.000**	**300**	**-**	**750**	**2.050**

			COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **LATA METÁLICA ESTANHADA OU CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA CONTAMINAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 395G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE CONDENSADO INTEGRAL/TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, FERRUGEM, VAZAMENTOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, LATAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
185	UND	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**, OBTIDO MEDIANTE A DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL EM SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (SPRAY DRYER). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AMIDO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM FACILMENTE, COLORAÇÃO BRANCO-CREME E SABOR E ODOR SUI GENERIS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER O VÁCUO OU A BARREIRA HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO HERMÉTICA **(SACO ALUMINIZADO OU LATA)**, MULTIFOLHADA COM BARREIRA EFICAZ CONTRA	**10**	**200**	**50**	**24.000**	**-**	**24.260**

			LUZ, AR E UMIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), ALÉM DE ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN/LACTOSE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, UMIDADE OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE EXTERNA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
186	UND	**LEITE DE COCO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE DE COCO**, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO AQUOSA EXTRAÍDA DA POLPA DE FRUTOS SÃOS E MADUROS DO COQUEIRO (COCOS NUCIFERA L.) POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO ESPESSO, DE COLORAÇÃO BRANCO-LEITOSO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E FRESCOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SINAIS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES (QUE NÃO DESAPAREÇA SOB AGITAÇÃO), SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO (PET OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, **COM VOLUME LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200ML**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO CONSERVANTES PERMITIDOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, ASPECTO VISUAL DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO COM ODOR RANÇOSO,	**-**	**900**	**200**	**-**	**150**	**1.250**

			VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
187	UND	**LEITE INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE INTEGRAL FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA **(UHT)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, HOMOGÊNEO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE INTEGRAL UHT), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**3.000**	**10.000**	**53.000**	**-**	**18.000**	**84.000**
188	UND	**LEITE SEMI DESNATADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE SEMIDESNATADO FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA PADRONIZADO ENTRE 0,6% E 2,9%, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO,	**-**	**2.000**	**2.000**	**-**	**20.000**	**24.000**

			SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE SEMIDESNATADO UHT), TEOR DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
189	PCT	**MACARRÃO ESPAGUETE 1KG**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO OBRIGATORIAMENTE COM ADIÇÃO DE OVOS (EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DA ANVISA). O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM ÁGUA E OVOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. APESAR DE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ENVOLVER A MISTURA DOS INGREDIENTES, O PRODUTO FINAL (MASSA SECA) DEVE SER ESTÁVEL E ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU RANÇO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE COM OVOS), LISTA COMPLETA DE	**25**	**2.000**	**-**	**-**	**1.600**	**3.625**

			INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
190	PCT	**MACARRÃO ESPAGUETE 500G**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA SÊMOLA DE TRIGO (PREFERENCIALMENTE DURUM) COM ÁGUA, PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE V**ALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**25**	**3.500**	**7.000**	**-**	**-**	**10.525**
191	PCT	**MACARRÃO PADRE NOSSO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PADRE NOSSO** (AVE MARIA, CONCHIGLIE OU SIMILAR MIÚDO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO	**-**	**1.000**	**7.000**	**-**	**2.000**	**10.000**

			UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
192	PCT	**MACARRÃO PENNE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PENNE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO PENNE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE	**-**	**500**	**7.000**	**-**	**2.000**	**9.500**

			FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
193	PCT	**MACARRÃO INTEGRAL**	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA DE SÊMOLA INTEGRAL**, NOS **CORTES PENNE, BORBOLETA (FARFALLE) OU PARAFUSO (FUSILLI)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FORMULADO PREDOMINANTEMENTE COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO INTEGRAL. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A FARINHA INTEGRAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**100**	**-**	**-**	**1.500**	**1.600**
194	UND	**MAIONESE**	PRODUTO ALIMENTÍCIO **TIPO MAIONESE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO ATRAVÉS DE UMA EMULSÃO CREMOSA E HOMOGÊNEA (MISTURA DE ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, OVOS, VINAGRE, SAL E CONDIMENTOS). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**.	**10**	**300**	**200**	**-**	**1.400**	**1.910**

			A MAIONESE DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ADMITIDA A SEPARAÇÃO DE LÍQUIDOS (SORO OU ÓLEO), RANÇO, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA E A QUALIDADE DO PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, OU SOB REFRIGERAÇÃO SE ASSIM ESPECIFICADO PELO FABRICANTE, RESPEITANDO A CADEIA DE FRIO SE NECESSÁRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM RECIPIENTE (**POTE, BISNAGA OU SACHÊ)** DE MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E INTACTO. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, NÃO VIOLADO E COM LACRE DE SEGURANÇA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, AUSÊNCIA DE SEPARAÇÃO DE FASES OU RANÇO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM ASPECTO TALHADO, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
195	PCT	**MANJERICÃO DESIDRATADO**	CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS SECAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS DE **MANJERICÃO** (OCIMUM BASILICUM). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO PARDA OU ESVERDEADA CARACTERÍSTICA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E AROMÁTICOS APÓS REIDRATAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER SÃS, LIMPAS E SECAS, COM UMIDADE DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS (MÁXIMO 12%). O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, COMO SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, TALOS EM EXCESSO, OU QUAISQUER OUTROS DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, EMPEDRAMENTO, ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO (RANÇO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE **POLIETILENO** ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 100G**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO PARA RETER O AROMA.	**-**	**100**	**100**	**-**	**110**	**310**

			A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
196	UND	**MEL DE ABELHA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO **NATURAL**, **TIPO MEL DE ABELHA**, ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES E/OU EXSUDATOS SACARÍNICOS DE PLANTAS. **O PRODUTO DEVE SER INTEGRAL E PURO**, SENDO TERMINANTEMENTE VEDADA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, XAROPES, CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL, EM ESTRITA **CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MEL** DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O MEL DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DENSO, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PODE SER APRESENTADO PARCIAL OU TOTALMENTE CRISTALIZADO, DESDE QUE NÃO APRESENTE SINAIS DE CARAMELIZAÇÃO, FERMENTAÇÃO (ESPUMA SUPERFICIAL OU ODOR ALCOÓLICO) OU PRESENÇA DE IMPUREZAS (PARTES DE INSETOS, DETRITOS VEGETAIS OU SUJIDADES). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, QUE PODEM COMPROMETER AS PROPRIEDADES ENZIMÁTICAS E A COR DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM **POTE PLÁSTICO ATÓXICO (PET OU SIMILAR) OU DE VIDRO**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 250ML**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, ORIGEM, COMPOSIÇÃO, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VENCIMENTO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E, OBRIGATORIAMENTE, O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE), CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, AUSÊNCIA DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VAZADAS, PRODUTO COM ESPUMA EXCESSIVA, AUSÊNCIA DE SELO DE INSPEÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**05**	**200**	**-**	**-**	**-**	**205**

197	PCT	**MISTURA PARA BOLO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLOS**, COM EXCELENTE RENDIMENTO E FACILIDADE DE PREPARAÇÃO (BASTA ADICIONAR LÍQUIDOS E OVOS, CONFORME FABRICANTE). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES DIVERSOS** (EX: CHOCOLATE, BAUNILHA, MILHO, LARANJA, COCO). COM TEXTURA EM PÓ FINA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE EMPEDRAMENTO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES ALTERADOS. APÓS O PREPARO, O BOLO DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, AERADA, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO. O PRODUTO SECO É ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, TAIS COMO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, AMIDO, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTES, SAL, ENTRE OUTROS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU SACHÊS METALIZADOS, ATÓXICOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400G**. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PREPARO E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	-	**300**	-	-	-	**300**
198	PCT	**MILHO PARA CANJICA AMARELA**	**MILHO PARA CANJICA** (TAMBÉM CONHECIDO COMO MUNGUNZÁ EM ALGUMAS REGIÕES) **AMARELA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS DE MILHO (ZEA MAYS L.) SELECIONADOS, BENEFICIADOS, POLIDOS E LIMPOS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ASPECTO BRILHANTE E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE	-	**1.000**	**500**	-	**560**	**2.060**

			LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
199	PCT	**MILHO PARA PIPOCA**	**MILHO PARA PIPOCA** (ZEA MAYS EVERTA), **TIPO PREMIUM** (PRIMEIRA QUALIDADE), BENEFICIADO E POLIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS INTEIROS, SÃOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO E BRILHO CARACTERÍSTICOS (GERALMENTE AMARELO INTENSO), E ALTO PODER DE EXPANSÃO (CAPACIDADE DE ESTOURAR). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU LEITOSO, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**2.000**	**300**	**-**	**900**	**3.200**
200	LATA	**MILHO VERDE EM CONSERVA 200G**	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM OS PADRÕES DE	**-**	**1.000**	**-**	**-**	**200**	**1.200**

			IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (ESSENCIAL PARA A CONFERÊNCIA TÉCNICA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS NO LÍQUIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
201	LATA	**MILHO VERDE EM CONSERVA 1,7KG**	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1,7KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (FUNDAMENTAL PARA CONFERÊNCIA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,	**-**	**100**	**150**	**-**	**50**	**300**

			NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
202	UND	**ÓLEO DE SOJA**	**ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO ÓLEO DE SOJA REFINADO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR ÓLEO DE SOJA REFINADO, ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (PARA PRESERVAÇÃO) E VITAMINA E (TOCOFEROL), SENDO OBRIGATORIAMENTE LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, DE COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR SUAVES E PRÓPRIOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE RANÇO, TURBIDEZ, MATERIAIS EM SUSPENSÃO, SUJIDADES OU QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS OU ESTRANHAS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, DO TIPO PET TRANSPARENTE**, ATÓXICA E RESISTENTE, COM **CAPACIDADE DE 900 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O NÚMERO DE REGISTRO E/OU ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA **ANVISA** OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO RANÇOSO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO. O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A REPOSIÇÃO IMEDIATA DE PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS OU VALIDADE MENOR QUE 6 MESES.	**350**	**5.000**	**20.000**	**-**	**9.300**	**34.650**
203	PCT	**ORÉGANO DESIDRATADO**	CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA ESPÉCIE **ORIGANUM VULGARE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROCESSADO POR SECAGEM NATURAL OU TECNOLÓGICA ADEQUADA, APRESENTANDO-SE DE FORMA FRAGMENTADA, COM COLORAÇÃO VERDE-	**-**	**200**	**600**	**-**	**750**	**1.550**

			ACINZENTADA CARACTERÍSTICA, ODOR FORTE E AROMÁTICO E SABOR LEVEMENTE PICANTE. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE PURO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, AREIA, PEDÚNCULOS EM EXCESSO OU OUTROS MATERIAIS VEGETAIS ESTRANHOS À ESPÉCIE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM ASPECTO DE PÓ FINO EXCESSIVO (O QUE INDICARIA TRITURAÇÃO INDEVIDA OU VELHICE DO PRODUTO) OU COM ODORES DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO E GARANTINDO A RETENÇÃO DO AROMA. **CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER O PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 20G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME COMUM E CIENTÍFICO DA ESPÉCIE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
204	PCT	**PIRULITOS SORTIDOS**	PRODUTO DE CONFEITARIA, **TIPO PIRULITO DE AÇÚCAR**, EM **SABORES FRUTAIS SORTIDOS**, COLORIDOS E AROMATIZADOS ARTIFICIALMENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE (AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTES E AROMATIZANTES), ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. OS PIRULITOS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA DURA, SUPERFÍCIE LISA, CORES VIBRANTES E UNIFORMES, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE ACORDO COM O RÓTULO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE UMIDADE (NÃO DEVEM ESTAR MELADOS OU GRUDADOS À EMBALAGEM INDIVIDUAL) OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO QUE POSSAM CAUSAR O DERRETIMENTO OU A DEFORMAÇÃO DOS PIRULITOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL PARA CADA UNIDADE (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO DEVIDAMENTE LACRADO). A	**100**	**500**	**50**	**-**	**360**	**1.010**

			EMBALAGEM SECUNDÁRIA **(PACOTE)** DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 600 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (INCLUINDO DESTAQUE PARA CORANTES E ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PACOTE E DAS UNIDADES INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE DERRETIMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PRODUTOS QUEBRADOS, MELADOS, EMBALAGENS ROMPIDAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
205	UND	**POLVILHO DOCE**	**AMIDO DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE), TIPO 1** (PRIMEIRA QUALIDADE), DE ORIGEM VEGETAL. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR-SE COMO PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA (ASPECTO SECO E SOLTO), FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E/OU VEGETAIS, SUJIDADES OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **PACOTE** DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (FÉCULA DE MANDIOCA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE UMIDADE/EMPEDRAMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**600**	**10.000**	**-**	**650**	**11.250**
206	UND	**REFRIGERANTE 2L**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR,	**5.000**	**6.000**	**1.500**	**1.500**	**1.200**	**15.200**

			EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 2 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
207	UND	**REFRIGERANTE 200ML**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR, EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO	**-**	**6.000**	**-**	**-**	**-**	**6.000**

			ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 200 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
208	UND	**SARDINHA EM CONSERVA**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO **SARDINHA EM CONSERVA**, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, DEVIDAMENTE LIMPO, EVISCERADO E COZIDO, IMERSO EM ÓLEO COMESTÍVEL DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME E ÍNTEGRA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO DESFEITO OU COM PARTES DETERIORADAS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PESCADO EM CONSERVA, SEM GOSTO RESIDUAL METÁLICO, RANÇOSO, DE MOFO OU ODORES ESTRANHOS À ESPÉCIE. APARÊNCIA DE COLORAÇÃO PRATEADA OU CARACTERÍSTICA DO COZIMENTO NO ÓLEO, COM UNIDADES ACONDICIONADAS EM **EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 125G** DE PESO LÍQUIDO DRENADO. ISENTO DE SUJIDADES, ESCAMAS EM EXCESSO, CORPOS ESTRANHOS, AREIA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E SANITÁRIOS PARA PRODUTOS DE PESCA EM CONSERVA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES **(LATA),** DEVIDAMENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, SEM PRESENÇA DE ESTUFAMENTO, AMASSAMENTOS GRAVES, OXIDAÇÃO OU VAZAMENTOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA (S.I.F. OU EQUIVALENTE), MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A	**-**	**3.000**	**-**	**-**	**-**	**3.000**

			ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
209	UND	**SAL DE COZINHA**	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO) REFINADO, IODADO, **TIPO I** (PRIMEIRA QUALIDADE). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO. DEVE SER BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO EM EXCESSO (QUE CAUSAM EMPEDRAMENTO), IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS, FRAGMENTOS DE CONCHAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O SAL DEVE ESTAR SOLTO, SEM UMIDADE VISÍVEL OU SINAIS DE EMPEDRAMENTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** (RESOLUÇÃO RDC Nº 15/2010 E OUTRAS) E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**56**	**6.000**	**3.000**	**-**	**900**	**9.956**
210	CX	**SAL EM SACHÊ**	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO), REFINADO E OBRIGATORIAMENTE IODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO, APRESENTANDO-SE SOLTO E ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, DETRITOS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. O ACONDICIONAMENTO PRIMÁRIO DEVE SER **EM SACHÊS INDIVIDUAIS** DE 0,8G, FABRICADOS EM MATERIAL ATÓXICO (PAPEL OU PLÁSTICO) DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER UMA **CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO 1.000 (MIL) UNIDADES**, RESISTENTE E ADEQUADA PARA O EMPILHAMENTO E TRANSPORTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. NO ATO DA ENTREGA, O	**-**	**02**	**-**	**-**	**24**	**26**

			PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E USO. A ROTULAGEM (TANTO NA CAIXA QUANTO NOS SACHÊS, CONFORME VIABILIDADE TÉCNICA) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÓRGÃOS DE SAÚDE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA CAIXA E DOS SACHÊS, CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
211	UND	**SUCO EM PÓ CONCENTRADO**	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA **(SUCO EM PÓ CONCENTRADO)**, DESTINADO À DILUIÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL PARA OBTENÇÃO DE BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM REND**IMENTO DE 2 LITROS POR SACHÊ**/EMBALAGEM. **SABORES VARIADOS**, CONFORME DEMANDA (EX: LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ, LIMÃO). COM SABOR, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO FRUTO A QUE SE REFERE, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APRESENTAÇÃO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE EMPEDRAMENTO, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE DISSOLVER FACILMENTE NA QUANTIDADE DE ÁGUA INDICADA PELO FABRICANTE. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COMO POLPA OU EXTRATO DE FRUTA DESIDRATADO, AÇÚCAR, ACIDULANTES, AROMATIZANTES, CORANTES (NATURAIS OU ARTIFICIAIS AUTORIZADOS), VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO SACHÊS INDIVIDUAIS** DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO DO RENDIMENTO (2L), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN, SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E INSTRUÇÕES NORMATIVAS SOBRE ADITIVOS E COMPOSIÇÃO. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021,** MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE	**-**	**4.000**	**-**	**-**	**-**	**4.000**

			PALATABILIDADE E DISSOLUÇÃO ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.						
212	UND	**SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PSIDIUM GUAJAVA*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** DEVE APRESENTAR COR ROSADA OU AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. POR SER CONCENTRADO, DEVE APRESENTAR VISCOSIDADE ADEQUADA E ESTAR ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**2.500**	**500**	**-**	**2.000**	**5.000**
213	UND	**SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PASSIFLORA EDULIS*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA FORA DO PADRÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE	**-**	**2.500**	**500**	**-**	**2.000**	**5.000**

			ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO VÁCUO OU ATMOSFERA CONTROLADA, SE APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO), PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
214	UND	**SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DO PSEUDOFRUTO DO CAJU, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR (AMARELADA A ALARANJADA), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA	**-**	**2.500**	**500**	**-**	**2.500**	**5.500**

			CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
215	UND	**SUCO CONCENTRADO SABOR UVA**	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE UVAS SADIAS, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, E CONCENTRADO POR MÉTODOS FÍSICOS, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO FINAL DEVE SER DE ALTA PUREZA, COM A CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS (BRIX) DENTRO DOS LIMITES LEGAIS PARA SUCO CONCENTRADO. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**2.000**	**500**	**-**	**2.500**	**5.000**
216	UND	**SUCO DE CAJU**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE CAJU (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)**	**1.500**	**1.500**	**-**	**3.000**	**3.200**	**10.700**

			ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR CAJU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
217	UND	**SUCO DE MARACUJÁ**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AO PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E	**800**	**600**	**-**	**3.000**	**2.200**	**6.600**

			SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR MARACUJÁ), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
218	UND	**SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABOR GOIABA 1 LITRO**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR GOIABA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL,	**800**	**600**	**-**	**3.000**	**150**	**4.550**

			NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
219	UND	**SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA SABOR UVA 1 LITRO**	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE UVA, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR UVA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**1.800**	**1.500**	**-**	**3.000**	**2.650**	**8.950**
220	UND	**SUCO DE UVA INTEGRAL**	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SADIAS E MADURAS. O PRODUTO DEVE SER **100% (CEM POR CENTO) PURO**, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO E SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR ROXA INTENSA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, COM CORPO DENSO E AUSÊNCIA DE SEDIMENTOS EXCESSIVOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO OU ODOR ALCOÓLICO). NÃO SERÃO ACEITOS SUCOS COM SABOR ALTERADO, ASPECTO RALO OU QUE APRESENTEM SUJIDADES E IMPUREZAS NO INTERIOR DA EMBALAGEM.	**800**	**800**	**-**	**-**	**-**	**1.600**

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS DE VIDRO. NO ATO DA ENTREGA, **O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES E TER SIDO FABRICADO HÁ, NO MÁXIMO, 30 DIAS (DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE)**, GARANTINDO O FRESCOR E A QUALIDADE NUTRICIONAL. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO** TRANSPARENTE OU ESCURO, RESISTENTE E ATÓXICA, COM **CAPACIDADE DE 1,5 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU PERDA DE VÁCUO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SUCO DE UVA INTEGRAL), LISTA DE INGREDIENTES (100% SUCO DE UVA), TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS GARRAFAS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
221	PCT	**TAPIOCA GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA**	**GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA (MASSA PRONTA PARA TAPIOCA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA, SENDO UM PRODUTO 100% (CEM POR CENTO) NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAL, AÇÚCARES, GLÚTEN OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SOLTO, MACIO, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME E SEM A PRESENÇA DE GRUMOS EXCESSIVAMENTE DUROS OU SINAIS DE MOFO. DEVE POSSUIR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA MANDIOCA, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA NA EMBALAGEM OU QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, QUE POSSUI UMIDADE CONTROLADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA UMIDADE IDEAL. A **EMBALAGEM DEVE CONTER O PESO LÍQUIDO DE 500G** E SER DEVIDAMENTE LACRADA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (APENAS FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	**-**	**600**	**1.000**	**-**	**275**	**1.875**

			PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL (TEXTURA SOLTA, SEM MOFO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
222	UND	**TEMPERO COMPLETO**	**TEMPERO CULINÁRIO COMPLETO**, **MISTO**, **SEM** ADIÇÃO DE PIMENTA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER UMA **PASTA** OU **MISTURA HOMOGÊNEA**, OBTIDA A PARTIR DOS SEGUINTES INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TEMPERO DEVE APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO E BEM PROCESSADO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, COLORAÇÃO ALTERADA, ODORES QUÍMICOS FORTES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA E COM TAMPA (POTE OU BALDE), CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA E GARANTIR A VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO TEMPERO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, **12 (DOZE) MESES DE PRAZO DE VALIDADE** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL, CHEIRO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM MOFO, ODOR ALTERADO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**78**	**500**	**100**	**-**	**-**	**678**
223	CX	**TEMPERO CULINÁRIO EM TABLETE**	**TEMPERO CULINÁRIO DESIDRATADO** EM FORMATO DE **TABLETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CARNE, GALINHA, LEGUMES E BACON, CONFORME SOLICITAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA BALANCEADA DE SAL, GORDURA VEGETAL, REALÇADORES DE SABOR, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDADE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E COMPACTA **(EM TABLETES)**, COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CADA SABOR, SENDO ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE RANÇO, AMOLECIMENTO, BOLORES, SUJIDADES OU INFESTAÇÃO POR INSETOS. NÃO SERÃO ACEITOS TABLETES ESFARELADOS, COM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ROMPIDAS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS.	**10**	**500**	**-**	**-**	**-**	**510**

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR QUE POSSAM COMPROMETER A INTEGRIDADE E A TEXTURA DOS TABLETES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER EM CAIXA (EMBALAGEM SECUNDÁRIA) CONTENDO, NO MÍNIMO, 12 TABLETES. CADA UNIDADE INDIVIDUAL (TABLETE) DEVE POSSUIR O PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 9,5G, TOTALIZANDO 114 GRAMAS POR CAIXA**, OU CONFORME O PADRÃO DE MERCADO VIGENTE PARA O PESO TOTAL SOLICITADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (ENVÓLUCRO DO TABLETE) DEVE SER DE PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SIMILAR ATÓXICO E IMPERMEÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (COM DESTAQUE PARA ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO E MARCA DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS E LACRES, CONFERÊNCIA DO PESO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS CAIXAS AMASSADAS/ÚMIDAS, TABLETES DERRETIDOS, AUSÊNCIA DE LOTE/VALIDADE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
224	PCT	**TEMPERO EM PÓ**	**TEMPERO EM PÓ TIPO "SAZON"** (MARCA DE REFERÊNCIA) OU SIMILAR DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, PODENDO SER PARA CARNES, AVES, LEGUMES, ARROZ, MASSAS, ETC.). O PRODUTO DEVE SER UMA COMBINAÇÃO BALANCEADA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS, COMO ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, SALSA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, QUANDO APLICÁVEL PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), SAL E COLORÍFICOS NATURAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** FINO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO (EX: ALHO, CARNE, FRANGO), ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE, GRUMOS EXCESSIVOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, EMPEDRAMENTO, ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES QUÍMICOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. **A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACHÊ INDIVIDUAL COM PESO LÍQUIDO DE 5G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO PACOTE OU CAIXA, CONTENDO 12 SACHÊS (PESO LÍQUIDO TOTAL DE 60G)**. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6	**10**	**500**	**-**	**-**	**-**	**510**

			MESES A CONTAR DA ENTREGA, SE POSSÍVEL), PESO LÍQUIDO (TOTAL E POR SACHÊ), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA E DOS SACHÊS INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/EMPEDRADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
225	PCT	**TRIGO PARA QUIBE**	**TRIGO PARA QUIBE** (TRIGO BURGOL), OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO INTEIROS, LIMPOS, SUBMETIDOS A COZIMENTO, SECAGEM E TRITURAÇÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E SEUS FRAGMENTOS, BEM COMO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO SENDO ACEITOS PACOTES COM GRÃOS MOFADOS, AGLUTINADOS POR UMIDADE OU COM PRESENÇA DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DE UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO GRÃO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE UMIDADE INTERNA, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	**-**	**1.000**	**6.000**	**-**	**300**	**7.300**
226	GALÃO	**ÁGUA MINERAL, SEM GÁS**	**ÁGUA MINERAL NATURAL**, **SEM GÁS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE FONTE DEVIDAMENTE OUTORGADA E REGISTRADA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE EM SEU ESTADO DE PUREZA ORIGINAL, SENDO OBRIGATORIAMENTE INCOLOR, INODORA E INSÍPIDA, COM COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE POTABILIDADE ESTABELECIDOS	**120**	**1.000**	**-**	**-**	**-**	**1.120**

			PELA **ANVISA** E PELO **CÓDIGO DE MINERAÇÃO (DNPM/ANM)**. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM GALÃO (GARRAFÃO) RETORNÁVEL OU DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE DE, NO MÍNIMO, 20 LITROS**, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE. O RECIPIENTE DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM RANHURAS EXCESSIVAS, DEFORMAÇÕES, VAZAMENTOS OU SUJIDADES EXTERNAS. O FECHAMENTO DEVE SER REALIZADO POR TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDO, EM CONJUNTO COM CADA GALÃO, UM SACHÊ DE LENÇO UMEDECIDO EM ÁLCOOL 70% OU SOLUÇÃO ANTISSÉPTICA EQUIVALENTE, DESTINADO À HIGIENIZAÇÃO DO GARGALO NO ATO DA INSTALAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR, E LIVRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS OU ODORES FORTES (COMO COMBUSTÍVEIS), GARANTINDO QUE OS GALÕES NÃO SOFRAM DANOS FÍSICOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DA FONTE, LOCAL DE EXTRAÇÃO, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E O NÚMERO DE REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA E ANM). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO LACRE, VALIDADE DO GALÃO (DATA DE FABRICAÇÃO DO VASILHAME), AUSÊNCIA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO E PRESENÇA DO KIT DE HIGIENIZAÇÃO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS LACRES ROMPIDOS, GALÕES SUJOS, ODOR NA ÁGUA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						
227	UND	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO**	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO** (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL), DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO EM **FRASCO TRANSPARENTE CONTENDO 750 ML**. O PRODUTO DEVE SER LÍMPIDO, ISENTO DE CORANTES, TURBIDEZ, DEPÓSITOS, SEDIMENTOS OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO ASPECTO VISUAL CRISTALINO. A COMPOSIÇÃO DEVE SER ELABORADA BASICAMENTE POR ÁGUA E FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, DEVENDO SER ISENTO DE GLÚTEN, ADITIVOS QUÍMICOS DESNECESSÁRIOS OU CONSERVANTES QUE NÃO ESTEJAM PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O PRODUTO. DEVE APRESENTAR ACIDEZ VOLÁTIL MÍNIMA CONFORME OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, SENDO VEDADA A ENTREGA DE ITENS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU PRESENÇA DE "MÃE DO VINAGRE" (PELÍCULA SUPERFICIAL) OU PARASITAS (ENGUIAS DO VINAGRE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS, PROTEGENDO O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ E CALOR EXCESSIVO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER FRASCO DE MATERIAL ATÓXICO (PET OU SIMILAR), TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE	-	**250**	-	-	**340**	**590**

			SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, GRADUAÇÃO ACÉTICA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRASCOS VAZADOS, PRESENÇA DE RESÍDUOS NO FUNDO DA EMBALAGEM OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.						

AS VANTAGENS DA CONTRATAÇÃO SOMAM:

- Dispõe a *CF (Constituição Federal) em seu art. 37, inciso XXI*, que ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, compras e alienações serão contratados mediante processo licitatório;

- O processo de licitação assegura aos concorrentes igualdade de condições.

- Logística de Distribuição: A empresa contratada deve garantir a entrega parcelada diretamente nos almoxarifados ou unidades escolares, respeitando normas sanitárias.

- Controle de Qualidade: Garantia de produtos dentro da validade (mínimo de 50% de validade restante), com embalagens intactas e dentro das normas da vigilância sanitária.

- Justifica-se por ser uma demanda contínua, mas eventual (quantidades variam conforme a necessidade diária e mensal), permitindo o uso eficiente de recursos financeiros, adquirindo apenas o necessário no momento.

- A mistura de Perecíveis e Não Perecíveis, garante refeições balanceadas (hortifrúti, carnes, ...) e a possibilidade de cestas básicas duradouras (arroz, feijão, óleo, ...).

- A licitação por itens, visando o menor preço, busca a economia de escala e a agilidade na fiscalização, garantindo então, a Eficiência e a Economicidade.

- Manter a integridade do Princípio da Economicidade e Eficiência, com a compra por meio de registro de preços permite a aquisição de alimentos com preços compatíveis com o mercado, evitando compras diretas fracionadas e mais dispendiosas.

Acrescenta-se que as quantidades aqui estabelecidas como justificado no **item 2.1.** deste estudo, ainda enfatizado que serão suficientes para atender a demanda das Secretarias Municipais de Morrinhos/GO, pelo período de 12 (doze) meses, tomando como parâmetro básico os quantitativos estimados em acordo com o histórico da mesma demanda.

5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A justificativa para o parcelamento na aquisição de gêneros alimentícios, neste estudo, a divisão considerada do objeto é em itens, fundamenta-se na obrigatoriedade legal de ampliar a competitividade e garantir a eficiência logística, especialmente sob a *Lei nº 14.133/2021*.

O parcelamento permite que fornecedores especializados (como pequenos produtores locais de hortifrúti ou laticínios) participem do certame. Sem essa divisão, apenas grandes distribuidores com ampla logística conseguiriam atender todo o objeto, o que restringiria a concorrência e elevaria os preços.

Perecíveis e Não Perecíveis, têm naturezas distintas, ainda que dentro do mesmo grupo (Alimentício).

> Os Perecíveis (Hortifrúti, Carnes, Laticínios), exigem entregas frequentes e diárias, em condições específicas de armazenamento (refrigeração). O parcelamento garante que o fornecedor tenha a estrutura técnica necessária para manter a qualidade e o frescor.
>
> Já os Não Perecíveis (Estocáveis), possuem prazos de validade maiores e permitem entregas em volumes maiores com menor frequência.

O *Tribunal de Contas da União (TCU)*, através da *Súmula nº 247*, estabelece que o parcelamento é a regra quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

A divisão em itens permite obter o menor preço unitário para cada produto específico no mercado especializado, gerando a Economia de Escala.

> Garantindo a Gestão de Estoques, com o fornecimento parcelado (via Sistema de Registro de Preços) evitando o desperdício de alimentos por vencimento ou armazenamento inadequado na Administração.

Portanto, ao contratar múltiplos fornecedores para diferentes itens, a Administração reduz o risco de ficar totalmente desassistida caso uma única empresa falhe na entrega de um grupo específico de produtos.

Contudo, conclui-se que, o parcelamento do objeto nos termos do *Art. 40 da Lei nº 14.133/2021*, justifica-se visando o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e especializado. A medida busca ampliar a competitividade, permitindo a participação de micro e pequenas empresas, além de garantir a segurança alimentar

através de entregas parceladas que respeitam o ciclo de vida dos produtos perecíveis e a capacidade de armazenamento desta Unidade Administrativa.

6. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação deseja-se adquirir:

a) Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional:

- Assegurar o fornecimento de alimentos que atendam aos padrões de qualidade sanitária, garantindo o aporte nutricional adequado aos beneficiários (alunos, pacientes ou servidores);
- Manutenção da regularidade das refeições, evitando interrupções no serviço público por falta de insumos.

b) Eficiência Econômica e Redução de Custos:

- Obtenção de preços vantajosos através da ampla competitividade gerada pelo parcelamento do objeto (divisão em itens);
- Redução de perdas financeiras decorrentes de desperdícios, uma vez que o cronograma de entregas será ajustado ao consumo real.

c) Otimização Logística e Operacional:

- Melhoria no fluxo de recebimento e armazenamento, adequando as entregas de produtos perecíveis à capacidade física de refrigeração da unidade;
- Simplificação do processo de reposição de estoque por meio do Sistema de Registro de Preços.

d) Promoção do Desenvolvimento Local:

- Fomento à economia regional ao permitir que agricultores e pequenos fornecedores locais participem do certame, conforme diretrizes do Portal do Sebrae sobre Compras Públicas.

e) Conformidade Legal e Transparência:

- Atendimento integral às exigências da *Lei nº 14.133/2021*, demonstrando o planejamento administrativo e a busca pelo interesse público em conformidade com as orientações do *Tribunal de Contas da União (TCU)*.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução não há contratações que guardam relação, afinidade e dependência com o objeto da contratação pretendida.

8. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Com a realização dos Estudos Preliminares, têm-se em evidencia que a contratação da solução relatada se apresenta admissível tecnicamente, estrategicamente e fundamentadamente imprescindível.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

9. ANÁLISE DE RISCOS

O Mapa de Riscos está no **anexo I**, nesse ETP.

Objetivando sempre mitigar riscos e fazer um bom uso do dinheiro público, certificamos de que a presente contratação considerou a quantidade necessária para atender a demanda das Unidades Administrativas do Município de Morrinhos/GO.

MORRINHOS, 05 DE FEVEREIRO DE 2026.

Equipe responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

gov.br Documento assinado digitalmente
GILCELLY REGINA DE SOUZA GOMES PRADO
Data: 20/02/2026 15:36:18-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Gilcelly Regina de Souza Gomes Prado, MATRÍCULA Nº 7808
Departamento de Planejamento em Compras e Licitações
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

gov.br Documento assinado digitalmente
BARBARA LEITE ALVES BARBOSA
Data: 20/02/2026 15:32:08-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Bárbara Leite Alves Barbosa / CPF nº 701.949.431-51
Estagiária Pós Graduanda em Licitações e Contratos
Departamento de Planejamento em Compras e Licitações
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Nayara Coelho da Silva / Matrícula nº 4013417
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Responsável pela aprovação do Estudo Técnico Preliminar:

INESSA APOLINARIO DA SILVEIRA:99433320182
Assinado de forma digital por INESSA APOLINARIO DA SILVEIRA:99433320182
Dados: 2026.02.23 08:53:47 -03'00'

Marcelo Manoel Venturini/ Matrícula nº 4013317
Secretário Municipal de Administração Pública
FUNDO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Inessa Apolinário da Silveira/ Matrícula nº 4013335
Secretária Municipal de Educação
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Hugo Henrique Nunes/ Matrícula nº 4013398
Secretário Municipal de Obras e Serviços Públicos
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS
FUNDO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Thiago Emílio de Souza Brito / Matrícula nº 4014095
Secretário Municipal de Saúde
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Cristiane Teixeira Lima/ Matrícula nº 16
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ANEXO I

MAPA DE RISCOS

Documento que apresenta os riscos, controles e responsáveis pelas ações preventivas.

1. Dados do Processo:	
Objeto:	Contratação para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para as secretarias municipais de Morrinhos/GO.
Nº do Processo:	**2026003591**

2. Fase de Análise:
Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

3. Riscos:			
Risco 01:	Desabastecimento (Logístico).		
Probabilidade:	☐ **Baixa**	☐ **Média**	☒ **Alta**
Impacto:	☐**Baixo**	☐ **Médio**	☒ **Alto**
Danos: O fornecedor não entrega o item no prazo ou alega falta de estoque. Interrupção do serviço de alimentação (merenda ou hospitalar).			
Ação(ões) Preventiva(s): Exigir cronograma de entregas e aplicar sanções rigorosas. Utilizar o Sistema de Registro de Preços para permitir a convocação do segundo colocado caso o primeiro falhe.			**Responsável:** Fiscais do Contrato, e Solicitante.
Ação(ões) de Contingência: Instauração de Processo de penalização.			**Responsável:** Gestor de execução do Contrato e setor de Contratos; e Solicitante.
Risco 02:	Baixa Qualidade (Técnico).		
Probabilidade:	☐**Baixa**	☒ **Média**	☐ **Alta**
Impacto:	☐**Baixo**	☒ **Médio**	☐ **Alto**

Danos: Entrega de produtos próximos ao vencimento, com embalagens avariadas ou perecíveis deteriorados. Risco à saúde dos beneficiários e desperdício de dinheiro público.	
Ação(ões) Preventiva(s): Estabelecer no edital o prazo de validade mínima.	**Responsável:** Comissão de Licitação e Equipe de Planejamento em Compras e Licitações. Equipe de Gestão e Fiscalização da execução Contratual; Responsável pela demanda.
Ação(ões) de Contingência: Capacitação e treinamento dos fiscais e gestores.	**Responsável:** Equipe de Gestão e Fiscalização (por iniciativa própria e comprometimento).
Risco 03:	Risco de Oscilação de Preços (Econômico).
Probabilidade: ☐**Baixa** ☐ **Média** ☒ **Alta**	
Impacto: ☐**Baixo** ☐ **Médio** ☒ **Alto**	
Danos: Alta súbita no preço de itens como carnes ou hortifrúti (sazonalidade). Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro pelo fornecedor ou abandono da ata.	
Ação(ões) Preventiva(s): Utilizar índices de correção previstos no edital e realizar Pesquisas de Preços constantes para balizar o mercado.	**Responsável:** Equipe de Gestão e Fiscalização da Execução Contratual.
Ação(ões) de Contingência: reequilíbrio econômico-financeiro.	**Responsável:** Equipe de Gestão e fiscalização Contratual, e Departamento de Controle de Contratos.
Risco 04:	Risco Sanitário (Operacional).
Probabilidade: ☐**Baixa** ☐ **Média** ☒ **Alta**	

Impacto: ☐**Baixo** ☐ **Médio** ☒ **Alto**	
Danos: Transporte inadequado (quebra da cadeia de frio para carnes e laticínios). Contaminação alimentar.	
Ação(ões) Preventiva(s): Fiscalização rigorosa no ato do recebimento com termômetro e exigência de veículos certificados pela Vigilância Sanitária.	**Responsável:** Secretaria de Administração; Equipe de Gestão e fiscalização Contratual
Ação(ões) de Contingência: Recessão contratual, e aplicação das sanções.	**Responsável:** Comissão de Licitação; e Secretaria de Administração.

4- Responsáveis pela elaboração do Mapa de Riscos:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Riscos da presente contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos na *Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017.*

_____
Nayara Coelho da Silva / Matrícula nº 4013417
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

_____
Marcelo Manoel Venturini/ Matrícula nº 4013317
Secretário Municipal de Administração Pública
FUNDO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Morrinhos – GO, 03 de Fevereiro de 2026.

ANEXO II DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –
FORMAÇÃO DE PREÇOS/ ESTIMATIVA
PESQUISA DE PREÇOS

ASSUNTO	ESTIMATIVA ORÇAMENTÁRIA PARA O MUNICÍPIO DE MORRINHOS/GO - CONTRATAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) PARA AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº	2026003591

PEQUISA DE PREÇOS ELABORADA POR	BÁRBARA LEITE ALVES BARBOSA
DATA	De 05/02 à 10/02/2026

REQUISITANTE	
PREFEITURA MUNICIPAL	MORRINHOS/GO
SETOR	EQUIPE DE PLANEJAMENTO EM COMPRAS E LICITAÇÕES
TELEFONE	3417 2160

ITEM	**DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO OBJETO**	**CÓD**	**QNTD**	**UNID**	**ORÇAMENTO**	
					EMPRESA CNPJ	
					NP CAPACITAÇÕES E SERVIÇOS LTDA/ BANCO DE PREÇOS 07.797.967/0001-95	
					PREÇO MÉDIO	
					UNITÁRIO (R$)	TOTAL (R$)
01	**FRUTA IN NATURA TIPO ABACATE MANTEIGA (PERSEA AMERICANA). DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTO INTEGRO, SÃOS, LIMPOS, SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MACIA AO TOQUE, PERFEITO PARA COMER IN NATURA OU EM VITAMINAS, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE ABACATE). FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPO (POLIDO), ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS	121693	**280**	KG	**R$ 6,96**	**R$ 1.948,80**

	PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.					
02	*FRUTA IN NATURA TIPO* ***ABACAXI PÉROLA*** *(ANANAS COMOSUS)* **DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** FRUTA COM COROA ESPINHOSA, ÍNTEGROS, SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS). POLPA CLARA, FIRME E INTACTA, COM CONSISTÊNCIA DE FRUTO MADURO, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE. ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM PESO MÍNIMO DE 1,5KG E MÁXIMO DE 2KG. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO E PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS. *(IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	123170	**1.240**	UND	**R$ 8,06**	**R$ 9.994,40**
03	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ (OU JAPONESA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DEVE APRESENTAR CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, FUROS OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E BIOLÓGICOS (PICADAS DE INSETOS OU FUNGOS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. PRODUTO DEVE ESTAR FRESCO, LIMPO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. DEVE APRESENTAR PESO MÉDIO POR UNIDADE**,** ENTRE 1,5 KG E 2,5 KG. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE ESTAR EM ESTÁGIO QUE PERMITA O MANUSEIO E TRANSPORTE, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DURANTE O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES EMBALADOS EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/FORNECEDOR E PESO. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	122792	**6.300**	KG	**R$ 5,88**	**R$ 37.044,00**
04	**LEGUME *IN NATURA*, TIPO ABOBRINHA VERDE (ITALIANA OU BRASILEIRA), COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:	133039	**5.700**	KG	**R$ 6,56**	**R$ 37.392,00**

	VEGETAIS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES E JOVENS, COLHIDOS ANTES DE ATINGIREM O PLENO DESENVOLVIMENTO DAS SEMENTES. CASCA DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE, PODENDO SER LISA OU LEVEMENTE ESTRIADA, ISENTA DE RACHADURAS, FUROS, PICADAS DE INSETOS OU DANOS MECÂNICOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, TENRA E COR CLARA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU APODRECIMENTO. PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO ADERIDO À SUPERFÍCIE. DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO POR UNIDADE**,** ENTRE 15 CM E 20 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO MÉDIO DE 3 CM A 4 CM. O GRAU DE MATURAÇÃO DEVE PERMITIR O MANUSEIO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).					
05	**HORTALIÇA FOLHOSA *IN NATURA*, TIPO ALFACE CRESPA, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** DEVE ESTAR NO ATO DA ENTREGA COM APARENTE FRESCOR E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, VISTO QUE É UM PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: MAÇOS UNIFORMES, COM FOLHAS FRESCAS, VIÇOSAS, TÚRGIDAS (FIRMES) E INTACTAS. COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS AMARELADAS, PARDAS OU SINAIS DE QUEIMA NOS BORDOS. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RASGOS OU ESMAGAMENTOS), ATAQUES DE PRAGAS (FUROS OU LAGARTAS) E DOENÇAS (BOLORES OU PODRIDÃO). LIMPA, LIVRE DE RAÍZES EXCESSIVAS, TERRA, AREIA, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO ADERIDO. OS MAÇOS DEVEM APRESENTAR PESO MÉDIO ENTRE 250G A 400G. DEVE SER COLHIDA NO ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO PLENO, MAS ANTES DE APRESENTAR SINAIS DE FLORESCIMENTO (PENDOAMENTO). DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES INDIVIDUAIS (SE SOLICITADO), PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA O ESMAGAMENTO E PERMITINDO A VENTILAÇÃO. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO LIMPO E, PREFERENCIALMENTE, EM HORÁRIOS DE TEMPERATURA AMENA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM O FRESCOR PRESERVADO. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.	132963	**5.230**	UND	**R$ 3,81**	**R$ 19.926,30**
06	**BULBOS DE ALHO** (ALLIUM SATIVUM L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, COM CASCA, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL" CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME,	123155	**1.400**	KG	**R$ 29,04**	**R$ 40.656,00**

	CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA (PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA)					
07	**ALHO (*ALLIUM SATIVUM* L.) TIPO BRANCO, INTEIROS, DESCASCADOS, 100% NATURAIS, DENTES GRAÚDOS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SEM CONSERVANTES OU ADITIVOS QUÍMICOS, COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: DENTES (BULBOS) INTEIROS E SÃOS, FIRMES E INTACTOS, SEM BROTOS, GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS OU MANCHADOS. COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO ALHO. LIMPO, ISENTO DE CASCAS REMANESCENTES, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. APRESENTANDO ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE ALHO FRESCO, SEM ODORES AZEDOS OU DESAGRADÁVEIS QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM **EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG**, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA A VÁCUO PARA MAIOR DURABILIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA (PRODUTOR/FORNECEDOR), E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM VALIDADE MÍNIMA DE ATÉ 3 MESES (VÁCUO), A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER **RIGOROSAMENTE** AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).	132964	**1.175**	PCT	**R$ 31,00**	**R$ 36.425,00**
08	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MAÇÃ (*MUSA ACUMINATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL", CONFORME NORMAS DO MAPA.** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E SEM DANOS FÍSICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS). POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR CARACTERÍSTICO, ADOCICADO E AROMA SUAVE (LEMBRA O AROMA DE MAÇÃ). ISENTA DE PODRIDÃO, MANCHAS FÚNGICAS, INSETOS, SUJIDADES, LÁTEX ESCORRIDO EM EXCESSO OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM COMPRIMENTO MÉDIO SUPERIOR A 08 CM, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DA PENCA.	133051	**1.100**	KG	**R$ 10,55**	**R$ 11.605,00**

	O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO ESTÁGIO 2 OU 3 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (VERDE A LEVEMENTE AMARELADA), PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INICIAL SEM PERDAS, PERMITINDO A MATURAÇÃO GRADUAL NO LOCAL DE DESTINO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA, QUE PROTEJAM OS FRUTOS DO ESMAGAMENTO E DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).					
09	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA MARMELO (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA PÃO OU FIGO), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** CACHOS OU PENCAS ÍNTEGROS, COM FRUTOS SÃOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. COM COLORAÇÃO DA CASCA UNIFORME, VARIANDO DE VERDE A AMARELA CLARA, SEM MANCHAS OU DANOS FÍSICOS. APRESENTANDO POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU EMPEDRAMENTO. ISENTA DE SUJIDADES (TERRA, AREIA), PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM CALIBRE UNIFORME DENTRO DO "PEDIDO" (ENTREGA). DEVE SEGUIR AS NORMAS DE CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDAS PELO **MAPA.** O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO (MEDIATO OU IMEDIATO, CONFORME CRONOGRAMA DE ENTREGA). DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS OU DE PAPELÃO, LIMPAS E HIGIENIZADAS, QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO DOS FRUTOS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE.	133052	**800**	KG	**R$ 6,25**	**R$ 5.000,00**
10	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA NANICA (TAMBÉM CONHECIDA COMO BANANA D'ÁGUA OU CATURRA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS E SÃOS. CASCA LISA, SEM DANOS FÍSICOS (RACHADURAS, CORTES OU ESMAGAMENTOS) E SEM SINAIS DE ATAQUES DE INSETOS OU FUNGOS. POLPA COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE), DE COR BRANCA A LEVEMENTE CREME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES APODRECIDAS. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS ORGÂNICOS DA COLHEITA. COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 15 CM E 22 CM, MEDIDO PELA CURVATURA EXTERNA. AS PENCAS DEVEM APRESENTAR CALIBRE E DESENVOLVIMENTO UNIFORMES. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.	133053	**5.640**	KG	**R$ 5,39**	**R$ 30.399,60**
11	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA PRATA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA", CONFORME A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL DO MAPA.** FRUTOS SÃOS, INTEIROS, FIRMES, COM FORMATO RETO OU LEVEMENTE CURVO, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA.	133054	**1.330**	KG	**R$ 6,70**	**R$ 8.911,00**

	DE COLORAÇÃO VERDE A AMARELA CLARA, UNIFORME, SEM MANCHAS SENESCENTES (ENVELHECIMENTO) OU DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, FUROS). CONSISTÊNCIA FIRME, SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ADSTRINGÊNCIA (NÃO "AMARRA" A BOCA). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS, LÁTEX ESCORRIDO OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. COM COMPRIMENTO MÉDIO DO FRUTO ENTRE 13 CM E 17 CM, CALIBRE TRANSVERSAL MÍNIMO DE 27 MM. AS PENCAS DEVEM SER UNIFORMES EM DESENVOLVIMENTO. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE NO ESTÁGIO 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (CASCA VERDE-CLARA A AMARELA COM PONTAS VERDES), PARA GARANTIR VIDA ÚTIL NAS GÔNDOLAS/DESPENSA ATÉ O CONSUMO FINAL. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU DE PAPELÃO, LIMPAS, HIGIENIZADAS E QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO DOS FRUTOS. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH) E AS NORMAS DA ANVISA.					
12	**FRUTA *IN NATURA*, TIPO BANANA DA TERRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** FRUTOS FRESCOS, INTEIROS, SÃOS, DE FORMATO ALONGADO E CASCA MAIS GROSSA E RÍGIDA QUE AS DEMAIS VARIEDADES. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU ESMAGAMENTOS), SEM SINAIS DE ATAQUE DE INSETOS, FUNGOS OU PODRIDÃO. POLPA COM CONSISTÊNCIA BEM FIRME, DE COLORAÇÃO LEVEMENTE ROSADA OU SALMÃO QUANDO MADURA. DEVE SER ENTREGUE LIMPA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU RESTOS DE MATERIAIS VEGETAIS. O COMPRIMENTO DEVE SER SUPERIOR A 20 CM, COM CALIBRE GROSSO E UNIFORME, COM UNIFORMIDADE DE DESENVOLVIMENTO NAS PENCAS. DEVE SER ENTREGUE PREFERENCIALMENTE ENTRE OS ESTÁGIOS 2 E 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO (DE VERDE A AMARELA CLARA), GARANTINDO QUE A POLPA MANTENHA A FIRMEZA NECESSÁRIA PARA O PROCESSAMENTO CULINÁRIO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, PROTEGENDO OS FRUTOS DE DANOS FÍSICOS DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	15588	**3.500**	KG	**R$ 7,55**	**R$ 26.425,00**
13	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BATATA-DOCE (VARIEDADE ROSADA OU BRANCA, CONFORME NECESSIDADE), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES E COMPACTAS, COM CASCA INTACTA, SEM CORTES, RACHADURAS PROFUNDAS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A POLPA. COM POLPA APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS (LENHOSAS) OU MANCHAS ESCURAS DEVE ESTAR ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), PODRIDÃO, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO DEVIDAMENTE LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES, PARASITAS OU CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO ENTRE 200G E 500G, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O COZIMENTO, COM FORMATO REGULAR, EVITANDO RAÍZES EXCESSIVAMENTE TORTUOSAS QUE DIFICULTEM O DESCASCAMENTO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE E PROCEDÊNCIA.	101846	**7.740**	KG	**R$ 7,43**	**R$ 57.508,20**

	O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA, E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR "LOTES" COM ALTA INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.					
14	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO BATATA INGLESA (BATATA COMUM/LAVADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "ESPECIAL" OU "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES, COM PELE LISA E ÍNTEGRA, ISENTOS DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, ESMAGAMENTOS), RACHADURAS OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. ISENTA DE BROTAMENTOS (OLHADURAS), MANCHAS ESCURAS (CORAÇÃO PRETO), SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO ÚMIDA OU SECA, PICADAS DE INSETOS E DOENÇAS FÚNGICAS. APRESENTANDO COR EXTERNA E POLPA CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, SEM ESVERDEAMENTO (CAUSADO PELA EXPOSIÇÃO À LUZ). APRESENTAR-SE LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E CORPOS ESTRANHOS. FRUTOS COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 45 MM E 80 MM, GARANTINDO UNIFORMIDADE PARA O PROCESSAMENTO, PREDOMINANTEMENTE OVAL OU ARREDONDADO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LAVADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO IMEDIATA DA QUALIDADE DA PELE E A AUSÊNCIA DE TERRA. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE (SACARIA), OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, COM VENTILAÇÃO ADEQUADA. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA (PBMH), AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA E SE NECESSÁRIO RECUSAR "LOTES" COM ALTA INCIDÊNCIA DE BATATAS ESVERDEADAS (QUE CONTÊM SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA) OU COM PRESENÇA EXCESSIVA DE "OLHOS" (BROTOS), QUE INDICAM PRODUTO VELHO E PERDA DE VALOR NUTRICIONAL.	113346	**22.005**	KG	**R$ 5,71**	**R$ 125.648,55**
15	**RAIZ TUBEROSA *IN NATURA*, TIPO BETERRABA (*BETA VULGARIS* L.), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA" OU "ESPECIAL".** RAÍZES FRESCAS, INTEIRAS, FIRMES, COM FORMATO GLOBULAR OU OVALADO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, CORTES, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE MURCHAMENTO. POLPA COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA INTENSA E UNIFORME, DE CONSISTÊNCIA TENRA E CROCANTE, ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS (ENDURECIDAS). PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, RAÍZES SECUNDÁRIAS ABUNDANTES, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS, SEM FOLHAS (DESFOLHADA), COM O PECÍOLO (TALO) CORTADO RENTE À RAIZ. COM TAMANHO (CALIBRE) MÉDIO, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL VARIANDO ENTRE 50 MM E 90 MM (CONFORME NORMAS DA CEAGESP), PARA GARANTIR UNIFORMIDADE NO PREPARO. DEVE SER ENTREGUE ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E PROTEJAM CONTRA O ESMAGAMENTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	123077	**3.955**	KG	**R$ 5,09**	**R$ 20.130,95**

	NO ATO DO RECEBIMENTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ VERIFICAR SE AS RAÍZES NÃO APRESENTAM TEXTURA "ELÁSTICA" OU MURCHA, O QUE INDICA COLHEITA ANTIGA E PERDA DE QUALIDADE.					
16	**HORTALIÇA *IN NATURA*, TIPO BRÓCOLIS (ESPECIFICAR SE É BRÓCOLIS RAMOSO/COMUM OU BRÓCOLIS DE CABEÇA ÚNICA/NINJA/JAPONÊS), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** INFLORESCÊNCIA (FLOR) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA. OS BUQUÊS (FLORETES) DEVEM ESTAR FECHADOS. COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA E INTENSA, UNIFORME, SEM SINAIS DE AMORAÇÃO (AMARELAMENTO OU ABERTURA DAS FLORES, QUE INDICA ENVELHECIMENTO), COM TALOS FIRMES, TENROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. POUCAS FOLHAS LATERAIS. ISENTO DE PODRIDÃO, BOLORES, DANOS MECÂNICOS (ESMAGAMENTO), ATAQUES DE INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE AGROTÓXICOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. EM UNIDADES, COM PESO MÉDIO MÍNIMO DE 300G A 500G POR UNIDADE. EMBALADOS EM PRÉ-EMBALAGEM INDIVIDUAL EM FILME PLÁSTICO PERFURADO PARA MAIOR CONSERVAÇÃO, POSTERIORMENTE ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS E HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) QUE GARANTAM A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA O ESMAGAMENTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C PARA GARANTIR O FRESCOR E A TURGESCÊNCIA DO PRODUTO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP PARA CLASSIFICAÇÃO, AS NORMAS DA ANVISA (ESPECIALMENTE QUANTO A LIMITES DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS) E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA.	142552	**3.380**	UND	**R$ 9,22**	**R$ 31.163,60**
17	**TUBÉRCULO *IN NATURA*, TIPO CARÁ (*DIOSCOREA ALATA*), DE PRIMEIRA QUALIDADE, CATEGORIA "EXTRA".** TUBÉRCULOS FRESCOS, INTEIROS, FIRMES. DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, DE COR PARDA OU ACASTANHADA, COM PRESENÇA MODERADA DE RAÍZES ADVENTÍCIAS (PELOS), SEM CORTES PROFUNDOS OU RACHADURAS. POLPA COM CONSISTÊNCIA MUITO FIRME, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREMOSA (CONFORME A VARIEDADE), ISENTA DE FIBRAS EXCESSIVAS OU MANCHAS ESCURAS. ISENTO DE PODRIDÃO, BROTAMENTOS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PICADAS DE INSETOS OU DOENÇAS FÚNGICAS. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, SUJIDADES E PARASITAS. COM TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 300G E 600G, EM FORMATO PREDOMINANTEMENTE OVALADO OU CILÍNDRICO, EVITANDO FORMATOS MUITO IRREGULARES QUE DIFICULTEM O PROCESSAMENTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS HIGIENIZADAS (TIPO MONOBLOCO) OU SACOS DE REDE PLÁSTICA RESISTENTE, PERMITINDO A VENTILAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DO PBMH/CEAGESP, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO ATO DO RECEBIMENTO, DEVE PRESSIONAR LEVEMENTE O TUBÉRCULO; SE HOUVER ÁREAS MOLES, O "LOTE" SERÁ RECUSADO, POIS INDICA INÍCIO DE DETERIORAÇÃO INTERNA.	101890	**6.700**	KG	**R$ 7,65**	**R$ 51.255,00**
18	**CEBOLA EM BULBO, VARIEDADE AMARELA OU BRANCA**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. BULBOS INTACTOS, FIRMES, COMPACTOS E BEM CURADOS (COM A CASCA EXTERNA SECA). SEM SUJIDADES, TERRA, RESTOS DE RAÍZES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), BROTAMENTOS (CEBOLA "NASCIDA"), PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUES DE PRAGAS/DOENÇAS. TIPO MÉDIA (CLASSE 3, COM DIÂMETRO ENTRE 50MM E 70MM), PARA MELHOR APROVEITAMENTO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADA EM SACOS DE RÁFIA OU SACOS PLÁSTICOS DE REDE (TIPO REDE), LIMPOS E RESISTENTES.	101645	**7.420**	KG	**R$ 5,70**	**R$ 42.294,00**

	O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA).					
19	**CEBOLINHA VERDE (*ALLIUM FISTULOSUM*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS INCORRETAMENTE), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS E APARADAS E A PARTE BRANCA (BULBO JOVEM) LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. ISENTA DE INSETOS, LESMAS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	142514	**530**	MAÇO	**R$ 3,90**	**R$ 2.067,00**
20	CONDIMENTO **CHEIRO VERDE** FRESCO (*IN NATURA*), COMPOSTO PELA MISTURA EM MAÇO DE **CEBOLINHA VERDE** (*ALLIUM FISTULOSUM*); E **SALSINHA/SALSA** (*PETROSELINUM CRISPUM*). A PROPORÇÃO DEVE SER EQUILIBRADA (50% DE CADA), PERMITINDO A UTILIZAÇÃO CULINÁRIA TÍPICA. MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS E TALOS FRESCOS, TÚRGIDOS (FIRMES), LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE. ISENTOS DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (AMASSADAS OU CORTADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRAGAS, MOFO OU DOENÇAS VISÍVEIS, AS RAÍZES DEVEM ESTAR LIMPAS (APARADAS) E A PARTE BRANCA DA CEBOLINHA LIVRE DE TERRA OU SUJIDADES EXCESSIVAS. *IN NATURA*. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. MAÇO DEVE SER PADRONIZADO POR PESO, COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER PROPORÇÃO INADEQUADA, SINAIS DE MURCHAMENTO ACENTUADO OU AMARELAMENTO GENERALIZADO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	133065	**510**	MAÇO	**R$ 4,13**	**R$ 2.106,30**
21	**CHUCHU (*SECHIUM EDULE*), VARIEDADE NACIONAL**, DE SAFRA RECENTE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO E O CONSUMO IMEDIATO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, RACHADURAS OU AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS OU SINAIS DE PODRIDÃO, E ISENTO DE SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (COM CASCA MUITO DURA E FIBRAS INTERNAS LENHOSAS) OU COM SINAIS DE BROTAMENTO.	133066	**13.100**	KG	**R$ 6,79**	**R$ 88.949,00**

	IN NATURA. DEVEM TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA FACILITAR O PREPARO CULINÁRIO. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS TRANSPARENTES RESISTENTES, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE "MELA" (PODRIDÃO), FRUTOS MUITO FIBROSOS (VELHOS), QUE PREJUDICAM O APROVEITAMENTO OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS INTERNAS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***					
22	**CENOURA (*DAUCUS CAROTA*), VARIEDADE NACIONAL** (TIPO NANTES OU BRASÍLIA), DE SAFRA RECENTE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO. *IN NATURA*. RAÍZES FIRMES, TÚRGIDAS, DE COLORAÇÃO ALARANJADA TÍPICA E UNIFORME. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. NÃO SERÃO ACEITAS RAÍZES COM SINAIS DE BROTAMENTO ("NASCIDAS"), COM OMBROS ESVERDEADOS (QUE INDICAM AMARGOR) OU COM CORAÇÃO LENHOSO (FIBROSAS). DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE LAVADA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES E PERFURADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (GERALMENTE CLASSE 2 OU 3), COM COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 15CM E 22CM, APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ TESTAR A FIRMEZA DAS RAÍZES (CENOURAS "ELÁSTICAS" OU MURCHAS INDICAM PRODUTO VELHO). REJEITARÁ, PORTANTO, O "LOTE" SE HOUVER PERCENTUAL ALTO DE RAÍZES QUEBRADAS OU RACHADAS, PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NEGRA NAS EXTREMIDADES, OU AINDA, RAÍZES COM EXCESSO DE RADICELAS (RAÍZES SECUNDÁRIAS FINAS), QUE INDICAM PERDA DE QUALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	132981	**4.548**	KG	**R$ 6,31**	**R$ 28.697,88**
23	**COUVE MANTEIGA** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *ACEPHALA*), VARIEDADE **NACIONAL**, APRESENTADA EM **MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E BRILHANTE, COM A NERVURA PRINCIPAL INTACTA, COM AUSÊNCIA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE (RASGADAS, AMASSADAS), OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. *IN NATURA*. FOLHAS MACIAS, SEM EXCESSO DE FIBROSIDADE, O QUE INDICA COLHEITA NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR, MANTENDO A INTEGRIDADE DO CONJUNTO. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E EMPILHADOS DE FORMA A NÃO ESMAGAR AS FOLHAS. MAÇOS PADRONIZADOS COM PESO MÍNIMO DE 500G. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU COM FUROS DE INSETOS, SINAIS DE LESMAS, LARVAS OU CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA, OU AINDA, HAVENDO ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, INDICANDO INÍCIO DE DECOMPOSIÇÃO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	142515	**1.020**	MAÇO	**R$ 5,54**	**R$ 5.650,80**

24	**COUVE-FLOR** (*BRASSICA OLERACEA* VAR. *BOTRYTIS*), VARIEDADE **NACIONAL, APRESENTADA EM UNIDADES (CABEÇAS).** INFLORESCÊNCIA (CABEÇA) COMPACTA, FIRME, DENSA E BEM FORMADA, DE COR BRANCA, CREME CLARA OU LEVEMENTE AMARELADA (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE), SEM MANCHAS ESCURAS, MARRONS OU ARROXEADAS, ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), SINAIS DE PODRIDÃO, MOFO OU ATAQUE DE PRAGAS. O MIOLO DEVE ESTAR PROTEGIDO POR FOLHAS VERDES E FRESCAS CIRCUNDANTES, QUE INDICAM FRESCOR E AUXILIAM NA CONSERVAÇÃO. AS FOLHAS EXTERNAS PODEM SER APARADAS, MAS O SUFICIENTE PARA PROTEGER O NÚCLEO. DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS OU OVOS DE INSETOS VISÍVEIS. UNIDADE COM PESO MÉDIO DE 800G A 1,5KG. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, DEVERÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES, O PESO TOTAL E A CONDIÇÃO DE TRANSPORTE (HIGIENE DAS CAIXAS PLÁSTICAS), FARÁ A CONFERÊNCIA DETALHADA, INSPECIONANDO INDIVIDUALMENTE AS CABEÇAS, AFASTANDO LIGEIRAMENTE AS FOLHAS PARA VERIFICAR O NÚCLEO, REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER INFLORESCÊNCIAS "ABERTAS" (FLORZINHAS SE SOLTANDO FACILMENTE), QUE INDICAM PRODUTO PASSADO, MANCHAS ESCURAS OU MARRONS NA CABEÇA (INDICA FUNGOS OU MÁ CONSERVAÇÃO), OU AINDA, HAVENDO PRESENÇA DE LESMAS OU INSETOS VIVOS, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	142553	**730**	UND	**R$ 9,84**	**R$ 7.183,20**
25	GOIABA (*PSIDIUM GUAJAVA*), VARIEDADE **PALUMA** (POLPA VERMELHA, CASCA AMARELA-ESVERDEADA), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO. FRUTOS DE POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE ESTAR LISA, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (BICHO-DA-GOIABA) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS. FRUTOS BEM DESENVOLVIDOS, COM FORMATO UNIFORME, ISENTOS DE DEFORMIDADES ACENTUADAS, ISENTA DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICOS) VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM PESO ENTRE 250G E 300G POR UNIDADE), APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE PARA FACILITAR A DISTRIBUIÇÃO/PORCIONAMENTO. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVERÁ CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS. APÓS, NO RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ REALIZAR UM CORTE AMOSTRAL EM ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E LIVRE DE LARVAS, SERÃO REJEITADOS LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS "DE VEZ" (VERDES DEMAIS) OU EXCESSIVAMENTE MADUROS (MOLES), COM PRESENÇA DE LARVAS OU FUROS DE INSETOS, E AINDA FRUTOS COM MANCHAS ESCURAS CIRCULARES (ANTRACNOSE).	130352	**5.600**	KG	**R$ 10,71**	**R$ 59.976,00**
26	**HORTELÃ (*MENTHA SPP.*), VARIEDADE NACIONAL, APRESENTADA EM MAÇOS.** MAÇOS COMPOSTOS POR HASTES E FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMES), LIMPAS, DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL DE MENTA, INDICATIVO DE FRESCOR E QUALIDADE, ESTAR ISENTA DE FOLHAS AMARELADAS, SECAS, MURCHAS, DANIFICADAS MECANICAMENTE, OU COM SINAIS DE PODRIDÃO, SEM SUJIDADES, TERRA, LARVAS, LESMAS, PRAGAS, OVOS DE INSETOS VISÍVEIS OU RESÍDUOS QUÍMICOS. SEM FLORES OU BOTÕES FLORAIS, QUE INDICAM QUE A PLANTA ESTÁ NO FIM DO CICLO E PERDEU QUALIDADE AROMÁTICA. *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM MAÇOS, AMARRADOS COM ELÁSTICO OU MATERIAL SIMILAR. OS MAÇOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, SEM ESMAGAMENTO, E PREFERENCIALMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA PRESERVAR O FRESCOR.	133075	**1.170**	MAÇO	**R$ 4,55**	**R$ 5.323,50**

	O MAÇO DEVE SER PADRONIZADO COM NO MÍNIMO 300G CADA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, FOCADA NA QUANTIDADE DE MAÇOS E NA CONDIÇÃO GERAL DAS FOLHAS, DEVERÁ ABRIR MAÇOS ALEATORIAMENTE E CHEIRAR O PRODUTO PARA GARANTIR O AROMA CARACTERÍSTICO E A AUSÊNCIA DE MURCHAMENTO. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR ALTO PERCENTUAL DE FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS OU SECAS, ODOR ESTRANHO, DE MOFO OU AUSÊNCIA DE AROMA CARACTERÍSTICO, OU AINDA, COM PRESENÇA DE INSETOS OU LESMAS.					
27	**JILÓ** (*SOLANUM AETHIOPICUM*), VARIEDADE **NACIONAL** (TIPO MORRO REDONDO OU CUMPRIDO), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO. FRUTOS FIRMES, COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO **VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA UNIFORME**. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM COLORAÇÃO AMARELADA OU ALARANJADA (INDÍCIO DE MATURAÇÃO AVANÇADA), QUE APRESENTAM SEMENTES ENDURECIDAS E SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO. DEVE ESTAR ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, SUJIDADES, TERRA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EM TAMANHO MÉDIO, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE PARA GARANTIR PADRONIZAÇÃO NO PREPARO CULINÁRIO. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), CONTENDO PESOS PADRONIZADOS CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E PREDOMINANTEMENTE VERDES, E SE NÃO SE NÃO HÁ "FUROS" OCULTOS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE LARVAS INTERNAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS AMARELADOS (FRUTOS "PASSADOS"), COM SINAIS DE MURCHAMENTO OU CASCA RUGOSA E COM PRESENÇA DE LARVAS OU PRAGAS.	133077	**480**	KG	**R$ 9,81**	**R$ 4.708,80**
28	**LARANJA** (*CITRUS SINENSIS*), VARIEDADE **PÊRA RIO** OU SIMILAR, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO. FORMATO PIRIFORME (SEMELHANTE A UMA PÊRA) OU OBLONGO, CASCA LISA, FINA A MÉDIA, DE COLORAÇÃO ALARANJADA. POLPA SUCULENTA, DE COR ALARANJADA, COM POUCAS SEMENTES. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS, COM CASCA BRILHANTE E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS (COMO A MOSCA-DAS-FRUTAS). DEVIDAMENTE LIMPA, ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES, E COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE GARANTA BOM TEOR DE SUCO (ALTO RENDIMENTO) E SABOR ADOCICADO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA. DE CLASSE MÉDIA A GRANDE (DIÂMETRO DE 65MM A 80MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A CONFERENCIA DO PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E SE AS CAIXAS ESTÃO LIMPAS E ÍNTEGRAS, DEVERÁ TAMBÉM ABRIR FRUTOS ALEATÓRIOS PARA GARANTIR QUE A POLPA ESTÁ SADIA, SUCULENTA E SEM LARVAS. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES (IMATURAS) OU MUITO MOLES (PASSADAS), COM PRESENÇA DE MOFO OU PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NA REGIÃO DO PEDÚNCULO) E FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS.	123196	**42.600**	KG	**R$ 5,28**	**R$ 224.928,00**
29	**LIMÃO** (LIMA ÁCIDA), VARIEDADE **TAITI** (*CITRUS LATIFOLIA*), DE SAFRA RECENTE, EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA ALTO RENDIMENTO DE SUCO. FRUTOS FIRMES, DE COLORAÇÃO VERDE-INTENSA (NÃO AMARELADOS), COM CASCA LISA E BRILHANTE. POLPA SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, ISENTA DE SEMENTES. O FRUTO DEVE APRESENTAR CASCA FINA, O QUE GERALMENTE INDICA MAIOR VOLUME DE SUCO.	112931	**12.584**	KG	**R$ 6,04**	**R$ 76.007,36**

	ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES OU AMASSADOS), MANCHAS DE DOENÇAS (COMO CANCRO CÍTRICO OU VERRUGOSE), SINAIS DE PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE (DIÂMETRO MÉDIO ENTRE 50MM E 65MM), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS (TIPO REDE), COM PESOS PADRONIZADOS (EX: SACOS DE 5KG OU 20KG), GARANTINDO A VENTILAÇÃO DO PRODUTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A TURGIDEZ E A SANIDADE DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E A VERIFICAÇÃO VISUAL DOS FRUTOS, SE ESTÃO FIRMES E COM A COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, DEVERÁ AINDA FAZER CORTES DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O FRUTO NÃO ESTÁ "SECO" (SEM SUCO) POR DENTRO OU COM INÍCIO DE APODRECIMENTO INTERNO. REJEITARÁ LOTES QUE CONTENHAM FRUTOS AMARELADOS (INDICAM MATURAÇÃO EXCESSIVA E PERDA DE ACIDEZ/FRESCOR), FRUTOS MUITO LEVES OU COM CASCA EXTREMAMENTE GROSSA (BAIXO RENDIMENTO), E AINDA COM PRESENÇA DE MOFO OU "MELA" NA REGIÃO DO PEDÚNCULO.					
30	**MAÇÃ** (*MALUS DOMESTICA*), VARIEDADE **NACIONAL** (COMO 'GALA', 'FUJI', OU 'EVA', A SER ESPECIFICADA NO EDITAL, POIS POSSUEM CARACTERÍSTICAS DIFERENTES), DE SAFRA RECENTE. FRUTOS FIRMES, TÚRGIDOS (NÃO MOLES), COM CASCA BRILHANTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (EX: RAJADA DE VERMELHO E AMARELO PARA GALA; VERMELHA INTENSA PARA FUJI). ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS. FRUTOS SADIOS, SEM SINAIS DE "CORAÇÃO AQUOSO" (WATERCORE), QUE INDICA MÁ CONSERVAÇÃO OU COLHEITA INADEQUADA. DEVIDAMENTE LIMPA (POLIDA), ISENTA DE TERRA, SUJIDADES, FULIGEM OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. COM CLASSE MÉDIA A GRANDE (PESO MÉDIO DE 180G A 200G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES (TIPO COLMEIA, PARA EVITAR ATRITO) OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA E SEM DANOS INTERNOS (COMO PODRIDÃO OU "FARINHAGEM"), AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS MOLES, "FARINHENTOS" OU COM PODRIDÃO, COM PRESENÇA DE FUROS QUE INDIQUEM INFESTAÇÃO POR PRAGAS, E POR DANOS POR FRIO (MANCHAS ESCURAS NA CASCA) SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.	104714	**19.860**	KG	**R$ 12,10**	**R$ 240.306,00**
31	**MAMÃO** (*CARICA PAPAYA*), VARIEDADE **FORMOSA**, DE SAFRA RECENTE, COM A MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO OU BREVE ARMAZENAMENTO. FRUTOS FIRMES, COM CASCA LISA E COLORAÇÃO QUE INDIQUE O PONTO DE MATURAÇÃO (PREFERENCIALMENTE COM INÍCIO DE COLORAÇÃO AMARELA, CERCA DE 1/4 A 1/2 DA CASCA AMARELADA, PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO), SEM APRESENTAÇÃO DE DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS PROFUNDOS, PERFURAÇÕES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS VISÍVEIS, RIGOROSAMENTE ISENTO DE DOENÇAS FÚNGICAS (COMO ANTRACNOSE OU PINTA PRETA), QUE SE MANIFESTAM COMO MANCHAS ESCURAS OU DEPRIMIDAS NA CASCA. DEVIDAMENTE LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO OU RESÍDUOS QUÍMICOS APARENTES. GRANDE, COM PESO MÉDIO ACIMA DE 1 KG POR UNIDADE, COM UNIFORMIDADE ENTRE OS FRUTOS DO MESMO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS E RESISTENTES, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO E O ATRITO. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A APARÊNCIA E FIRMEZA DO FRUTO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO VISUAL, SE OS FRUTOS ESTÃO NO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA FARÁ O CORTE DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE A POLPA ESTÁ SADIA, ALARANJADA/AVERMELHADA E SEM A PRESENÇA DE LARVAS OU PODRIDÃO INTERNA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO. REJEITARÁ LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS VERDES DEMAIS (NÃO AMADURECEM BEM) OU MUITO MOLES (PASSADOS), COM	140176	**4.660**	KG	**R$ 6,52**	**R$ 30.383,20**

	PRESENÇA DE MANCHAS PRETAS CIRCULARES (DOENÇA), E POR DANOS POR FRIO SE A TEMPERATURA DE TRANSPORTE NÃO FOI CONTROLADA.					
32	RAIZ DE **MANDIOCA** (*MANIHOT ESCULENTA*), VARIEDADES CONHECIDAS COMO MANDIOCA MANSA, AIPIM OU MACAXEIRA. **DESCASCADA** (REMOÇÃO COMPLETA DA CASCA E ENTRECASCA ROSADA) E **PICADA** EM PEDAÇOS OU TOLETES UNIFORMES (TAMANHO MÉDIO DE 5 CM A 08 CM). COM COLORAÇÃO BRANCA OU AMARELA UNIFORME (CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE). A POLPA DEVE ESTAR FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESTRIAS AZULADAS OU CINZENTAS (SINAIS DE OXIDAÇÃO E DETERIORAÇÃO). DEVE APRESENTAR BOA APTIDÃO PARA COZIMENTO, RESULTANDO EM TEXTURA MACIA E ISENTA DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. RIGOROSAMENTE LIMPA, LAVADA EM ÁGUA POTÁVEL APÓS O DESCASQUE, ISENTA DE TERRA, RESTOS DE CASCA, FIBRAS EXTERNAS OU SUJIDADES, ISENTA DE MOFO, ODORES FERMENTADOS, LARVAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. **RESFRIADA.** DEVE ESTAR ENTRE 1°C E 5°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS O PROCESSAMENTO EM VEÍCULO REFRIGERADO, PARA EVITAR A OXIDAÇÃO RÁPIDA DA POLPA EXPOSTA. EMBALADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, SELADO A VÁCUO PARA IMPEDIR A OXIDAÇÃO. ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, MARCA E, SE HOUVER, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA LOCAL. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ O PESO E A TEMPERATURA INTERNA DA CARGA, SE HOUVER LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O LOTE DEVE SERÁ DEVOLVIDO IMEDIATAMENTE (POR INDÍCIO DE FERMENTAÇÃO). APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, REALIZARÁ UM **TESTE DE COZIMENTO** EM AMOSTRA ALEATÓRIA: SE A MANDIOCA "ENVIDRAR" (NÃO COZINHAR/FICAR DURA) OU APRESENTAR SABOR AMARGO, SERÁ REJEITADO LOTES COM PONTOS PRETOS OU ESTRIAS ESCURAS NA POLPA (OXIDAÇÃO AVANÇADA), TEXTURA MOLE OU VISCOSA AO TATO, E COM ODOR ALCOÓLICO OU AZEDO.	133004	**8.020**	KG	**R$ 7,41**	**R$ 59.428,20**
33	**MANGA** (*MANGIFERA INDICA L.*), VARIEDADE **TOMMY ATKINS**, DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU BREVE ARMAZENAMENTO (ESTÁDIO DE MATURAÇÃO ENTRE 3 E 4 NA ESCALA VISUAL). FRUTOS FIRMES E PESADOS. A CASCA DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO TÍPICA (MISTURA DE VERMELHO/PÚRPURA, LARANJA E AMARELO), SER LISA E BRILHANTE. DEVE SER SUCULENTA, DE COR AMARELA INTENSA, COM O TEOR DE FIBRAS CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE (FIBRA MÉDIA), PORÉM SEM APRESENTAR POLPA AMOLECIDA ("GELEIADA"). DEVE ESTAR SEM DANOS MECÂNICOS (CORTES, AMASSADOS OU RACHADURAS), PICADAS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS (ANTRACNOSE), MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO, ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE LARVAS (MOSCA-DAS-FRUTAS) OU FUROS QUE INDIQUEM A PRESENÇA DE PRAGAS, E NÃO APRESENTAR SUJIDADES, TERRA, LÁTEX ADERIDO EM EXCESSO NA CASCA OU RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. EM TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM CALIBRE ENTRE 9 E 12, COM PESO ENTRE 350G E 550G POR UNIDADE), COM UNIFORMIDADE NO LOTE. *IN NATURA*. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO NOVAS, COM OS FRUTOS DISPOSTOS EM CAMADA ÚNICA OU PROTEGIDOS INDIVIDUALMENTE PARA EVITAR O ESMAGAMENTO NO TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A INTEGRIDADE INTERNA, CONFERIR O PESO TOTAL E VERIFICAR VISUALMENTE A FIRMEZA DOS FRUTOS E A HIGIENE DAS EMBALAGENS. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM “CORTE AMOSTRAL” DE ALGUNS FRUTOS PARA VERIFICAR SE A POLPA NÃO ESTÁ COM "COLAPSO INTERNO" OU INFESTADA POR LARVAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE PERCENTUAL ALTO DE FRUTOS EXCESSIVAMENTE MOLES OU COM CASCA ENRUGADA (VELHOS), MANCHAS PRETAS DEPRIMIDAS (ANTRACNOSE), E ODOR FERMENTADO OU PRESENÇA DE PRAGAS.	130355	**9.490**	KG	**R$ 6,74**	**R$ 63.962,60**
34	PRODUTO HORTIFRÚTI **IN NATURA**, **TIPO MARACUJÁ AZEDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 - CEAGESP). PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO DIRETO OU PROCESSAMENTO. COM SABOR, COR (AMARELA INTENSA) E AROMA CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS (FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUÍMICO). DEVERÁ TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO OU ADEQUADO NO TAMANHO (DIÂMETRO	102835	**100**	KG	**R$ 13,53**	**R$ 1.353,00**

	TRANSVERSAL MÍNIMO DE 75 MM), SEM DEFEITOS SIGNIFICATIVOS. A CASCA DEVE ESTAR FIRME, ENRUGAMENTO MODERADO (SINAL DE MATURAÇÃO), SEM FISSURAS, CORTES, PODRIDÃO, QUEIMADURAS DE SOL, LESÕES MECÂNICAS GRAVES, INSEMINAÇÃO OU FUNGOS VISÍVEIS. ISENTO DE SUJIDADES, TERRA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ESTAR MADURO, PORÉM COM FIRMEZA SUFICIENTE PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO INSTITUCIONAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA HORTIFRÚTI (EX: CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS PADRONIZADAS), LIMPAS, RESISTENTES E QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE DO FRUTO. O PESO LÍQUIDO DEVERÁ SER PADRONIZADO POR EMBALAGEM, CONFORME ACORDADO NO CERTAME. O PRODUTO DEVE POSSUIR CONDIÇÕES DE CONSUMO IMEDIATO E MANTER A QUALIDADE DURANTE O PERÍODO HÁBIL DE USO INSTITUCIONAL. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA (AMBIENTE OU REFRIGERADO) E PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE QUALIDADE E CONFORMIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
35	**MELANCIA** (*CITRULLUS LANATUS*), **VARIEDADE NACIONAL** (TIPO CRIMSON SWEET OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO (POLPA VERMELHA E DOCE). FRUTO INTEIRO, FIRME, COM FORMATO CARACTERÍSTICO. A CASCA DEVE SER RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM SINAIS DE MURCHAMENTO. COM NO MÍNIMO **10 KG POR UNIDADE**. FRUTOS COM PESO INFERIOR AO ESPECIFICADO SERÃO RECUSADOS PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO. ISENTA DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, CORTES OU AMASSADOS PROFUNDOS), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS NA CASCA. DEVENDO APRESENTAR MATURAÇÃO FISIOLÓGICA COMPLETA (SOM "OCO" AO BATER E MANCHA DE ENCOSTO AMARELADA), GARANTINDO POLPA SUCULENTA E COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA. *IN NATURA*. TRANSPORTADA A GRANEL OU EM CAIXAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O IMPACTO EXCESSIVO DURANTE O TRANSPORTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A **PESAGEM INDIVIDUAL** DE AMOSTRAS PARA **GARANTIR O PESO MÍNIMO DE 10KG** E A VERIFICAÇÃO VISUAL EXTERNA DA INTEGRIDADE DA CASCA. AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H, REALIZARÁ UM "CORTE AMOSTRAL" PARA VERIFICAR SE A MELANCIA NÃO ESTÁ "PASSADA" (POLPA ESBRANQUIÇADA OU ARENOSA) OU COM "CORAÇÃO OCO". SERÁ REJEITADO FRUTOS QUE APRESENTAREM RACHADURAS, PESO ABAIXO DE 10KG, OU QUE ESTEJAM VISIVELMENTE IMATUROS (VERDES).	142555	**8.400**	UND	**R$ 24,73**	**R$ 207.732,00**
36	**MELÃO** (*CUCUMIS MELO L.*), VARIEDADE **AMARELO** (TIPO ESPANHOL OU SIMILAR), DE SAFRA RECENTE E EM ESTÁGIO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO. FRUTO ÍNTEGRO, FIRME, COM FORMATO ESFÉRICO OU LEVEMENTE ALONGADO. A CASCA DEVE SER RUGOSA OU LISA (CONFORME SUBTIPO), DE COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA E BRILHANTE. ISENTO DE DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS, AMASSADOS OU CORTES), FUROS DE INSETOS, MANCHAS DE DOENÇAS, MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. SEM SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DEVE APRESENTAR MATURAÇÃO COMPLETA, COM POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COR BRANCA OU LEVEMENTE ESVERDEADA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. DEVE TER TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE (TIPO 6 A 12 PARA CAIXAS PADRÃO), COM PESO UNITÁRIO ENTRE **1,5 KG E 2,0 KG**, MANTENDO UNIFORMIDADE NO LOTE.	123197	**9.380**	KG	**R$ 6,78**	**R$ 63.596,40**

	IN NATURA. EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO NOVAS, DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E O ATRITO ENTRE OS FRUTOS. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR O FRESCOR E A SANIDADE, CONFERIRÁ O PESO TOTAL E VERIFICARÁ VISUALMENTE SE OS FRUTOS ESTÃO FIRMES E COM A COR AMARELA VIBRANTE (MELÕES PÁLIDOS OU ESVERDEADOS PODEM ESTAR IMATUROS). AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, PRESSIONARÁ LEVEMENTE A EXTREMIDADE OPOSTA AO TALO (O MELÃO DEVE CEDER MINIMAMENTE E EXALAR AROMA SUAVE) PARA GARANTIR O PONTO DE AÇÚCAR. SERÁ REJEITADO FRUTOS COM "MANCHAS DE ENCOSTO" EXCESSIVAMENTE MOLES OU ESCURAS, COM PRESENÇA DE MOFO OU EXSUDAÇÃO DE LÍQUIDO E FRUTOS MUITO LEVES (DESIDRATADOS) OU COM PESO FORA DO PADRÃO.					
37	ESPIGAS DE **MILHO** (*ZEA MAYS*), TIPO VERDE, **DE VARIEDADES NACIONAIS**, COLHIDAS EM **PONTO DE "LEITE"** (MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO CULINÁRIO). ESPIGAS INTEIRAS, LIMPAS, ENVOLTAS EM SUAS PALHAS PRIMÁRIAS (QUE DEVEM ESTAR VERDES CLARAS E FRESCAS). DEVE APRESENTAR GRÃOS UNIFORMES, TÚRGIDOS (FIRMES), COLORAÇÃO AMARELO-CLARA A AMARELA, DISPOSTOS EM FILEIRAS REGULARES E COMPLETAS (SEM FALHAS NO SABUGO). OS GRÃOS DEVEM ESTAR MACIOS (PONTO DE "LEITE"). ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, IMPUREZAS, OU ESPIGAS COM A PONTA DO SABUGO EXPOSTA. SEM DANOS MECÂNICOS (AMASSADOS, CORTES), MOFO, SINAIS DE PODRIDÃO, ESPIGAS SECAS OU COM ATAQUES DE PRAGAS (LAGARTAS, CARUNCHOS) VISÍVEIS. O "CABELO DE MILHO" DEVE ESTAR MACIO E CLARO (NÃO ESCURO, SECO OU PRETO). *IN NATURA* E FRESCA. EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE (TIPO REDE), DE FORMA A PERMITIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE CALOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ OBSERVAR APARÊNCIA E FIRMEZA DOS GRÃOS, E VERIFICARÁ A QUANTIDADE DE ESPIGAS, E O PESO, VERIFICANDO VISUALMENTE SE AS PALHAS ESTÃO VERDES E FRESCAS. AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, EM ATÉ 24H DEVERÁ ABRIR AMOSTRAS ALEATÓRIAS DE ESPIGAS (DE 3% A 5% DO LOTE) PARA VERIFICAR SE OS GRÃOS ESTÃO NO PONTO IDEAL (PRESSIONANDO COM A UNHA PARA VER O "LEITE"). SERÁ REJEITADO LOTES COM PERCENTUAL ALTO DE ESPIGAS COM GRÃOS DUROS OU SECOS (PASSADAS DO PONTO), PRESENÇA DE LAGARTAS OU SINAIS DE PODRIDÃO NA PONTA E COM PALHAS PRIMÁRIAS SECAS OU AMARELADAS.	133008	**1.460**	KG	**R$ 8,40**	**R$ 12.264,00**
38	**OVO DE GALINHA** DE GRANJA, **TIPO GRANDE** (PESO MÍNIMO DE 55G A 60G POR UNIDADE). **BRANCO OU VERMELHO**. CLASSIFICAÇÃO **TIPO A** (CASCA LIMPA, ÍNTEGRA E DE FORMATO NORMAL; CÂMARA DE AR FIXA COM ALTURA MÁXIMA DE 6MM; GEMA CENTRAL E CLARA LÍMPIDA). DEVEM APRESENTAR CASCA RESISTENTE, SEM TRINCAS, RACHADURAS OU FUROS. OVOS COM SUJIDADES EXTERNAS (FEZES, SANGUE) SERÃO REJEITADOS, ISENTO DE ODORES ANORMAIS, MANCHAS DE SANGUE INTERNAS OU SINAIS DE EMBRIÃO. DEVEM SER DE SAFRA RECENTE, COM CLARA DENSA E GEMA CENTRALIZADA E FIRME APÓS A QUEBRA (TESTADO EM AMOSTRA). *IN NATURA*. DEVE SER ENTREGUES EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES. EMBALADOS EM ESTOJOS DE CELULOSE MOLDADA OU PLÁSTICO ATÓXICO, LIMPOS E SECOS, QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS. É OBRIGATÓRIO O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (**SIF, SIE OU SIM**) E A DATA DE VALIDADE/EMBALAGEM IMPRESSA. DEVE CONSTAR NA ENTREGA, AO MENOS **20 DIAS DE VALIDADE RESTANTE**. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE DÚZIAS E VERIFICAR VISUALMENTE SE NÃO HÁ CAIXAS ÚMIDAS OU COM CHEIRO DE OVO QUEBRADO NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O **TESTE DE FLUTUAÇÃO E/OU QUEBRA AMOSTRAL (**OVOS QUE FLUTUAM EM ÁGUA SALGADA INDICAM CÂMARA DE AR GRANDE (VELHOS)) E MOTIVARÃO A REJEIÇÃO. SERÃO REJEITADOS TAMBÉM LOTES COM MAIS DE 3% DE OVOS QUEBRADOS OU TRINCADOS POR CAIXA, OU PRESENÇA DE ODORES FÉTIDOS.	142516	**17.550**	DZ	**R$ 11,47**	**R$ 201.298,50**
39	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PEPINO TIPO JAPONÊS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR (VERDE ESCURO) E FORMA CARACTERÍSTICOS E UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, COM CASCA FINA, BRILHANTE E FIRME. O PEPINO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS OU ESMAGAMENTOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU AMARELAMENTO EXCESSIVO.	133089	**1.000**	KG	**R$ 8,79**	**R$ 8.790,00**

	O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, FIRMEZA E INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS MOLES, COM A PONTA AMOLECIDA, PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
40	**PERA** FRESCA (PYRUS COMMUNIS), VARIEDADE NACIONAL OU IMPORTADA, CONFORME DISPONIBILIDADE DE MERCADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDOS E NO PONTO ADEQUADO DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO. POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COLORAÇÃO CLARA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, APODRECIMENTO OU ODOR ESTRANHO. CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS EXTENSAS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DANOS PROFUNDOS. ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS GRAVES (AMASSAMENTOS, CORTES PROFUNDOS) E DE SINAIS EVIDENTES DE DOENÇAS. PRODUTO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA, MAPA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. PESO MÉDIO APROXIMADO: 120 G A 200 G POR UNIDADE, ADMITINDO VARIAÇÃO NATURAL DA FRUTA. GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, ARMAZENAMENTO E CONSUMO ADEQUADO, SEM FRUTOS EXCESSIVAMENTE VERDES OU SOBREMADUROS. DEVEM SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS VAZADAS, HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, OU EMBALAGENS EQUIVALENTES QUE GARANTAM VENTILAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM PROTEGER CONTRA AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ADEQUADO PARA ALIMENTOS. A ENTREGA DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM O FRESCOR, A QUALIDADE E A SEGURANÇA DO PRODUTO. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO APRESENTAR BOA APARÊNCIA NO ATO DA ENTREGA.	114342	**8.000**	KG	**R$ 13,83**	**R$ 110.640,00**
41	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DO TIPO BODE**, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VERMELHA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE SOLICITADA), COM CASCA INTACTA, FIRME E BRILHANTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO ESMAGAMENTOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU MURCHAMENTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR O AROMA PICANTE ACENTUADO E CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, ESTANDO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10°C**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PRÓPRIO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A HIGIENE E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA DA QUALIDADE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133016	**160**	KG	**R$ 42,42**	**R$ 6.787,20**

42	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTA DE CHEIRO** FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMERCIALIZADA POR **QUILOGRAMA (KG)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (TÍPICOS DA VARIEDADE), COM CASCA INTACTA, BRILHANTE E FIRME. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTA DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MURCHAMENTO OU MANCHAS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA ACENTUADO E CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ **10°C**, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO DURANTE TODO O TRAJETO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, APROPRIADO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL IMEDIATA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DO PESO LÍQUIDO, QUALIDADE VISUAL, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS CASCAS E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS PIMENTAS MOLES, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO, SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	123199	**195**	KG	**R$ 31,37**	**R$ 6.117,15**
43	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO AMARELO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM TAMANHO **MÉDIO** E MATURAÇÃO UNIFORME. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO AMARELA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU MANCHAS DE AMADURECIMENTO IRREGULAR (TONS ESVERDEADOS OU AVERMELHADOS FORA DO PADRÃO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	127670	**210**	KG	**R$ 17,09**	**R$ 3.588,90**
44	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERDE** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E DESENVOLVIMENTO PLENO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE E UNIFORME EM TODO O LOTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO DA CASCA OU AMADURECIMENTO AVANÇADO (MANCHAS AMARELADAS OU AVERMELHADAS). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE	133090	**330**	KG	**R$ 8,63**	**R$ 2.847,90**

	HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
45	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **PIMENTÃO VERMELHO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCO, COM **TAMANHO MÉDIO** E **MATURAÇÃO UNIFORME**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM PAREDES FIRMES, CARNOSAS E COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA, TÍPICA DA VARIEDADE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS QUE APRESENTEM QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, TAIS COMO CORTES, AMASSADOS, PERFURAÇÕES, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU QUEIMADURAS DE SOL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU ENRUGAMENTO DA CASCA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E ESMAGAMENTO DURANTE A LOGÍSTICA. A EMBALAGEM DE ENTREGA DEVE SER ADEQUADA, RESISTENTE E PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DO FRUTO, UNIFORMIDADE DA COR E AUSÊNCIA DE PRAGAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PIMENTÕES MOLES, COM MANCHAS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133098	**480**	KG	**R$ 15,96**	**R$ 7.660,80**
46	**POLPA DE FRUTA CONGELADA**, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS SADIAS, APRESENTANDO COMO INGREDIENTE PRINCIPAL **100% (CEM POR CENTO) DA FRUTA IN NATURA**. O PRODUTO DEVE SER NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA DE ORIGEM. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS FORA DA POLPA), EMBALAGENS SUJAS, ROMPIDAS, COM PRESENÇA DE SUJIDADES, FRAGMENTOS VEGETAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA QUE INDIQUE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO RIGOROSAMENTE **CONGELADO**, EM TEMPERATURA ENTRE **-15°C E -18°C**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO E HIGIENIZADO, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE CONGELAMENTO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE DE 12 (DOZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE 1KG**. OS SABORES SERÃO FORNECIDOS CONFORME A SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO (EX: ABACAXI, ACEROLA, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, ENTRE OUTROS). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÍNIMO -15°C), INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CONFORMIDADE DOS	137248	**1.000**	PCT	**R$ 13,53**	**R$ 13.530,00**

	SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS POLPAS AMOLECIDAS (DESCONGELADAS), EMBALAGENS VIOLADAS OU AUSÊNCIA DE REGISTRO OFICIAL.					
47	**QUEIJO CURADO RALADO**, PRODUTO LÁCTEO, **OBTIDO A PARTIR DE QUEIJO TIPO MINAS**, SUBMETIDO A PROCESSO DE MATURAÇÃO (CURA) ATÉ A PADRONIZAÇÃO DA UMIDADE ATRAVÉS DE TECNOLOGIA ADEQUADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE E APRESENTADO NA FORMA RALADA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL PURO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA)**. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA A DOURADA, ODOR CARACTERÍSTICO E SABOR ACENTUADO TÍPICO DO QUEIJO CURADO, COM **TEXTURA GRANULADA** UNIFORME E LIVRE DE GRUMOS EXCESSIVOS OU UMIDADE ANORMAL (PRESERVANDO O ASPECTO DE QUEIJO SECO). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, MOFO (PONTOS ESCUROS OU ESVERDEADOS), PRESENÇA DE SUJIDADES, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA QUE COMPROMETA A CONSERVAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM SUA INTEGRIDADE, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO OU EM LOCAL SECO E FRESCO, CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS, UTILIZANDO VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO IMEDIATO E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO E GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE)**, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLOR, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	22108	**6.330**	KG	**R$ 38,30**	**R$ 242.439,00**
48	HORTALIÇA **IN NATURA (FRUTO)**, **QUIABO** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR BEM DESENVOLVIDO, APRESENTANDO-SE FRESCO, TENRO, FIRME E COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO OU ENDURECIMENTO (FIBROSIDADE). O QUIABO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA E TRANSPORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO OU FERIMENTOS QUE EXPONHAM A POLPA. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS MURCHOS, QUEBRADOS, COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU QUE APRESENTEM PONTAS RÍGIDAS (SINAL DE PRODUTO PASSADO OU FIBROSO). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL, EM CAIXAS PLÁSTICAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA, LIMPA E RESISTENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO E A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, FRESCOR, AUSÊNCIA DE FIBRAS (TESTE DE QUEBRA DA PONTA) E INTEGRIDADE FÍSICA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS FIBROSOS, COM PRESENÇA DE PRAGAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133091	**500**	KG	**R$ 9,65**	**R$ 4.825,00**
49	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO ROXO)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO GRANDE, APRESENTANDO-SE ÍNTEGRAS, FIRMES, LIMPAS E COM AS FOLHAS EXTERNAS ENVELOPADAS E BEM ADERIDAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA OU VIOLETA INTENSA E UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS, INSETOS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE.	15339	**6.650**	KG	**R$ 6,43**	**R$ 42.759,50**

	NÃO SERÃO PERMITIDAS QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA E/OU BIOLÓGICA, COMO CORTES, AMASSADOS, MURCHAMENTO, PODRIDÃO, MANCHAS OU SINAIS DE DOENÇAS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.					
50	HORTALIÇA FOLHOSA **(TIPO REPOLHO VERDE)**, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CABEÇAS DEVEM SER INTEIRAS, DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO-SE FECHADAS (COMPACTAS), FIRMES E TENRAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERIMENTOS, DEFEITOS, MANCHAS, SINAIS DE MURCHAMENTO, PODRIDÃO OU DANOS CAUSADOS POR INSETOS OU DOENÇAS. A COLORAÇÃO DEVE SER VERDE UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. AS FOLHAS EXTERNAS DEVEM ESTAR LIMPAS, LIVRES DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES OU UMIDADE EXTERNA ANORMAL. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DO SOL OU DE FONTES DE CALOR, EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS **(TIPO K OU SIMILAR)**, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CABEÇAS, AUSÊNCIA DE PRAGAS E GRAU DE FRESCOR, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS CABEÇAS ABERTAS, MURCHAS, COM MANCHAS, PRESENÇA DE TERRA NAS FOLHAS INTERNAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	142556	**6.172**	KG	**R$ 5,21**	**R$ 32.156,12**
51	HORTALIÇA FOLHOSA **IN NATURA**, **RÚCULA** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE FRESCA, TURGESCENTE E EM PERFEITO ESTADO DE MATURAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU AMARELAMENTO, DEVENDO ESTAR INTACTAS, FIRMES, BEM DESENVOLVIDAS E COM TAMANHO UNIFORME, RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE ENFERMIDADES (BOLORES, PODRIDÃO), INSETOS, PARASITAS, LARVAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE AFETEM A FORMAÇÃO, A APARÊNCIA OU O VALOR COMERCIAL DA HORTALIÇA, SENDO VEDADA A ENTREGA DE MAÇOS COM FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, COM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, OU QUE APRESENTEM DANOS POR GEADA OU EXCESSO DE UMIDADE. A HORTALIÇA DEVE SER ENTREGUE LIMPA, COM AS RAÍZES APARADAS (QUANDO APLICÁVEL) E ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS OU SUJIDADES. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO HIGIENIZADO E ADEQUADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU AQUECIMENTO EXCESSIVO DURANTE O TRAJETO. A EMBALAGEM DEVE SER APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA E RESISTENTE, EM MAÇOS PADRONIZADOS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO E GARANTAM A MANUTENÇÃO DO FRESCOR E DA INTEGRIDADE DAS FOLHAS ATÉ O DESTINO FINAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, FRESCOR, AUSÊNCIA DE PRAGAS E INTEGRIDADE DAS FOLHAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS FOLHAS AMARELADAS, PRESENÇA DE INSETOS, SINAIS DE MURCHAMENTO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO, GARANTINDO O DIREITO DE RECUSA CONFORME PREVISTO EM LEI.	133093	**1.375**	MAÇO	**R$ 4,77**	**R$ 6.558,75**

52	HORTALIÇA **IN NATURA** (FRUTO), **TOMATE TIPO SALADA**, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO (COLORAÇÃO VERMELHA A AVERMELHADA UNIFORME, COM BRILHO CARACTERÍSTICO). OS FRUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, TENROS, FIRMES, SEM FERIMENTOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES OU DEFEITOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. SERÃO REJEITADOS TOMATES COM MANCHAS (SENESCÊNCIA, PODRIDÃO OU MOFO), AMASSADOS, EXCESSIVAMENTE MOLES, VERDES OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE E DURABILIDADE. PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E APROPRIADO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ADEQUADA PARA ALIMENTOS, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS E TRANSPARENTES OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZÁVEIS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS (TIPO K OU SIMILAR), PERMITINDO A VENTILAÇÃO E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS E CONTAMINAÇÕES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS FRUTOS E GRAU DE MATURAÇÃO VISUAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRUTOS DANIFICADOS, FORA DO PADRÃO DE MATURAÇÃO OU EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS INADEQUADAS, SOB PENA DE RECUSA DO FORNECIMENTO.	22120	**31.915**	KG	**R$ 8,70**	**R$ 277.660,50**
53	FRUTA **IN NATURA**, **UVA ROXA** (VARIEDADE **RUBI OU NIÁGARA**), FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME O PADRÃO DE MATURAÇÃO DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. AS BAGAS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, ESTAR BEM ADERIDAS AO CACHO, COM POLPA DOCE E SUCULENTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, FERMENTAÇÃO, PICADAS DE INSETOS, OU QUE SE APRESENTEM MURCHAS, SECAS E DESPENCANDO DO CACHO (DESGRANADAS). PRODUTO PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, EM VEÍCULO PRÓPRIO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, LIMPO, HIGIENIZADO E QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO FRUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO, PORÉM COM FRESCOR QUE GARANTA SUA VIDA ÚTIL DURANTE O PERÍODO DE ARMAZENAMENTO PREVISTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E TRANSPARENTE, OU EM CAIXA PLÁSTICA APROPRIADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADA, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL. A ROTULAGEM OU IDENTIFICAÇÃO NO LOTE DE ENTREGA DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU FORNECEDOR E DATA DE COLHEITA/EMBALAGEM, ATENDENDO ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE VIGENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, QUALIDADE VISUAL, FIRMEZA DAS BAGAS, SANIDADE DOS CACHOS E CONDIÇÕES DE TEMPERATURA, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS FRUTAS AMASSADAS, PRESENÇA DE BOLOR, EXCESSO DE BAGAS SOLTAS NO FUNDO DA EMBALAGEM, TEMPERATURA ACIMA DO PERMITIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	133095	**580**	KG	**R$ 13,52**	**R$ 7.841,60**
54	HORTALIÇA **IN NATURA**, **VAGEM** DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, FIRME, TENRO E COM BAIXO TEOR DE FIBRAS (NÃO LENHOSO). DEVE ESTAR ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL E LIVRE DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU FISIOLÓGICOS PROVENIENTES DO MANUSEIO, COLHEITA OU TRANSPORTE. NÃO SERÃO ACEITAS VAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE MURCHAMENTO, QUEBRAS, MANCHAS, AMARELAMENTO, APODRECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE ATAQUE DE PRAGAS E DOENÇAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, ODOR	133096	**3.600**	KG	**R$ 10,70**	**R$ 38.520,00**

	CARACTERÍSTICO E ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ESTRITAMENTE ÀS NORMAS DE QUALIDADE E HIGIENE DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E EM CONDIÇÕES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO, AQUECIMENTO EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÕES, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO FRESCOR DO PRODUTO DESDE A COLHEITA ATÉ A ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER APROPRIADA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESTAR LIMPA, SER RESISTENTE E PERMITIR A VENTILAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA DANOS FÍSICOS E A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DURANTE A LOGÍSTICA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE VISUAL, INTEGRIDADE, AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS E ESTADO SANITÁRIO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS VAGENS FIBROSAS, COM MANCHAS DE BOLOR, PRESENÇA DE TERRA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.					
55	**QUEIJO TIPO MINAS FRESCO**, PRODUTO LÁCTEO **FRESCO**, OBTIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM BAIXO TEOR DE SAL, DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, SUPERFÍCIE LISA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, E ODOR TÍPICO, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 10°C. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADOS, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, ALÉM DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE (**SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE**), CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, **NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE MOFO, ODOR OU SABOR ALTERADOS, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	133027	**430**	KG	**R$ 38,03**	**R$ 16.352,90**
56	**APRESUNTADO, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CORTES OU RECORTES DE CARNES DE MEMBROS DIANTEIROS OU TRASEIROS DE SUÍNOS, MOLDADO, CURADO E SUBMETIDO A COZIMENTO (PROCESSO TÉRMICO). COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** COM CONSISTÊNCIA FIRME, COMPACTA E ELÁSTICA, APRESENTANDO LIGA PERFEITA QUE PERMITA O FATIAMENTO MECÂNICO EM FATIAS FINAS SEM ESFARELAMENTO OU DESPRENDIMENTO DE LÍQUIDOS. MASSA HOMOGÊNEA, ISENTA DE EXCESSO DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, NERVOS, APONEUROSES OU COÁGULOS. COM COR ROSADA CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS E SUAVES, SEM SINAIS DE RANÇO, ACIDEZ OU EXCESSO DE ADITIVOS. **COMPOSIÇÃO QUÍMICA (CONFORMIDADE RTIQ - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE):** ○ **TEOR DE AMIDO: MÁXIMO DE 5,0%.** ○ **PROTEÍNA TOTAL: MÍNIMO DE 13,0%.**	132965	**2.200**	KG	**R$ 30,25**	**R$ 66.550,00**

	PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO A VÁCUO, ÍNTEGRO E SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO (EXSUDATO) NO INTERIOR. DEVE CONSTAR **OBRIGATORIAMENTE** O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LISTA DE INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 60 A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE RESTAR PELO MENOS **75% DO PRAZO TOTAL**. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22/2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).					
57	**BACON DEFUMADO, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE MANTA DE TOUCINHO DE SUÍNOS, CURADO, DEFUMADO E MATURADO. COM PADRÃO DE QUALIDADE "EXTRA" OU "ESPECIAL", GARANTINDO QUE O PRODUTO ESTEJA NO PONTO IDEAL DE CONSUMO.** MANTA DE TOUCINHO COM OU SEM A PELE, PREFERENCIALMENTE SEM A CAPA DE COURO, APRESENTANDO A PROPORÇÃO DE CARNE E GORDURA CARACTERÍSTICA DO CORTE (BARRIGA SUÍNA). TEXTURA COM CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE. A GORDURA DEVE SER BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA E A PARTE MUSCULAR, ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE BACON, COM DEFUMAÇÃO NATURAL (NÃO PODE SER UTILIZADO AROMA ARTIFICIAL DE FUMAÇA), SEM RANÇO, ACIDEZ OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, COÁGULOS, OSSOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PODERÁ SER SOLICITADO, EM FATIAS, PEDAÇOS OU EM CUBOS. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E, OBRIGATORIAMENTE, **EMBALADO A VÁCUO** PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, ESTENDENDO A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM FUROS OU AR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF**, **SIE** OU **SIM**). COM VALIDADE DE NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE NA DATA DA ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER EM TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO, ENTRE 0°C E 4°C, PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO FRESCOR E QUALIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, FARÁ A CONFERÊNCIA DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM A VÁCUO E DAS CONDIÇÕES SENSORIAIS NO ATO DO RECEBIMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) ESTABELECIDO PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	131127	**780**	KG	**R$ 36,53**	**R$ 28.493,40**
58	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO ACÉM, MAGRA, RESFRIADA.** CORTE OBTIDO DO QUARTO DIANTEIRO DO ANIMAL, DEVENDO SER ENTREGUE SEM OSSOS, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, LIVRE DE CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS), GÂNGLIOS, COÁGULOS E GRANDES FÁSCIAS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. DE COR VERMELHA BRILHANTE CARACTERÍSTICA (PARA RESFRIADA). A GORDURA DEVE SER FIRME E DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. COM ODOR CARACTERÍSTICO DE CARNE FRESCA, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (RANÇO, AMONIACAL OU PÚTRIDO). ISENTA DE PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS.	132975	**36.080**	KG	**R$ 36,36**	**R$ 1.311.868,80**

	PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS E/OU MOÍDA (EM UMA OU DUAS VEZES), EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O RÓTULO DEVE EXIBIR A DATA DE EMBALAGEM, PESO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E AS RESOLUÇÕES DA ANVISA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***					
59	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, *IN NATURA*, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. OS CORTES ADMITIDOS SÃO: PATINHO, COXÃO MOLE E LAGARTO (À SER SOLICITADO NA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO, PELA DEMANDANTE).** COM ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU AMOLECIDA). COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO (CARACTERÍSTICA DE CARNE FRESCA RESFRIADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES ANORMAIS (AZEDO, RANÇOSO OU DE PUTREFAÇÃO). DEVEM SER ENTREGUES LIMPOS, ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, SEBO EXCESSIVO E PARASITAS. RESFRIADA (NUNCA CONGELADA). O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. TEMPERATURAS FORA DESTA FAIXA NO ATO DA ENTREGA MOTIVARÃO A REJEIÇÃO IMEDIATA (ART. 140, § 1º DA LEI 14.133/2021). PEÇAS INTEIRAS OU PORÇÕES PODENDO SER SOLICITADO EM CUBOS, BIFES E/OU TIRAS, EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO E TERMICAMENTE ISOLADO, EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	142517	**9.010**	KG	**R$ 47,59**	**R$ 428.785,90**
60	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO MÚSCULO (DIANTEIRO OU TRASEIRO),** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. A CARNE DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (TAMANHO ENTRE 2CM E 3CM DE LADO). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MÚSCULO COM FIBRAS MUSCULARES APARENTES E PRESENÇA NATURAL DE TECIDO CONJUNTIVO (COLÁGENO), PORÉM ISENTA DE GORDURAS EXTERNAS EXCESSIVAS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E SEBOS. COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO PEGAJOSA, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE; ISENTO DE ODORES FÉTIDOS OU AMONIACAIS. RESFRIADA. DEVE CHEGAR AO LOCAL DE RECEBIMENTO COM TEMPERATURA INTERNA ENTRE 0°C E 4°C, TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO.	132977	**24.480**	KG	**R$ 36,40**	**R$ 891.072,00**

	EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***					
61	**CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE, CORTE TIPO COSTELA (PONTA DE AGULHA OU JANELA)**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE *IN NATURA*, RESFRIADO E EM PEÇAS OU CORTES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO MÚSCULO, OSSO E GORDURA. DEVE APRESENTAR PROPORÇÃO EQUILIBRADA ENTRE CARNE E OSSO, COM COBERTURA DE GORDURA UNIFORME (ESPESSURA MÁXIMA DE 1CM, CONFORME PADRÃO DE MERCADO PARA CONSUMO HUMANO). ISENTA DE SEBOS EXCESSIVOS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, CARTILAGENS, PARASITAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. COM TECIDO MUSCULAR DE COR VERMELHO-VIVO, CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICA (NÃO PEGAJOSA); GORDURA DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU PUTREFAÇÃO. ESTRITAMENTE RESFRIADA. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM SINAIS DE CONGELAMENTO PRÉVIO OU RECONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO OU EXCESSO DE EXSUDATO). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DA PEÇA DEVE ESTAR ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO COM BAÚ ISOTÉRMICO/REFRIGERADO, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	133062	**10.600**	KG	**R$ 28,30**	**R$ 299.980,00**
62	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DO CORTE PATINHO, MOÍDA**. DEVE SER OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER MOÍDA UMA OU DUAS VEZES (CONFORME FOR SOLICITADO PELA DEMANDANTE VIA OF – ORDEM DE FORNECIMENTO), RESULTANDO EM MASSA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS DE GORDURA OU NERVOS. ISENTA DE TECIDOS INFERIORES, CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES (NERVOS), COÁGULOS E GÂNGLIOS. COM TEOR DE GORDURA VISUAL MÁXIMO DE 5% A 7% DE GORDURA. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, GELO, CONSERVANTES, CORANTES, PROTEÍNAS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE NÃO SEJA A PRÓPRIA CARNE PURA. COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU CINZENTAS, APRESENTANDO ODOR CARACTERÍSTICO E SUAVE, COM TEXTURA FIRME AO TATO, NÃO PEGAJOSA E SEM EXCESSO DE EXSUDATO (LÍQUIDO). RESFRIADA. COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER IMEDIATO APÓS A MOAGEM EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO.	101697	**16.380**	KG	**R$ 45,44**	**R$ 744.307,20**

	A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***					
63	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO COSTELINHA**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER COMPOSTA POR VÉRTEBRAS DORSAIS E COSTELAS, COM COBERTURA DE CARNE (MÚSCULO) E GORDURA CARACTERÍSTICA. DE COR ROSA-CLARA A VERMELHO-CLARO, COM GORDURA FIRME E BRANCA (NÃO AMARELADA). TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E COM ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTA DE MANCHAS, COÁGULOS, GÂNGLIOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, SUJIDADES E PARASITAS. DEVE APRESENTAR UMA CAMADA DE GORDURA MODERADA. PEÇAS COM EXCESSO DE GORDURA EXTERNA OU EXCESSIVAMENTE OSSUDAS DEVERÃO SER RECUSADAS. RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU COM CRISTAIS DE GELO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	133063	**1.500**	KG	**R$ 29,12**	**R$ 43.680,00**
64	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO PERNIL, SEM OSSO**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS OU FRACIONADAS (CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO PEGAJOSA OU AMOLECIDA). ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE RANÇO OU ODORES FÉTIDOS. ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS, COÁGULOS, RESTOS DE VÍSCERAS, PELOS, PARASITAS E SUJIDADES. DEVE APRESENTAR CAMADA DE GORDURA EXTERNA LIMITADA (MÁXIMO DE 0,5 CM A 1 CM DE ESPESSURA DE GORDURA). RESFRIADA (NÃO SERÁ ACEITA CARNE CONGELADA OU QUE APRESENTE SINAIS DE DESCONGELAMENTO). DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***	136510	**16.400**	KG	**R$ 26,24**	**R$ 430.336,00**
65	**CARNE SUÍNA *IN NATURA*, CORTE TIPO LOMBO, SEM OSSO E SEM PELE,** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE SER ENTREGUE PRÉ-CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (: ENTRE 2 CM E 3 CM DE LADO), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELA MASSA MUSCULAR DO LOMBO, ISENTO DE TECIDOS CONECTIVOS, OSSOS, CARTILAGENS, GÂNGLIOS E PELOS, APRESENTAR O MÍNIMO DE GORDURA ENTREMEADA (CARACTERÍSTICA DO CORTE), SENDO RETIRADO TODO O EXCESSO DE GORDURA EXTERNA (LIMPEZA TOTAL).	22112	**19.450**	KG	**R$ 29,40**	**R$ 571.830,00**

	DEVE APRESENTAR COR ROSA-PÁLIDA UNIFORME, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO MOLE OU PEGAJOSA). ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU FÉTIDOS. RESFRIADO. É PROIBIDA A ENTREGA DE CARNE CONGELADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE 0°C E 4°C. EMBALADAS EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, O NOME DO CORTE, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE; PESO LÍQUIDO; CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, RECEBERÁ PROVISORIAMENTE PARA CONFERÊNCIA SENSORIAL E DE TEMPERATURA, SENDO REJEITADA SE HOUVER EXSUDATO (LÍQUIDO) EXCESSIVO OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021.***					
66	**CORTES DE AVES (FRANGO), COMPOSTOS POR COXA E SOBRECOXA JUNTAS, COM OSSO E COM PELE,** PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME (APÓS DESCONGELAMENTO), ODOR SUAVE E PRÓPRIO. ISENTA DE RESTOS DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS AO CORTE OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6%), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS OU CONSERVANTES QUE AUMENTEM O PESO ARTIFICIALMENTE. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, -12°C. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE. DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. PACOTES PADRONIZADOS DE NO MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM, DEVE CONTER NOME DO CORTE, MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO, AFETANDO A SEGURANÇA ALIMENTAR. REJEITARÁ O "LOTE" COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, OU AINDA, PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE), EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***.	137109	**36.110**	KG	**R$ 13,40**	**R$ 483.874,00**
67	**FÍGADO BOVINO *IN NATURA***, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. CORTADO **EM BIFES** UNIFORMES (ESPESSURA ENTRE 0,5 CM E 1,0 CM), PRONTOS PARA O PREPARO. DEVE SER ENTREGUE DEVIDAMENTE "LIMPO", OU SEJA, COM A RETIRADA COMPLETA DA CÁPSULA DE GLISSON (MEMBRANA EXTERNA), GRANDES VASOS SANGUÍNEOS, CANAIS BILIARES E LIGAMENTOS. APRESENTAR COR VERMELHO-AMARRONZADA BRILHANTE E UNIFORME; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO (NÃO DEVE ESTAR ESFARELANDO OU VISCOSO); ODOR PRÓPRIO E SUAVE, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE PUTREFAÇÃO. **É VEDADA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA PARA MASCARAR O FRESCOR.** FRESCO/RESFRIADO (NÃO SERÁ ACEITO FÍGADO CONGELADO OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE ESTAR OBRIGATORIAMENTE ENTRE **0°C E 4°C**. DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALEGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO PESOS PADRONIZADOS (PACOTES DE 1KG).	11914	**5.600**	KG	**R$ 22,72**	**R$ 127.232,00**

	A ROTULAGEM DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FÍGADO BOVINO EM BIFES"), MARCA, DATAS DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO E UTILIZAR O TERMÔMETRO DE ESPETO PARA GARANTIR QUE A CARNE NÃO ULTRAPASSOU **4ºC**, DEVERÁ AINDA FAZER A VERIFICAÇÃO VISUAL IMEDIATA: SE OS BIFES APRESENTAREM COR ESCURA/ESVERDEADA OU BORDAS SECAS, O LOTE SERÁ REJEITADO, APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA DA LIMPEZA. O FISCAL DEVE VERIFICAR SE FORAM REMOVIDOS OS NERVOS E CANAIS BILIARES (QUE TORNAM A CARNE AMARGA E DURA). A ADMINISTRAÇÃO DEVERÁ REJEITAR O LOTE SE HOUVER EXCESSO DE LÍQUIDO (SANGUE) NA EMBALAGEM, BIFES COM ESPESSURA MUITO IRREGULAR OU PRESENÇA DE PARASITAS (COMO FASCÍOLA HEPÁTICA).					
68	**CARCAÇA DE FRANGO INTEIRA, SEM MIÚDOS (**EXCETO PESCOÇO E PÉS, SE ESPECIFICADO EM EDITAL), PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DE COR ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO DA AVE, AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS (AMONIACAL OU FÉTIDO). EVISCERADO, LIMPO, ISENTO DE PENAS, MANCHAS DE SANGUE, COÁGULOS, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, FRAGMENTOS DE OSSOS ESTRANHOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE ESTAR LIVRE DE VÍSCERAS E INTESTINOS. DEVE ATENDER AOS LIMITES LEGAIS DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (MÁXIMO DE 6% OU CONFORME NORMA MAPA VIGENTE), SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO DE SALMOURAS PARA AUMENTO ARTIFICIAL DE PESO. CONGELADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE TOTALMENTE RÍGIDO PELO FRIO. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12ºC**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO COM TERMÔMETRO DE CONTROLE. DEVE SER ENTREGUES EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE SER A VÁCUO OU COM O MÍNIMO DE AR PARA EVITAR A "QUEIMA PELO FRIO" (*FREEZER BURN*). A ROTULAGEM, DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO ("FRANGO CONGELADO INTEIRO"), MARCA, DATAS DE EMBALAGEM E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO DEVERÁ SEGUIR RIGOROSAMENTE AS ETAPAS DO ARTIGO 140 PARA EVITAR RISCOS SANITÁRIOS E FRAUDES NO PESO. NO RECEBIMENTO PROVISÓRIO, REALIZADO NO ATO DA ENTREGA. O FISCAL DEVE MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE E CONFERIR O PESO TOTAL, DEVERÁ AINDA VERIFICAR SE HÁ PRESENÇA DE GELO SOLTO DENTRO DA EMBALAGEM ("NEVE"), O QUE INDICA QUE O PRODUTO DESCONGELOU E FOI RECONGELADO. APÓS, NO RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER REJEITADOS LOTES COM TEMPERATURA ACIMA DE -12°C, EMBALAGENS RASGADAS OU COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO INTERNO, E COM PRESENÇA DE QUEIMADURAS DE FRIO (*FREEZER BURN* - MANCHAS SECAS E CLARAS NA PELE).	132993	**2.350**	KG	**R$ 12,42**	**R$ 29.187,00**
69	**LINGUÍÇA CALABRESA**, EMBUTIDO CÁRNEO, INDUSTRIALIZADO, DEFUMADO, ELABORADO COM CARNE SUÍNA, CONDIMENTADO E CURADO. ELABORADA PREDOMINANTEMENTE COM CARNE SUÍNA (CONFORME **PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MAPA**, MÍNIMO DE 50% DE CARNE SUÍNA). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR AVERMELHADA OU ROSADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE **CALABRESA**, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE DEFUMAÇÃO. O PROCESSO DE DEFUMAÇÃO DEVE SER NATURAL OU POR MEIO DE FUMAÇA LÍQUIDA, RESULTANDO EM SABOR DEFUMADO TÍPICO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. ISENTA DE MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS OU PARASITAS. PODERÁ SER ENTREGUE RESFRIADA OU EM TEMPERATURA AMBIENTE, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE (CONFORME ORIENTAÇÃO NO RÓTULO).	133080	**950**	KG	**R$ 29,41**	**R$ 27.939,50**

	O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS CONDIÇÕES INDICADAS PELO FABRICANTE NO RÓTULO. SE FOR RESFRIADO, A TEMPERATURA DEVE SER MANTIDA ENTRE **0ºC E 7ºC**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE PRODUTO). O PRODUTO DEVE TER, NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ A SEGURANÇA E COMPOSIÇÃO DO EMBUTIDO, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU ESTUFAMENTO), DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO) E TESTE DE QUALIDADE. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE CONTAMINAÇÃO BACTERIANA), PRESENÇA DE MOFO OU COLORAÇÃO ESVERDEADA, E AINDA, COM ODOR FORTE DE RANÇO OU AMONIACAL.					
70	**LINGUÍÇA DE FRANGO**, EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE DE AVE (FRANGO). DEVE SER PRODUZIDA COM CORTES DE FRANGO SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, ADICIONADOS DE CONDIMENTOS. **NÃO SERÁ ACEITA A UTILIZAÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA) EM PERCENTUAIS ACIMA DO PERMITIDO PELO MAPA, NEM A ADIÇÃO DE MIÚDOS OU EXCESSO DE PELE.** DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 20% A 25%). COM CONSISTÊNCIA FIRME (NÃO MOLE OU VISCOSA); COR ROSADA CLARA UNIFORME (TÍPICA DE CARNE DE FRANGO); ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR DE TRIPA (NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL) ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS E ADIÇÃO EXCESSIVA DE ÁGUA OU GELO. **RESFRIADA.** EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE AS LINGUIÇAS APRESENTAM COLORAÇÃO ACINZENTADA OU LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O TESTE DE "COZIMENTO" - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOFRER REDUÇÃO EXCESSIVA DE TAMANHO (O QUE INDICARIA EXCESSO DE ÁGUA OU GORDURA). REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE BOLORES, TEMPERATURA ACIMA DE 4ºC OU ODOR ALTERADO.	132998	**2.750**	KG	**R$ 23,43**	**R$ 64.432,50**
71	**LINGUÍÇA SUÍNA**, EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, OBTIDO **EXCLUSIVAMENTE DE CARNE SUÍNA**, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA E CONDIMENTOS, ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS (PALETA, PERNIL OU LOMBO), MOÍDOS OU PICADOS. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS (CORAÇÃO, LÍNGUA, ETC.) OU TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS). COM TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 30% (CONFORME NORMAS VIGENTES), EVITANDO PRODUTOS EXCESSIVAMENTE GORDUROSOS. APRESENTANDO COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO, SUAVE E ISENTO DE NOTAS AMONIACAIS OU DE RANÇO. FEITO A PARTIR DE TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS OU PRESENÇA DE MOFO, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. **RESFRIADA.** ENTRE 0°C E 4°C. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL.	137110	**4.230**	KG	**R$ 25,55**	**R$ 108.076,50**

	A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO OU BOLHAS DE AR DENTRO DA EMBALAGEM, O QUE PODE INDICAR INÍCIO DE FERMENTAÇÃO, APRESENTANDO O LOTE DEVE SER REJEITADO IMEDIATAMENTE. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O "TESTE DE FRIGIDEIRA" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR ACINZENTADA OU ESCURA) E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.					
72	**LINGUÍÇA TOSCANA**, EMBUTIDO CÁRNEO FRESCO, TIPO LINGUIÇA TOSCANA, OBTIDO DE CARNE E GORDURA SUÍNA, COM TEMPEROS CARACTERÍSTICOS (SAL, ALHO, PIMENTA DO REINO, AROMAS NATURAIS). ELABORADA COM CORTES SUÍNOS SADIOS, MOÍDOS OU PICADOS, EM GRANULATURA MÉDIA A GROSSA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA), MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES (CARTILAGENS E GLÂNDULAS) OU EXCESSO DE GORDURA (TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 30% A 35%, CONFORME NORMAS VIGENTES). DEVE APRESENTAR COR ROSADA CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA; TEXTURA FIRME E ELÁSTICA (NÃO VISCOSA); ODOR PRÓPRIO E TEMPERO SUAVE, SEM RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. FEITA COM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, ÍNTEGRA, BEM PREENCHIDA E SEM ROMPIMENTOS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, EXCESSO DE ÁGUA (GELO) OU CONSERVANTES FORA DAS NORMAS TÉCNICAS. **RESFRIADA**. ENTRE **0°C E 4°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM TERMÔMETRO VISÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVER SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E SELADA A VÁCUO. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("LINGUIÇA TOSCANA FRESCA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, OBSERVARÁ SEGURANÇA SANITÁRIA, FARÁ A CONFERÊNCIA DO PESO TOTAL E MEDIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA DO LOTE COM TERMÔMETRO ESPECÍFICO, DEVERÁ AINDA FAZER CONFERÊNCIA DOCUMENTAL (NOTA FISCAL, CERTIFICADO SANITÁRIO), E OBSERVARÁ SE HÁ ACÚMULO DE LÍQUIDO VISCOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU COLORAÇÃO ACINZENTADA NAS PONTAS. PARA RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO APÓS CONFERÊNCIA DOCUMENTAL E TÉCNICA O " "TESTE DE COZIMENTO" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS - A LINGUIÇA NÃO DEVE SOLTAR ÁGUA EM EXCESSO NEM APRESENTAR ODOR FORTE APÓS O AQUECIMENTO. REJEITARÁ LOTES COM EMBALAGENS VIOLADAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO/RANÇO. E TEMPERATURA ACIMA DE 4°C OU ODOR ALTERADO.	103711	**1.525**	KG	**R$ 26,04**	**R$ 39.711,00**
73	**CARNE DE AVES CONGELADA**, CORTE **FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO COR ROSADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A TEXTURA DEVE SER FIRME, ESTANDO O PRODUTO LIVRE DE CARTILAGENS, OSSOS, GORDURAS EXCESSIVAS, HEMATOMAS, COÁGULOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, RESPEITANDO OS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO CONGELADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO **NÃO SUPERIOR A -12°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA PRODUTOS CONGELADOS). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO FECHADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, CRISTAIS DE GELO EXCESSIVOS NO INTERIOR DA EMBALAGEM (QUE INDICAM OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA) OU QUEIMADURAS PELO FRIO (FREEZER BURN). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO BANDEJA, RESISTENTE E ATÓXICA, ENVOLVIDA POR FILME PLÁSTICO OU SACO PLÁSTICO DEVIDAMENTE LACRADO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. O PESO LÍQUIDO POR EMBALAGEM DEVE SER DE APROXIMADAMENTE **1KG**.	128182	**22.900**	KG	**R$ 23,91**	**R$ 547.539,00**

	A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS BANDEJAS, AUSÊNCIA DE GELO EXCESSIVO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE AMOLECIMENTO (DESCONGELAMENTO), ODOR DESAGRADÁVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
74	**CARNE DE AVES RESFRIADA**, CORTE **PEITO DE FRANGO SEM OSSO**, APRESENTADO EM **PEÇA ÚNICA (FILÉ DE PEITO)**. O PRODUTO DEVE SER DE EXCELENTE QUALIDADE, APRESENTANDO ODOR, SABOR E COR ROSADA CARACTERÍSTICA, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TOQUE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPO, LIVRE DE PELES, GORDURAS EXCESSIVAS, CARTILAGENS, PARTES DURAS, HEMATOMAS OU COÁGULOS. O PRODUTO DEVE ATENDER AO ÍNDICE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA (DRIPPING TEST) ESTIPULADO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, GARANTINDO QUE NÃO HAJA EXCESSO DE LÍQUIDO QUE MASCARE O PESO REAL DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS CORTES COM COLORAÇÃO ACINZENTADA, ESVERDEADA, ODOR AMONIACAL OU QUE APRESENTEM SINAIS DE RECONGELAMENTO OU QUEIMADURAS PELO FRIO. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE ATÉ **4°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, DE MODO A PERMITIR A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO SEM VIOLAÇÃO DO LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, AUSÊNCIA DE LÍQUIDOS EM EXCESSO DENTRO DA EMBALAGEM E INTEGRIDADE FÍSICA DAS PEÇAS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRESENÇA DE PARTES DURAS/GORDURA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	106718	**13.150**	KG	**R$ 19,81**	**R$ 260.501,50**
75	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO **SALSICHA** TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DE CARNE **SUÍNA E/OU BOVINA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA HOMOGÊNEA, COR CARACTERÍSTICA E ESTAR LIVRE DE MANCHAS ESVERDEADAS, VISCOSIDADES, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER FORNECIDO RESFRIADO E MANTIDO RIGOROSAMENTE SOB TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE **ATÉ 4°C.** NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS SE APRESENTEM ESTUFADAS, ROMPIDAS, COM ACÚMULO EXCESSIVO DE LÍQUIDOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO E A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS DURANTE TODO O TRAJETO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE TOTAL DE **180 DIAS**, DEVENDO SER ENTREGUE COM MARGEM DE VALIDADE SUFICIENTE PARA O CONSUMO SEGURO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E APROPRIADA PARA O PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, ORIGEM DA CARNE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM/SELO ARTE**), CONFORME EXIGÊNCIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (**MAPA**) OU **ÓRGÃOS DE SAÚDE** COMPETENTES. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA (MÁXIMO 4°C), INTEGRIDADE DOS LACRES, AUSÊNCIA DE ALTERAÇÕES VISUAIS (ESTUFAMENTO/MANCHAS) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, CONSISTÊNCIA MOLE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	100322	**1.400**	KG	**R$ 12,15**	**R$ 17.010,00**

76	**BISCOITO DE QUEIJO ASSADO, PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO BISCOITO SALGADO (*SNACK*) ASSADO, SABOR QUEIJO. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO.** COM TEXTURA CROCANTE E AERADO, NÃO DEVE SER EXCESSIVAMENTE DURO OU QUEBRADIÇO DE FORMA A GERAR PERDAS NO TRANSPORTE, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM UNIDADES DE 25G CADA., COLORAÇÃO DOURADA OU AMARELADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO ASSADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITOS A PARTIR DE POLVILHO, QUEIJO (CURADO E RALADO), GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTO. DEVERÁ SER ASSADOS NA DATA DE CONSUMO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS CONTENDO PESO LÍQUIDO PADRONIZADO DE 1KG, SENDO MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS E PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 259/2002 SOBRE ROTULAGEM E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	142520	**7.790**	KG	**R$ 34,04**	**R$ 265.171,60**
77	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES, PROCESSADO EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 50G, SABORES DIVERSOS (EX: BAUNILHA, CHOCOLATE, LARANJA, CENOURA, MILHO).** MASSA MACIA, LEVE, ESPONJOSA E COM UMIDADE ADEQUADA (NÃO RESSECADA), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO, SEM SABORES RESIDUAIS QUÍMICOS, RANÇOSOS OU FERMENTAÇÃO INDEVIDA. APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS, ISENTO DE MOFO OU SUJIDADES. A COMPOSIÇÃO DEVE SEGUIR PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BOLOS, UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/ÓLEO, FERMENTO E AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS, DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), TRANSPARENTE OU COM VISOR QUE PERMITA A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (OBRIGATÓRIA CONFORME ANVISA), CONTENDO MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRESENÇA OU NÃO DE GLÚTEN E LACTOSE, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS QUE IMPEÇAM O ESMAGAMENTO DAS PORÇÕES. O FORNECEDOR DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 259/2002 E RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM E ALÉRGENOS) E AOS REGULAMENTOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).	137239	**31.800**	UND	**R$ 2,41**	**R$ 76.638,00**

	A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
78	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO SIMPLES DE CENOURA, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, EM PORÇÃO INDIVIDUAL DE 50G.** TEXTURA MACIA, LEVE E ÚMIDA. DEVE SER FABRICADO COM CENOURA *IN NATURA* OU POLPA DE CENOURA, APRESENTANDO A COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA. COBERTO POR UMA CAMADA DE CHOCOLATE (EM CALDA) APLICADA DE FORMA UNIFORME SOBRE A PARTE SUPERIOR, COM CONSISTÊNCIA QUE NÃO GRUDE EXCESSIVAMENTE NA EMBALAGEM. SABOR NÍTIDO DE CENOURA E CHOCOLATE, SEM RETROGOSTO QUÍMICO, SABORES RANÇOSOS, AMARGOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FORMATO PADRONIZADO, ASSADO DE FORMA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS INDIVIDUAIS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA (SELADA), QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DA COBERTURA E A UMIDADE DA MASSA. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM (CONFORMIDADE ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE A MARCA, PESO LÍQUIDO (50G), LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LEITE, OVOS), LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DE SUA VIDA ÚTIL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS QUE EVITEM O EMPILHAMENTO DIRETO SOBRE OS BOLOS, IMPEDINDO O ESMAGAMENTO E A PERDA DA COBERTURA. O VEÍCULO DEVE SER LIMPO E PROTEGIDO DE FONTES DE CALOR. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA (ESPECIALMENTE A RDC Nº 727/2022 SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) E AOS REGULAMENTOS SANITÁRIOS VIGENTES. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA PARA ANÁLISE SENSORIAL (SABOR E TEXTURA) E VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DA COBERTURA ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO ITEM.	137240	**23.500**	UND	**R$ 2,49**	**R$ 58.515,00**
79	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BROA DOCE DE FUBÁ, OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO E FORNEAMENTO DE MASSA PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO E OUTROS INGREDIENTES.** CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, COM CONSISTÊNCIA FIRME QUE NÃO ESFARELE EXCESSIVAMENTE AO MANUSEIO, COM SABOR NÍTIDO DE MILHO (FUBÁ), DOCE E AROMÁTICO, SEM RETROGOSTO AMARGO, RANÇOSO OU DE FERMENTAÇÃO INDEVIDA. FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA CARACTERÍSTICA, COM SUPERFÍCIE RACHADA (TÍPICA DO PRODUTO), ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E LEITE. CONTENDO PESO MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), ÍNTEGRA, PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. DEVENDO CONTER A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA, DEVENDO INDICAR NOME DO PRODUTO, MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTA DE ALÉRGENOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE SEGUIR AS DIRETRIZES DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ EXIGIR A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PARA VERIFICAR SE O PESO REAL ATENDE AO MÍNIMO DE 50G E PARA AVALIAÇÃO DA TEXTURA (SE O PRODUTO NÃO ESTÁ EXCESSIVAMENTE SECO).	122797	**4.000**	KG	**R$ 41,68**	**R$ 166.720,00**

80	**PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, TIPO BROA SALGADA TEMPERADA, OBTIDO ATRAVÉS DO FORNEAMENTO DE MASSA COMPOSTA POR FUBÁ DE MILHO E ESPECIARIAS.** CROCANTE NA SUPERFÍCIE E MACIA NO INTERIOR, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA FIRME QUE PERMITA O MANUSEIO SEM ESFARELAMENTO EXCESSIVO. COM SABOR EQUILIBRADO DE MILHO COM O TEMPERO CARACTERÍSTICO (ERVA-DOCE, SAL, E QUEIJO E/OU CEBOLINHA), SEM RETROGOSTO AMARGO OU DE GORDURA RANÇOSA. COM FORMATO ARREDONDADO OU OVALADO, COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTO DE PARTES QUEIMADAS, MOFO OU SUJIDADES. PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE: FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, SAL E TEMPEROS NATURAIS. A UNIDADE COM NO MÍNIMO 50G. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA (PLÁSTICA SELADA OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, POEIRA E MICRORGANISMOS. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM SEGUINDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), CONTENDO: MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ALERTAS DE ALERGÊNICOS (GLÚTEN, LACTOSE, OVOS), PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER EM VEÍCULO LIMPO E FECHADO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O FORNECEDOR DEVE OBSERVAR RIGOROSAMENTE O PBMH, AS NORMAS DA ANVISA E OS REGULAMENTOS SANITÁRIOS DO MAPA. A ADMINISTRAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE SOLICITAR AMOSTRAS PARA TESTE DE PESO (MÍNIMO 50G) E ANÁLISE SENSORIAL PARA VALIDAR O PADRÃO DO TEMPERO EXIGIDO.	130357	**4.250**	KG	**R$ 41,60**	**R$ 176.800,00**
81	SALGADOS PRÉ-ASSADOS E CONGELADOS, PRONTOS PARA AQUECIMENTO FINAL. **ESFIRRA (CARNE/FRANGO), ENROLADINHO (PRESUNTO E QUEIJO), EMPADA** (CONFORME A NECESSIDADE DA UNIDADE). COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:** **MASSA:** DEVE SER MACIA, DE COLORAÇÃO UNIFORME APÓS O AQUECIMENTO, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS. **RECHEIO:** DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO (MÍNIMO DE 30% A 40% DE RECHEIO), UTILIZANDO INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. **ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA, CONSERVANTES EM NÍVEIS ACIMA DO PERMITIDO, E SEM SINAIS DE FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO INTERNOS (QUE INDICAM DESCONGELAMENTO PRÉVIO).** CONGELADO (IQF - CONGELAMENTO INDIVIDUAL, PARA QUE AS UNIDADES NÃO GRUDEM ENTRE SI). NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE	132996	**16.000**	UND	**R$ 1,91**	**R$ 30.560,00**

	UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O "TESTE DE REGENERAÇÃO" (ASSAR/AQUECER) UMA AMOSTRA PARA VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.					
82	**SALGADOS FRITOS E CONGELADOS** (SISTEMA *READY-TO-EAT* OU REGENERÁVEIS EM FORNO/AIRFRYER). **COXINHA (FRANGO), QUIBE, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE (PRESUNTO/QUEIJO OU MILHO) OU ENROLADINHO DE SALSICHA.** COM NO MÍNIMO DE **30 GRAMAS** POR UNIDADE. **PADRÕES DE QUALIDADE E COMPOSIÇÃO:** **MASSA:** DEVE APRESENTAR TEXTURA CARACTERÍSTICA APÓS O AQUECIMENTO (CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO), COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, SEM PARTES QUEIMADAS. **RECHEIO:** PROPORCIONAL AO TAMANHO DO SALGADO, UTILIZANDO INGREDIENTES FRESCOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA OU CONDIMENTOS ARTIFICIAIS EM EXCESSO. **ÓLEO DE FRITURA:** O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR ODOR OU SABOR DE ÓLEO RANÇOSO OU SATURADO. **AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ACIMA DO PERMITIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS QUE ALTEREM O SABOR ORIGINAL.** CONGELADO INDIVIDUALMENTE (**IQF**), PARA EVITAR QUE AS UNIDADES GRUDEM ENTRE SI. NO ATO DA DESCARGA, A TEMPERATURA INTERNA DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, **-12°C**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO FRIGORÍFICO HIGIENIZADO COM CONTROLE TÉRMICO. **EM EMBALAGEM** PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. A **ROTULAGEM** DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, SABOR, PESO UNITÁRIO E TOTAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, MEDIRÁ A TEMPERATURA DO LOTE E CONFERIRÁ A QUANTIDADE POR PACOTES, DEVERÁ TAMBÉM PESAR UMA AMOSTRA ALEATÓRIA DE UNIDADES PARA GARANTIR QUE CADA UMA POSSUI, NO MÍNIMO, **30G**, SALGADOS COM PESO INFERIOR DEVEM SER GLOSADOS OU O LOTE REJEITADO. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO DEVERÁ SER FEITO O **TESTE DE DEGUSTAÇÃO E REGENERAÇÃO (**AQUECER UMA AMOSTRA) PARA VERIFICAR SE O SALGADO MANTÉM A CROCÂNCIA, SE NÃO SOLTA EXCESSO DE ÓLEO E SE O RECHEIO ESTÁ PRESERVADO, VERIFICAR SE O SABOR, A TEXTURA E O RECHEIO ESTÃO DE ACORDO COM O DESCRITIVO. REJEITARÁ LOTES QUE APRESENTAREM SALGADOS GRUDADOS (SINAL DE DEGELO), ODOR DE ÓLEO VELHO, COM EMBALAGENS VIOLADAS, PESO ABAIXO DO ESPECIFICADO OU TEMPERATURA ACIMA DE -12°C.	132997	**16.000**	UND	**R$ 1,55**	**R$ 24.800,00**
83	**PÃO TIPO CARECA** (MASSA MACIA, DE SUPERFÍCIE LISA E SEM CROSTA CROCANTE), **COM RECHEIO INTEGRADO À MASSA**. EM FORMATO ALONGADO (TIPO BISNAGA OU MINI BAGUETE). DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA E COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME. O RECHEIO DEVE SER COMPOSTO POR **PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA** DE PRIMEIRA QUALIDADE. O RECHEIO DEVE ESTAR DISTRIBUÍDO DE FORMA HOMOGÊNEA, INTEGRADO À MASSA, DEVENDO REPRESENTAR, NO MÍNIMO, **30% DO PESO TOTAL** DO PRODUTO (APROX. 15G DE RECHEIO PARA 35G DE MASSA). DEVEM APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO E FRIOS; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, SEM PARTES QUEIMADAS, OU DEFORMADAS.	140150	**14.000**	UND	**R$ 3,38**	**R$ 47.320,00**

	DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE 50G POR UNIDADE**,** E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ REALIZAR O "TESTE DE CORTE" EM AMOSTRAS ALEATÓRIAS PARA VERIFICAR A PRESENÇA REAL E A QUALIDADE DO PRESUNTO E DA MUSSARELA INTEGRADOS NA MASSA. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G POR UNIDADE, PÃES COM MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO OU AUSÊNCIA DE INGREDIENTES ESPECIFICADOS.					
84	**PÃO TIPO CARECA** (TAMBÉM CONHECIDO COMO PÃO DE LEITE OU BISNAGUINHA DE MASSA MACIA). EM FORMATO ALONGADO (CILÍNDRICO/TIPO BISNAGA), COM SUPERFÍCIE LISA, BRILHANTE E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO E SAL. COM MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA. DEVE APRESENTAR SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL DEVERÁ O VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	133010	**15.000**	UND	**R$ 1,36**	**R$ 20.400,00**
85	**PÃO DE FORMA INTEGRAL**, FATIADO. DEVE SER PREDOMINANTEMENTE ELABORADO COM **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** COMO PRIMEIRO INGREDIENTE DA COMPOSIÇÃO (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS INTEGRAIS NO BRASIL), PODENDO CONTER TAMBÉM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, FERMENTO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR MASCAVO E GORDURA VEGETAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM CORANTES PARA SIMULAR A COR INTEGRAL, OU COM PERCENTUAL DE FARINHA INTEGRAL INSIGNIFICANTE. DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, COM FATIAS UNIFORMES E SEM QUEBRAS; MIOLO ELÁSTICO E COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA; SABOR E ODOR PRÓPRIOS DO PÃO INTEGRAL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. AS FATIAS DEVEM ESTAR INTEIRAS, SEM FUROS OU EXCESSO DE FARELO. FRESCO, COM EMBALAGEM INVIOLADA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, EM LOCAL FRESCO E AREJADO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES.	133012	**11.740**	PCT	**R$ 9,16**	**R$ 107.538,40**

	A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 450G.** NO ROTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (COM FARINHA INTEGRAL EM DESTAQUE), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO ATO DA ENTREGA, PELO MENOS **50% A 60% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR MOFO EM ESTOQUE). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, EM IMEDIATO A ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (450G) E VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS ROMPIDAS. SERÁ FEITO CONFERÊNCIA DETALHADA PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NESTA, O FISCAL ABRIRÁ AMOSTRAS PARA VERIFICAR A MACIEZ, A COLORAÇÃO DA MASSA E A AUSÊNCIA DE MOFO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA), PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL, OU QUE NÃO ATENDAM À LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS INTEGRAIS (FARINHA INTEGRAL NÃO SER O PRIMEIRO INGREDIENTE).					
86	**PÃO TIPO DE MILHO**. MODELADO ARREDONDADO (PADRONIZADO), COM SUPERFÍCIE LISA OU LEVEMENTE POLVILHADA COM FUBÁ. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FUBÁ OU FARINHA DE MILHO (EM PROPORÇÃO SIGNIFICATIVA PARA CARACTERIZAR O PRODUTO), FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO E GORDURA. OS PÃES DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS. DEVEM APRESENTAR MIOLO MACIO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA; CASCA FINA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PÃO DE MILHO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE FERMENTO OU SABORES ESTRANHOS. DEVEM SER ENTREGUES, **FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA)**, EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE CONTER NA ROTULAGEM, DESCRITOS, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA PARA ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E MARCA DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ E SE O PÃO NÃO APRESENTA MIOLO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS) OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	122798	**411.440**	UND	**R$ 2,96**	**R$ 1.217.862,40**
87	**PÃO DE QUEIJO ASSADO**, PRONTO PARA CONSUMO. EM FORMATO ESFÉRICO OU IRREGULAR (CARACTERÍSTICO DE PRODUÇÃO ARTESANAL), COM SUPERFÍCIE ÍNTEGRA. DEVE TER PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 3**0 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). PRODUZIDOS BASICAMENTE POR POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO (MÍNIMO DE 30% DE QUEIJO REAL NA MASSA), OVOS, LEITE OU DERIVADOS LÁCTEOS, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA) E SAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO MODIFICADO PARA SUBSTITUIR O POLVILHO, NEM COM AROMATIZANTES ARTIFICIAIS QUE MASCAREM A AUSÊNCIA DE QUEIJO REAL. ISENTO DE GORDURA TRANS. FRESCO (ASSADO NO DIA). DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, AERADO E MACIO; CASCA FINA E LEVEMENTE CROCANTE; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE QUEIJO ASSADO. DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDO EM RECIPIENTES HIGIENIZADOS. SE TRANSPORTADO AQUECIDO, DEVE SEGUIR AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA EVITAR CONDENSAÇÃO EXCESSIVA.	142521	**13.950**	KG	**R$ 39,33**	**R$ 548.653,50**

	EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS COM FORRO DE PAPEL TOALHA/MANTEIGA, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS. QUANDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE OU EM PACOTES, DEVE CONTER LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS: LACTOSE E OVOS), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO, REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE PELO MENOS 10 UNIDADES PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITE O MÍNIMO **30G,** E AINDA A VERIFICAÇÃO VISUAL PARA DETECTAR UNIDADES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ PROVAR UMA UNIDADE PARA VERIFICAR A TEXTURA (NÃO DEVE ESTAR "BORRACHUDO" OU DURO) E O SABOR. SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 30G POR UNIDADE, PRODUTOS COM EXCESSO DE ÓLEO, OU COM MIOLO CRU/EMBATUMADO.					
88	**PÃO FRANCÊS 50G**, PÃO DE SAL OU CACETINHO, PRODUZIDO COM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA. EM FORMATO ALONGADO, COM PESTANA (CORTE LONGITUDINAL) VISÍVEL E SUPERFÍCIE LIGEIRAMENTE ENFARINHADA. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO DA ABNT E NORMAS VIGENTES). DEVE TER A MASSA ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E, OPCIONALMENTE, PEQUENAS QUANTIDADES DE MELHORADORES DE FARINHA PERMITIDOS. APRESENTAR CASCA FINA, CROCANTE, DE COLORAÇÃO DOURADA A MARROM-CLARO E BRILHANTE. COM MIOLO MACIO, DE COR BRANCA OU CREME, COM ALVÉOLOS (BURAQUINHOS DE AR) IRREGULARES E AROMA CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO. OS PÃES DEVEM ESTAR INTEIROS, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE DEFORMADAS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). DEVEM SER ENTREGUES EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM ATÉ POUCAS HORAS APÓS O FORNEAMENTO (PARA GARANTIR A CROCÂNCIA), PROTEGIDOS EM EMBALAGENS QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO (SACOS DE PAPEL PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO), DEVIDAMENTE FECHADOS, CONTENDO QUANTIDADES PADRONIZADAS POR LOTE. A ROTULAGEM (NO LOCAL OU EM ETIQUETA), DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA. PARA ASSEGURAR O PADRÃO DE QUALIDADE PARA O CONSUMO, O FISCAL DO CONTRATO, REPRESENTANDO A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, EM CUMPRIMENTO AO ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** DE IMEDIATO FARÁ A CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES E **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL IRÁ VERIFICAR A CROCÂNCIA DA CASCA (APERTANDO LEVEMENTE) E A MACIEZ DO MIOLO. PÃES DUROS OU "BORRACHUDOS" (AMANHECIDOS OU MALFEITOS) DEVEM SER REJEITADOS. DEVEM SER REJEITADOS, TAMBÉM, LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM CHEIRO DE MOFO, EMBALAGENS VIOLADAS OU SUJIDADES, E PÃES QUE, QUANDO O TESTE DE CROCÂNCIA ESFARELEM.	21270	**990.000**	UND	**R$ 1,08**	**R$ 1.069.200,00**
89	**PÃO TIPO MANDI** (ELABORADO COM MASSA À BASE DE MANDIOCA OU MASSA SOVADA DE TEXTURA DENSA E MACIA). MODELADO (OVALADO), COM SUPERFÍCIE LISA, COR DOURADA CLARA E SEM CROSTA CROCANTE. DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). COM A MASSA FEITA A PARTIR DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, POLPA DE MANDIOCA COZIDA (OU DERIVADOS QUE CARACTERIZEM O SABOR E TEXTURA), LEITE, OVOS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL/MANTEIGA, FERMENTO E SAL. PÃES BEM CRESCIDOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTOS DE PARTES QUEIMADAS OU ACHATADAS, COM MIOLO DENSO, PORÉM MUITO MACIO E ÚMIDO; SABOR LEVEMENTE ADOCICADO; ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO SOVADO. ISENTO DE ODORES DE MOFO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO. EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL KRAFT PARDO DE GRAU ALIMENTÍCIO, DEVIDAMENTE LACRADOS A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	133013	**48.700**	UND	**R$ 1,60**	**R$ 77.920,00**

	PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.					
90	**PÃO TIPO HAMBÚRGUER** (MASSA MACIA, TIPO BRIOCHE OU PÃO DE LEITE), EM FORMATO CIRCULAR, SIMÉTRICO, COM SUPERFÍCIE LISA E COR DOURADA UNIFORME. PODENDO APRESENTAR OU NÃO GERGELIM NA COBERTURA (A CRITÉRIO DA DEMANDANTE – DEFINIDO NA OF). DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **50 GRAMAS** POR UNIDADE (PESO APÓS O FORNEAMENTO). A MASSA DEVE SER ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. DEVE APRESENTAR MIOLO ELÁSTICO, HOMOGÊNEO, COR CLARA E TEXTURA MACIA (NÃO DEVE ESFARELAR AO CORTE). OS PÃES, DEVEM ESTAR BEM CRESCIDOS, SEM PARTES QUEIMADAS, DEFORMADAS OU ACHATADAS, PERMITINDO O CORTE HORIZONTAL SEM RUPTURA DA MASSA. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU EXCESSO DE CONSERVANTES QUÍMICOS. FRESCO (PRODUÇÃO DO DIA). ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA A UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO E DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADOS OU COM LACRE. A ROTULAGEM DEVE CONSTAR O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (ALERTA DE ALÉRGENOS/GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO (OU HORA DA FORNADA) E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PARA GARANTIR O PADRÃO DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR A QUANTIDADE DE UNIDADES E REALIZAR A **PESAGEM AMOSTRAL** DE 5% A 10% DO LOTE PARA GARANTIR QUE A MÉDIA RESPEITA O MÍNIMO DE **50G** POR UNIDADE. E TAMBÉM VERIFICAR SE NÃO HÁ PÃES AMASSADOS OU COM EMBALAGENS RASGADAS NO FUNDO DO LOTE, BEM COMO SE EXISTE A PRESENÇA DE INSETOS OU SUJIDADES NAS EMBALAGENS. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO EM IMEDIATO (A SE TRATAR DE PRODUTO FRESCO COM PRODUÇÃO DO DIA) O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR A MACIEZ DO MIOLO E SE A MASSA NÃO APRESENTA ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA CRUA OU PESADA DEMAIS). SERÃO REJEITADOS LOTES COM PESO INFERIOR A 50G, PÃES COM SINAIS DE ENDURECIMENTO (AMANHECIDOS), MOFADOS OU COM EMBALAGENS VIOLADAS.	133014	**10.000**	UND	**R$ 1,96**	**R$ 19.600,00**
91	**MORTADELA TRADICIONAL**, EMBUTIDO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE CARNES **PREDOMINANTEMENTE SUÍNA**. DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ). NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO (MÁXIMO DE 10% PARA A TRADICIONAL) OU GORDURA ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. **APRESENTAÇÃO (CONFORME NECESSIDADE DO ÓRGÃO, ESPECIFICADO NA OF):** ○ **FATIAS:** FATIAS FINAS E UNIFORMES, SEM QUEBRAS, SEPARADAS POR PELÍCULA PLÁSTICA OU EM EMBALAGEM A VÁCUO. ○ **PEDAÇO:** PEÇAS FRACIONADAS DE PESOS PADRONIZADOS (1KG). ○ **CUBOS:** CORTADA EM CUBOS UNIFORMES (1CM X 1CM), PRONTOS PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR TEXTURA HOMOGÊNEA, CONSISTÊNCIA FIRME AO CORTE; COR ROSADA UNIFORME; SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ESTAR ISENTA DE MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS, TECIDOS CARTILAGINOSOS OU GLÂNDULAS, MOFOS, SUJIDADES E MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE ENTRE **0°C E 7°C** (OU CONFORME RÓTULO DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER.	133009	**850**	KG	**R$ 22,77**	**R$ 19.354,50**

	EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE **SELADA A VÁCUO.** NO RÓTULO DEVE CONSTAR NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). GARANTIR O PADRÃO DO EMBUTIDO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, IRÁ CONFERIR O PESO, A QUANTIDADE E MEDIR A TEMPERATURA INTERNA DO LOTE. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, NO CASO DA MORTADELA **FATIADA OU EM CUBOS**, O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE O PRODUTO NÃO APRESENTA VISCOSIDADE (BABA) OU ODOR ÁCIDO, O QUE INDICARIA FALHA NA CADEIA DE FRIO. DEVERÁ SER REJEITADO LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE LÍQUIDO LEITOSO DENTRO DA EMBALAGEM OU TEMPERATURA ACIMA DE 7°C.					
92	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, TIPO **PEITO DE PERU DEFUMADO E COZIDO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PROVENIENTE DE CARNE DE PEITO DE PERU E SALMOURA (CONTENDO SAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, ALÉM DE OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE). DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO DEFUMADO. O PRODUTO DEVE SER MAGRO, SEM CAPA DE GORDURA, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA (ESVERDEADA OU ACINZENTADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER RESFRIADO, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE **ATÉ 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO DO **MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS, FUROS E HERMETICAMENTE FECHADA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(SIF)** OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE **(SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140153	**300**	KG	**R$ 59,56**	**R$ 17.868,00**
93	PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PRESUNTO COZIDO MAGRO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE **100% PERNIL SUÍNO**. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO SEM CAPA DE GORDURA, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO E SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, COMPOSTO POR CARNE DE PERNIL, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, COM TEXTURA FIRME E HOMOGÊNEA AO CORTE. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CARTILAGENS OU TECIDOS TENDINOSOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE LÍQUIDOS NA EMBALAGEM, VISCOSIDADE SUPERFICIAL, COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA) OU ODOR AMONIACAL. O FORNECIMENTO DEVE SER **RESFRIADO**, MANTIDO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO DE ATÉ **10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO ESPECÍFICA DO FABRICANTE). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO, DEVIDAMENTE LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACO PLÁSTICO LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, SEM RACHADURAS OU FUROS, HERMETICAMENTE FECHADA E SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO (ESTUFAMENTO). A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,	132957	**2.500**	KG	**R$ 38,53**	**R$ 96.325,00**

	PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E O REGISTRO NO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (SIF) OU ÓRGÃO DE INSPEÇÃO EQUIVALENTE (SIE/SIM)**. O OBJETO **PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, CONFORME A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE GORDURA EXCESSIVA, TEMPERATURA INADEQUADA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
94	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO MUÇARELA (MUSSARELA)**, RESFRIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE (CLORETO DE CÁLCIO), COAGULANTE E/OU COALHO, FERMENTO LÁCTEO, PODENDO CONTER CONSERVADOR NATAMICINA. PRODUTO CLASSIFICADO COMO ZERO GORDURA TRANS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, FILÁVEL (QUE ESTICA), COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO, ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, COMO DESCOLORAÇÃO OU CONSISTÊNCIA MOLE/PEGAJOSA. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE, GERALMENTE ATÉ **10ºC**, MAS SEMPRE RESPEITANDO AS **NORMAS DO MAPA**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA E INTACTA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES, LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE. SÃO IMPRESCINDÍVEIS A APRESENTAÇÃO DO **REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E A APOSIÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. **O LOTE PODERÁ SER SOLICITADO FATIADO, EM PEDAÇOS OU EM CUBOS**, E SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, AUSÊNCIA DE SIF OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	132958	**16.700**	KG	**R$ 40,54**	**R$ 677.018,00**
95	**SALGADOS DIVERSOS** (FRITOS E ASSADOS), TIPO COQUETEL (ESTILO FESTA), COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE **30G**. OS PRODUTOS DEVEM SER CONFECCIONADOS OBRIGATORIAMENTE COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA ADEQUADA (MACIA PARA ASSADOS E CROCANTE PARA FRITOS), RECHEIOS BEM DISTRIBUÍDOS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS E ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. **DEVERÃO AINDA SER CONFECCIONADOS CONFORME SOLICITAÇÃO NOS SABORES RELACIONADOS ABAIXO:** • **COXINHA DE FRANGO**: SALGADO FRITO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **QUIBE FRITO (**COM E SEM RECHEIO DE QUEIJO): SALGADOS FRITO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. •**ENROLADINHO DE QUEIJO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO. • **EMPADA DE FRANGO**: SALGADO ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. •**RISOLE:** SALGADO FRITO, RECHEIO DE MILHO CREMOSO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA.	142523	**267.000**	UND	**R$ 1,53**	**R$ 408.510,00**

	• **ESFIRRA DE FRANGO**: SALGADOS ASSADO, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. • **CROQUETE:** SALGADO FRITO, TIPO CROQUETE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. • **BOLINHA DE QUEIJO**: SALGADO FRITO, TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. OS SALGADOS DEVEM SER TRANSPORTADOS EM RECIPIENTES OU CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE PREVENIR A VAPORIZAÇÃO INTERNA NA EMBALAGEM (CONDENSAÇÃO), EVITANDO QUE O EXCESSO DE UMIDADE COMPROMETA A TEXTURA DA MASSA OU A INTEGRIDADE DOS PRODUTOS. A ENTREGA SERÁ REALIZADA EM VEÍCULO HIGIENIZADO, EM HORÁRIOS ESTIPULADOS PELO REQUISITANTE, COM AS QUANTIDADES E SABORES DEFINIDOS CONFORME A DEMANDA DE CADA EVENTO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA E HORA DA PRODUÇÃO E A RELAÇÃO DE SABORES ENTREGUES, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, PESO MÉDIO UNITÁRIO, TEMPERATURA, FRESCOR E CONFORMIDADE DOS SABORES, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO OS PRODUTOS APRESENTEM SINAIS DE REQUENTAMENTO, GORDURA EXCESSIVA (EMBEBIDOS EM ÓLEO), MASSA CRUA, RECHEIO AZEDO, FALTA DE HIGIENE NO TRANSPORTE OU QUALQUER DIVERGÊNCIA COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
96	**PÃO FRANCÊS 25G**, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, PÃO TIPO FRANCÊS (PÃO DE SAL), COM PESO UNITÁRIO DE **25G,** APRESENTANDO FORMATO FUSIFORME CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO RIGOROSAMENTE COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO E FERMENTO, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA DE MIOLO MACIO E ELÁSTICO, TEXTURA UNIFORME, CASCA CROCANTE DE COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, SUJIDADES, PRESENÇA DE BOLORES, MASSA CRUA, EXCESSO DE DUREZA OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A PALATABILIDADE E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE EM TEMPERATURA AMBIENTE, TRANSPORTADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE CONTAMINANTES EXTERNOS E UMIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR FRESCOR MÁXIMO, TENDO SIDO PRODUZIDO EM PERÍODO RECENTE PARA GARANTIR SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS (CROCÂNCIA E MACIEZ). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL (CONFORME NECESSIDADE DE TRANSPORTE), RESISTENTES, ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS E TRANSPARENTES, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE FÍSICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DA DISTRIBUIÇÃO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA (NF/ROMANEIO) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PADARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE ENTREGUE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PÃES MURCHOS, QUEBRADOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO, COM ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	133035	**548.000**	UND	**R$ 0,85**	**R$ 465.800,00**
97	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE**, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DO CACAU (MASSA E MANTEIGA), AÇÚCARES E LEITE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. MARCAS DE REFERÊNCIA: **NESTLÉ, LACTA, BAUDUCCO** OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE. COM TEXTURA LISA E DERRETIMENTO UNIFORME, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO GRANULOSO, QUEBRAS OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DECORRENTES DE MAL MANUSEIO E/OU TRANSPORTE. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO, DE MOFO OU PRESENÇA DE MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). FORMATO OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 250G CADA**, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM DEFORMAÇÕES OU SINAIS DE	16058	**13.200**	UND	**R$ 24,98**	**R$ 329.736,00**

	DERRETIMENTO PRÉVIO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE INGREDIENTES QUE SIGAM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DO CHOCOLATE, COM **VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS SENDO ENVOLTO EM FOLHA DE ALUMÍNIO** (OU PAPEL CHUMBO) E **PROTEGIDO POR EMBALAGEM EXTERNA** DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL CARTÃO, RESISTENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR A INTEGRIDADE E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA EVITAR O DERRETIMENTO, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE, SOB PENA DE REJEIÇÃO TOTAL OU PARCIAL CASO EM DESACORDO COM ESTE DESCRITIVO. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
98	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE TRADICIONAL**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO, ADICIONADO DE FRUTAS CRISTALIZADAS E UVAS PASSAS. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO DE FORMA A GERAR PERDAS NO MANUSEIO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E FRUTAS, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 500G CADA**, COLORAÇÃO EXTERNA DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS OU CRUAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FRUTAS CRISTALIZADAS, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, UVA PASSA, GEMA DE OVOS, XAROPE DE MALTE, SORO DE LEITE, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA, OVO INTEGRAL, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, UMECTANTES, AROMATIZANTES E CORANTE NATURAL DE URUCUM. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR **VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA.** O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	125871	**2.400**	UND	**R$ 19,30**	**R$ 46.320,00**
99	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE)**, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO NATURAL DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, COM ADIÇÃO DE GOTAS DE CHOCOLATE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA MACIA, MASSA AERADA E ÚMIDA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO RESSECADO, DURO OU ESFARELADO AO TOQUE DOS DEDOS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PANETONE E CHOCOLATE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, QUÍMICO, RANÇOSO OU DE MOFO. FORMATO CILÍNDRICO OU OVAL UNIFORME, COM **UNIDADES DE NO MÍNIMO 400G CADA**, COLORAÇÃO DOURADA CARACTERÍSTICA DE PRODUTO FORNEADO, SEM PARTES QUEIMADAS, AMASSAMENTOS OU MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS).	125870	**2.400**	UND	**R$ 27,26**	**R$ 65.424,00**

	ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FEITO A PARTIR DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, OVOS, ESSÊNCIA DE PANETONE, GOTAS DE CHOCOLATE E REFORÇADOR. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS (SACO PLÁSTICO ATÓXICO) E SECUNDÁRIAS (CAIXA DE PAPEL CARTÃO OU EMBALAGEM PLÁSTICA DECORADA), RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E SELADA DE FÁBRICA PARA PRESERVAR A MACIEZ E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA RAZOÁVEL COMPATÍVEL COM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL, E NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 724/2022). O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
100	**IOGURTE** OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DO LEITE POR CULTIVOS DE *LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*, ADICIONADO DE **POLPA DE FRUTA** (SABORES VARIADOS). DEVE SER COMPOSTO POR LEITE E/OU DERIVADOS, FERMENTOS LÁCTEOS E POLPA DE FRUTA REAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EXCESSO DE AMIDO, CORANTES ARTIFICIAIS OU SABORES ARTIFICIAIS QUE NÃO CONTENHAM A POLPA DE FRUTA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA COM PEDAÇOS DE FRUTAS; COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR ROTULADO; SABOR EQUILIBRADO (DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA E MAPA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER TIPO GARRAFA OU POTE DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), COM CAPACIDADE DE **900ML**. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS, FUROS OU DEFORMAÇÕES. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 900ML) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A VERIFICAÇÃO DA VALIDADE, E A INTEGRIDADE DOS LACRES E DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA. REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS NA GARRAFA.	137455	**3.020**	UND	**R$ 8,71**	**R$ 26.304,20**
101	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**, OBTIDO POR FERMENTAÇÃO LÁCTEA BIOLÓGICA. DEVE CONTER APENAS **LEITE INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO E FERMENTO LÁCTEO ESPECÍFICO** (*LACTOBACILLUS BULGARICUS* E *STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS*). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, EDULCORANTES, AROMAS, CORANTES, ESPESSANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SORO DE LEITE EM PÓ OU PROTEÍNAS VEGETAIS. DEVE TER CONSISTÊNCIA FIRME OU CREMOSA (HOMOGÊNEA); COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA; ODOR CARACTERÍSTICO; SABOR SUAVE E LEVEMENTE ÁCIDO (TÍPICO DO IOGURTE NATURAL). COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO GASOSA (ESTUFAMENTO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DO **MAPA E ANVISA.** RESFRIADO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO COM BAÚ HIGIENIZADO.	128166	**1.240**	UND	**R$ 3,56**	**R$ 4.414,40**

	EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONFECCIONADA DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. CAPACIDADE INDIVIDUAL DE **NO MÍNIMO 170G**. NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ O PRODUTO TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (CURTA E LIMPA), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, **DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE**, MARCA E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF, SIE OU SIM**). A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, REALIZARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA, CONFERINDO A QUANTIDADE (UNIDADES DE 170G) E MEDINDO A TEMPERATURA DA CARGA COM TERMÔMETRO APROPRIADO, A CONFERÊNCIA DETALHADA DOS LACRES E VERIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É REALMENTE "NATURAL" (SEM AÇÚCAR NA LISTA DE INGREDIENTES). REJEITARÁ O "LOTE" QUE APRESENTAR EMBALAGENS ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU FALTA DE REFRIGERAÇÃO), COM TEMPERATURA ACIMA DO LIMITE PERMITIDO, E AINDA COM LACRES VIOLADOS OU VAZAMENTOS.					
102	**MANTEIGA** DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), **COM ADIÇÃO DE SAL**. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 200G.** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).** PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.	137456	**21.330**	UND	**R$ 12,36**	**R$ 263.638,80**
103	**MANTEIGA** DE QUALIDADE "EXTRA" OU "PRIMEIRA QUALIDADE", OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CREME DE LEITE BATIDO (NATA), **COM ADIÇÃO DE SAL**. PRODUZIDA A PARTIR DE CREME DE LEITE (PASTEURIZADO) E SAL (CLORETO DE SÓDIO). COM NO MÍNIMO DE 80% (M/M) DE GORDURA LÁCTEA. NÃO SERÁ ACEITA A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS (MARGARINAS), ÓLEOS HIDROGENADOS, CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA. COR VARIANDO ENTRE O BRANCO E O AMARELO-CLARO. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASE AQUOSA (SORO). DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELO **MAPA/ANVISA**. RESFRIADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM LACRE DE SEGURANÇA OU PAPEL PERGAMINHO/LAMINADO IMPERMEÁVEL, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E ODORES. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.**	137457	**580**	UND	**R$ 26,52**	**R$ 15.381,60**

	NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL **(SIF, SIE OU SIM).** PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTO DE GORDURA OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS DE OXIDAÇÃO (COR AMARELO-ESCURA NAS BORDAS) OU ODOR RANÇOSO.					
104	**CREME VEGETAL (MARGARINA) PASTEURIZADO**, À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, PODENDO CONTER OU NÃO SAL, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES. APRESENTANDO TEOR MÍNIMO DE 80% (M/M) DE LIPÍDEOS TOTAIS (MARGARINA DE ALTA QUALIDADE, IDEAL PARA USO CULINÁRIO/PANIFICAÇÃO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS, OU COM PERCENTUAL DE LIPÍDEOS INFERIOR AO ESPECIFICADO (EX: CREMES VEGETAIS COM 60% DE LIPÍDEOS). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 15 KG (PESO LÍQUIDO).** NA ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E O CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (**SIF** OU EQUIVALENTE, SE A LEGISLAÇÃO EXIGIR). PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE BALDES, INTEGRIDADE DOS LACRES E MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU SINAIS DE RE-EMBALAGEM. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, SINAIS VISÍVEIS DE MOFO NA SUPERFÍCIE OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O BALDE (EM AMOSTRAGEM).	142531	**67**	BALDE	**R$ 154,95**	**R$ 10.381,65**
105	**CREME VEGETAL (MARGARINA)**, À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **COM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO 7**0%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	133006	**6.815**	UND	**R$ 8,33**	**R$ 56.768,95**

	PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.					
106	**CREME VEGETAL (MARGARINA)**, À BASE DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS COMESTÍVEIS, **SEM ADIÇÃO DE SAL**, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES (SABOR MANTEIGA). O TEOR DE GORDURA DESEJADO É DE NO MÍNIMO 7**0%** DE LIPÍDEOS TOTAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE CONTENHAM GORDURAS ANIMAIS OU MISTURAS COM MANTEIGA (MARGARINA É 100% VEGETAL). DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA, DE TEXTURA LISA E COLORAÇÃO AMARELO-CLARA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFOS OU SEPARAÇÃO DE FASES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. RESFRIADA. DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO ENTRE **1°C E 10°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE NO RÓTULO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO E HIGIENIZADO. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ TER PELO MENOS **70% DE SUA VIDA ÚTIL TOTAL** A VENCER A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER POTE PLÁSTICO ATÓXICO COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E, SE APLICÁVEL, CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PARA ASSEGURAR A CONFORMIDADE DO PRODUTO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021***, FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, E A MEDIÇÃO DE TEMPERATURA. APÓS CONFERÊNCIA TÉCNICA, AVALIANDO O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL VERIFICARÁ SE NÃO HÁ VAZAMENTOS OU EMBALAGENS AMASSADAS/VIOLADAS, O LOTE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE TEMPERATURA ACIMA DE 10°C, E SINAIS VISÍVEIS DE MOFO OU ODOR RANÇOSO AO ABRIR O POTE.	133007	**3.500**	UND	**R$ 8,36**	**R$ 29.260,00**
107	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO QUEIJO CREMOSO (CREAM CHEESE)**, EMBALADO EM POTE OU COPO COM PESO LÍQUIDO DE **150G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE **(MAPA/ANVISA)**. A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL (CLORETO DE SÓDIO), FERMENTO LÁCTICO, ESPESSANTE, GOMA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA EXTREMAMENTE CREMOSA E MACIA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, SEPARAÇÃO DE FASES (EXCESSO DE SORO), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA ABAIXO DE **10°C** (PREFERENCIALMENTE ENTRE **1°C E 8°C**). O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE/COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS	128990	**520**	UND	**R$ 11,38**	**R$ 5.917,60**

	EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.					
108	PRODUTO LÁCTEO, **TIPO REQUEIJÃO CREMOSO**, EMBALADO EM COPO PLÁSTICO COM PESO LÍQUIDO DE **200G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, CONFORME PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO DO **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ANVISA.** A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR, OBRIGATORIAMENTE: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, TEXTURA UNIFORME E HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE CREME, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO LÁCTEO FRESCO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, RANÇO, EXCESSO DE SORO (SEPARAÇÃO DE FASES), ACIDEZ ELEVADA, CONTAMINAÇÕES, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS. PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL, DEVENDO SER TRANSPORTADO E CONSERVADO SOB TEMPERATURA RIGOROSA **ABAIXO DE 10°C (PREFERENCIALMENTE ENTRE 1°C E 8°C)**. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO E HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO **MÍNIMO 60 DIAS DE VALIDADE A VENCER**, A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (COPO) DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO INVIOLÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO E DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE **(SIF, SIE, SIM OU EQUIVALENTE)**, CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C) E VALIDADE DO PRODUTO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, TEMPERATURA INADEQUADA, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO.	133029	**10.375**	UND	**R$ 7,15**	**R$ 74.181,25**
109	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO **ROSCA INDIVIDUAL**, COM PESO UNITÁRIO DE **50G**. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO MASSA DE TEXTURA MACIA, LEVE E AERADA. A FINALIZAÇÃO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ASSADA COM LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, GARANTINDO UM ASPECTO BRILHANTE E SABOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME E ODOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO FRESCO. SERÃO SUMARIAMENTE REJEITADAS ROSQUINHAS QUE SE APRESENTEM MAL ASSADAS (MASSA CRUA), QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS OU COM ASPECTO "EMBATUMADO" (MASSA PESADA E SEM CRESCIMENTO), BEM COMO AQUELAS QUE APRESENTAREM QUALQUER ALTERAÇÃO EM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA PARA GARANTIR O FRESCOR E A MACIEZ. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, PROTEGIDO DE POEIRA, UMIDADE E OUTROS CONTAMINANTES EXTERNOS, EVITANDO O EMPILHAMENTO EXCESSIVO QUE POSSA DANIFICAR A ESTRUTURA DO PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE (SACO PLÁSTICO OU SIMILAR), DEVIDAMENTE LACRADA, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO E AVALIAÇÃO SENSORIAL (MACIEZ E ASPECTO VISUAL),	133030	**18.000**	UND	**R$ 2,08**	**R$ 37.440,00**

	NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS COM MASSA PESADA, SINAIS DE MOFO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DESTE DESCRITIVO.					
110	PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, TIPO **ROSCA HÚNGARA**, COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE **50G**. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA (OU MARGARINA DE BOA QUALIDADE), FERMENTO BIOLÓGICO E FINALIZADO COM COCO RALADO. DEVE APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO DE CARACOL (ESPIRAL), COM MASSA DE TEXTURA MACIA, ÚMIDA E COLORAÇÃO DOURADA HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM O RECHEIO E A COBERTURA DE COCO DEVIDAMENTE DISTRIBUÍDOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURAS, MASSA SECA OU CRUA, PRESENÇA DE BOLORES, SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE ORGANOLÉPTICA E A SEGURANÇA ALIMENTAR. PRODUTO DE CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ENTREGUE FRESCO, PRODUZIDO NO MÁXIMO NO DIA DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, HIGIENIZADO E FECHADO, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SOFRA ESMAGAMENTO OU EXPOSIÇÃO A CONTAMINANTES EXTERNOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL, EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E DEVIDAMENTE LACRADO, ASSEGURANDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, A MANUTENÇÃO DA UMIDADE NATURAL DA MASSA E A HIGIENE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO FINAL. A ROTULAGEM OU O DOCUMENTO DE ENTREGA **(NF/ROMANEIO)** DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA **ANVISA**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, PESO MÉDIO UNITÁRIO E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (FRESCOR E MACIEZ), NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS MURCHOS, FORA DO PESO ESPECIFICADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	15421	**26.600**	UND	**R$ 2,42**	**R$ 64.372,00**
111	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO SORVETE** (GELADO COMESTÍVEL), OBTIDO A PARTIR DE UMA EMULSÃO DE GORDURAS E PROTEÍNAS OU MISTURA DE ÁGUA E AÇÚCARES. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO EM **DIVERSOS SABORES** (EX: CHOCOLATE, CREME, MORANGO, FLOCOS, ENTRE OUTROS CONFORME DEMANDA). COM TEXTURA CREMOSA, MACIA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU SENSAÇÃO ARENOSA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS AO SABOR ESPECIFICADO, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APARÊNCIA ADEQUADA AO CONSUMO, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. FORMATO PADRONIZADO EM BLOCO ÚNICO DENTRO DA EMBALAGEM, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO E RECONGELAMENTO (FORMAÇÃO DE CAMADAS DE GELO OU PERDA DE VOLUME). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, OBSERVANDO OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E DE IDENTIDADE DA CATEGORIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO **POTES OU BALDES DE MATERIAL PLÁSTICO** RÍGIDO (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), ATÓXICOS, RESISTENTES E APROPRIADOS PARA CONGELAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, DEVIDAMENTE LACRADOS. **CAPACIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) QUILOGRAMAS** POR UNIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE ESTAR EM ESTADO CONGELADO E POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO COM BAÚ REFRIGERADO (TERMOCONTROLADO), MANTENDO A **TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C** (OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A	114530	**100**	UND	**R$ 71,83**	**R$ 7.183,00**

	ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
112	**AÇAFRÃO EM PÓ** (OU CÚRCUMA EM PÓ, *CURCUMA LONGA L.*), 100% PURO E NATURAL, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA/MAPA** PARA TEMPEROS E CONDIMENTOS. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO AMARELO-OURO OU LARANJA-INTENSO. SABOR E ODOR PICANTES E CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. **É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FUBÁ, AMIDO DE MILHO, URUCUM (COLORAU) OU QUALQUER OUTRO CORANTE/EXTENSOR** PARA AUMENTAR O VOLUME OU A INTENSIDADE DA COR. DEVE SER ENTREGUE TOTALMENTE SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO OU POTE PLÁSTICO OPACO, ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO DA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR O AROMA E A COR. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO ATO DA ENTREGA, DEVERÁ TER PELO MENOS 70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL A VENCER. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO ("AÇAFRÃO" OU "CÚRCUMA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "CÚRCUMA" OU "AÇAFRÃO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA AVALIARÁ A AUTENTICIDADE E VALIDADE., REALIZARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ O "TESTE DE PUREZA" OU "PROVA E CONTRAPROVA" (MISTURAR UMA PEQUENA QUANTIDADE DO PÓ EM ÁGUA MORNA. SE O CORANTE SE DISSOLVER RAPIDAMENTE E UNIFORMEMENTE, É UM BOM SINAL. ADULTERANTES GERALMENTE PRECIPITAM NO FUNDO.), E AINDA IRÁ PROVAR UMA AMOSTRA PARA GARANTIR O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO. REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OPACA OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	142588	**6.810**	**PCT**	**R$ 16,60**	**R$ 113.046,00**
113	**ACHOCOLATADO EM PÓ**, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.	100190	**2.890**	UND	**R$ 24,44**	**R$ 70.631,60**

114	**ACHOCOLATADO EM PÓ**, PARA PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS. MISTURA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, E INGREDIENTES OPCIONAIS COMO EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS E MINERAIS. COM PERCENTUAL **MÍNIMO DE CACAU DE 20% DE CACAU**, PARA GARANTIR QUALIDADE E SABOR ADEQUADOS, EVITANDO EXCESSO DE AÇÚCAR. PÓ FINO, SOLTO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM-CLARA A MÉDIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CACAU, SEM RANÇO, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES ESTRANHOS.COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, AGLOMERADOS (EMPEDRADO), OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVER SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ALUMINIZADO RESISTENTE, POTE PLÁSTICO, OU LATA METÁLICA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO MÍNIMO DE 250G.** A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE EMBALAGENS, PESO UNITÁRIO (1KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU AMASSADOS GRAVES). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SOLUBILIDADE E DEGUSTAÇÃO) EM AMOSTRAS (O PRODUTO DEVE DISSOLVER FACILMENTE EM LEITE QUENTE OU FRIO, CONFORME ESPECIFICADO). REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO, COR OU ODOR ALTERADOS.	122707	**3.500**	UND	**R$ 7,49**	**R$ 26.215,00**
115	**AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL 5KG**. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.	137104	**12.200**	PCT	**R$ 18,33**	**R$ 223.626,00**
116	**AÇÚCAR BRANCO, TIPO CRISTAL 2KG**. COM QUALIDADE TIPO ESPECIAL OU EXTRA FINO. PRODUZIDOS A PARTIR DA SACAROSE OBTIDA DA CANA-DE-AÇÚCAR (*SACCHARUM OFFICINARUM*). CRISTAIS GRANDES, TRANSPARENTES, BRILHANTES E BEM DEFINIDOS. SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, ACIDEZ EXCESSIVA OU SABORES RESIDUAIS. COM PUREZA DE NO MÍNIMO DE **99,5% (P/P) DE SACAROSE** (OU CONFORME LEGISLAÇÃO	142591	**3.500**	UND	**R$ 8,53**	**R$ 29.855,00**

	VIGENTE EM 2026 PARA O TIPO CRISTAL). APRESENTANDO BAIXO ÍNDICE DE COR (MÁXIMO DE 150 UI, QUANTO MENOR, MAIS BRANCO E PURO). UNIFORME, SEM A PRESENÇA DE PÓ FINO EM EXCESSO OU TORRÕES AGLOMERADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPEDRA O AÇÚCAR), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 2 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NA ROTULAGEM DEVE CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AÇÚCAR" OU "SACAROSE"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. COM FOCO NA INTEGRIDADE E VALIDADE, EM ACORDO COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, NO ATO DA ENTREGA FARÁ A CONFERÊNCIA DE QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA QUE ACONTEÇA O RECEBIMENTO DEFINITIVO O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (TESTE DE SABOR E APARÊNCIA), O AÇÚCAR NÃO DEVE ESTAR ÚMIDO OU EMPEDRADO. O FISCAL REJEITARÁ O "LOTE" SE HOUVER EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE TORRÕES DUROS, COR OPACA OU ODOR ESTRANHO.					
117	**ÁGUA MINERAL NATURAL**, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** SEM GÁS (NATURALMENTE GASEIFICADA OU DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA E DNPM). O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. ENTREGUE, EM TRANSPORTE QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). COPO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO ATÓXICO, COM TAMPA/LACRE DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO, QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE NO MÍNIMO 200ML,** ACONDICIONADOS EM **CAIXA DE PAPELÃO** OU FILME PLÁSTICO SHRINK (TERMORRETRÁTIL) CONTENDO **48 UNIDADES** DOS COPOS. A CAIXA DEVE SER RESISTENTE E GARANTIR A INTEGRIDADE DOS COPOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE CAIXAS, UNIDADES POR CAIXA (48) E IRÁ VERIFICAR AS CAIXAS MOLHADAS OU DANIFICADAS. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE COPOS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM COPOS AMASSADOS, FURADOS, COM LACRES VIOLADOS OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.	132961	**2.500**	CX	**R$ 33,71**	**R$ 84.275,00**
118	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AÇÚCAR REFINADO AMORFO**, OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA CANA-DE-AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O USO COM ASPECTO, COR BRANCA E CHEIRO PRÓPRIO DE AÇÚCAR REFINADO, NÃO DEVE APRESENTAR TORRÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES SENSORIAIS. DEVE SER ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL. FORMATO UNIFORME EM CRISTAIS FINOS, COM UNIDADES ACONDICIONADAS EM PACOTES DE 01 KG CADA, APRESENTANDO FLUIDEZ E SOLUBILIDADE CARACTERÍSTICAS. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AÇÚCARES DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO.	130307	**200**	PCT	**R$ 5,66**	**R$ 1.132,00**

	ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) LEITOSO OU TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PROTEGER DA UMIDADE E EVITAR O EMPEDRAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, **PESO LÍQUIDO (01 KG**), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PUREZA E SOLUBILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
119	**ÁGUA MINERAL NATURAL**, EXTRAÍDA DE FONTE HIDROMINERAL DEVIDAMENTE AUTORIZADA PELO **DNPM** (DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL) E **MAPA/ANVISA.** **SEM GÁS** (NATURALMENTE DESGASEIFICADA NA FONTE). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE E COMPOSIÇÃO MINERAL ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE INDICAR A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PH E A FONTE DE EXTRAÇÃO. DEVE SER LÍQUIDO INCOLOR, LÍMPIDO, INODORO E INSÍPIDO (SEM SABOR RESIDUAL). ISENTA DE IMPUREZAS VISÍVEIS, SEDIMENTOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. EM TEMPERATURA AMBIENTE. DEVE SER TRANSPORTADA DE FORMA A GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO (QUE PODE MIGRAR SUBSTÂNCIAS DO PET PARA A ÁGUA) E CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM PRODUTOS QUÍMICOS OU QUE EXALEM ODORES FORTES. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). GARRAFA TIPO PET (POLIETILENO TEREFTALATO) ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSCÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 500ML.** ACONDICIONADA EM **FARDO** COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE (SHRINK) CONTENDO **12 UNIDADES** DAS GARRAFAS. O FARDO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E FACILITAR O EMPILHAMENTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (**APENAS "ÁGUA MINERAL NATURAL"**), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, DADOS DA FONTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. NO ATO DA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FARDOS, UNIDADES POR FARDO (12) E IRÁ VERIFICAR FARDOS DANIFICADOS OU EXPOSTOS AO SOL. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL ABRIRÁ UMA AMOSTRA DE GARRAFAS PARA VERIFICAR SE NÃO HÁ VAZAMENTOS, SE A ÁGUA ESTÁ LÍMPIDA E SE O LACRE ESTÁ BEM FIXADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM GARRAFAS AMASSADAS, COM LACRES VIOLADOS, OU QUE APRESENTEM QUALQUER TIPO DE ODOR OU SABOR ESTRANHO.	142533	**6.870**	FARDO	**R$ 14,25**	**R$ 97.897,50**
120	**ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO**, DE USO CULINÁRIO E MESA. ELABORADO À BASE DE **SUCRALOSE** (EDULCORANTE PRINCIPAL), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES SECUNDÁRIOS APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO (EX: ACESSULFAME DE POTÁSSIO, CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA), DESDE QUE A SUCRALOSE SEJA O PRIMEIRO EDULCORANTE LISTADO. PRODUZIDOS A PARTIR DE ÁGUA, CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS. ISENTO DE AÇÚCARES (SACAROSE, FRUTOSE, GLICOSE), CALORIAS SIGNIFICATIVAS OU INGREDIENTES QUE CONTENHAM GLÚTEN. LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, INODORO. SABOR DOCE CARACTERÍSTICO DA SUCRALOSE, SEM SABOR RESIDUAL AMARGO OU METÁLICO EXCESSIVO. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA ANVISA PARA ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. O RÓTULO DEVE INDICAR A EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA EM RELAÇÃO AO AÇÚCAR (EX: 3 GOTAS EQUIVALEM A 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR).	107461	**1.010**	UND	**R$ 8,85**	**R$ 8.938,50**

	FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO ATÓXICO, OPACO OU TRANSPARENTE, COM TAMPA DOSADORA TIPO GOTEJADOR E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. **CAPACIDADE UNITÁRIA DE 100ML.** LÍQUIDO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (INDICANDO 0 CALORIAS OU VALOR INSIGNIFICANTE), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE FRASCOS, VOLUME UNITÁRIO (100ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO), PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL INDESEJADO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM FRASCOS VAZANDO, LACRES ROMPIDOS, LÍQUIDO TURVO OU COM PRECIPITAÇÃO NO FUNDO, OU QUE APRESENTEM SABOR AMARGO EXCESSIVO.					
121	**AMIDO DE MILHO** (*ZEA MAYS L.*), 100% PURO E NATURAL. TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA** PARA ALIMENTOS. PÓ MUITO FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, HOMOGÊNEO E SEM CHEIRO. SABOR SUAVE E INSÍPIDO. ISENTO DE GLÚTEN, FARINHAS DE OUTRAS ORIGENS, SUJIDADES, MOFO, LARVAS, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. COM AUSÊNCIA DE AGLOMERADOS (EMPEDRADO), GARANTINDO A FLUIDEZ E A PUREZA DO PÓ. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE (QUE EMPELOTA O AMIDO), CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE E OPACO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 500G.** NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("AMIDO DE MILHO" OU "MAIZENA"), LISTA DE INGREDIENTES (DEVE CONTER APENAS "AMIDO DE MILHO"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (500G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE APARÊNCIA E SOLUBILIDADE EM LÍQUIDO QUENTE**), O AMIDO DEVE FORMAR UM MINGAU UNIFORME E SEM GRUMOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PÓ EMPEDRADO OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	22602	**2.720**	PCT	**R$ 7,42**	**R$ 20.182,40**
122	**AMEIXA SECA** (DESIDRATADA), **SEM CAROÇO**. FRUTOS SADIOS E MADUROS DE AMEIXA, PODENDO CONTER CONSERVANTE AUTORIZADO (EX: SORBATO DE POTÁSSIO OU ANIDRIDO SULFUROSO) EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DA **ANVISA**. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM AÇÚCARES ADICIONADOS OU COM COLORAÇÃO ARTIFICIAL. FRUTOS ÍNTEGROS, MACIOS (NÃO RESSECADOS OU DUROS), DE COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA E BRILHANTE. SABOR DOCE E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APRESENTANDO TEOR DE UMIDADE CONTROLADO (ENTRE 20% E 30% APROXIMADAMENTE) PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO SEM MOFAR. ISENTA DE SUJIDADES, MOFO VISÍVEL, LARVAS, FRAGMENTOS DE CAROÇO, OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). DEVE SER ACONDICIONADO EM PACOTE OU SACO PLÁSTICO LAMINADO (METALIZADO), ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A LUZ. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 200G.**	120427	**480**	PCT	**R$ 14,87**	**R$ 7.137,60**

	A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE O NOME DO PRODUTO ("AMEIXA SECA" OU "AMEIXA DESIDRATADA"), LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (TESTE DE MACIEZ E SABOR) EM AMOSTRAS É FUNDAMENTAL. AS FRUTAS NÃO DEVEM ESTAR DURAS OU EXCESSIVAMENTE SECAS**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE MOFO VISÍVEL OU ODOR DE FERMENTAÇÃO.					
123	PRODUTO ALIMENTÍCIO DE ORIGEM VEGETAL, **TIPO AMENDOIM EM GRÃO**, CRU, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO CULINÁRIO E CONSUMO HUMANO. OS GRÃOS DEVEM SER FIRMES, INTACTOS E BEM DESENVOLVIDOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. APRESENTAR TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE RANCO. ISENTO DE MOFOS, FUNGOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS LIMITES MÁXIMOS DE AFLATOXINAS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E QUALIDADE DOS GRÃOS ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	21255	**150**	PCT	**R$ 14,26**	**R$ 2.139,00**
124	**ARROZ BRANCO**, POLIDO, DA CLASSE **LONGA FINA** (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME A PORTARIA MAPA Nº 6, DE 28 DE JANEIRO DE 1989, OU A LEGISLAÇÃO MAIS RECENTE DO MAPA EM 2026), QUE GARANTE A MAIOR PUREZA E MENOR PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS. GRÃOS INTEIROS (MÍNIMO DE 80% DE GRÃOS), DE COLORAÇÃO BRANCA, LÍMPIDOS, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO, SABORES ESTRANHOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS PRETOS, CASCAS, PEDRAS, PALHAS, INSETOS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. DEVE APRESENTAR BOM RENDIMENTO NO COZIMENTO (NÃO EMPAPAR/GRUDAR), RESULTANDO EM GRÃOS SOLTOS E MACIOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE E ATÓXICO, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. **PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 5 KG.** NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, NOME DO PRODUTO ("ARROZ TIPO 1 AGULHINHA"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS "ARROZ"), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA, E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ **A PROVA E CONTRAPROVA (INSPEÇÃO VISUAL DE UMA AMOSTRA DO GRÃO, TESTE DE COZIMENTO) PARA VERIFICAR A CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 (PUREZA)**. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE INSETOS, ALTO PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS (FORA DO PADRÃO TIPO 1) OU ODOR DE MOFO/RANÇO.	21904	**25.280**	PCT	**R$ 20,71**	**R$ 523.548,80**
125	**ARROZ INTEGRAL**, CLASSE LONGA FINA (TIPO AGULHINHA), **TIPO 1** (CONFORME NORMAS DO MAPA VIGENTES), GARANTINDO O MENOR ÍNDICE DE DEFEITOS E IMPUREZAS.	128322	**2.100**	UND	**R$ 30,47**	**R$ 63.987,00**

	GRÃOS QUE SOFRERAM APENAS O PROCESSO DE DESCASCAMENTO, MANTENDO O PERICARPO E O GERME, PRESERVANDO O VALOR NUTRICIONAL E FIBRAS. GRÃOS INTEIROS, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA E UNIFORME. SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE RANÇO (COMUM EM INTEGRAIS VELHOS DEVIDO À OXIDAÇÃO DOS ÓLEOS NATURAIS). COM NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS. ISENTO DE GRÃOS PRETOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS POR INSETOS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PEDRAS, CASCAS, LARVAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E FRAGMENTOS DE QUALQUER NATUREZA. DEVE APRESENTAR COZIMENTO UNIFORME, RESULTANDO EM GRÃOS MACIOS, PORÉM FIRMES E SOLTOS. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. A ENTREGA DEVE OCORRER EM VEÍCULO LIMPO, LIVRE DE UMIDADE E ODORES (COMO COMBUSTÍVEIS), PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA PARA EVITAR A OXIDAÇÃO DAS GORDURAS DO GRÃO. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM SOLDAGEM HERMÉTICA. **PESO LÍQUIDO DE 5 KG.** A ROTULAGEM DEVE CONTER, NOME DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS ARROZ INTEGRAL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR. A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (5KG) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM FUROS, RASGOS OU VAZAMENTOS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE NÃO HÁ SINAIS DE **OXIDAÇÃO (CHEIRO DE ÓLEO VELHO/RANÇO)** AO ABRIR UMA AMOSTRA. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS FURADAS, PRESENÇA DE CARUNCHOS, GRÃOS MOFADOS OU EXCESSO DE GRÃOS QUEBRADOS.					
126	**AVEIA EM FLOCOS** (*AVENA SATIVA*), SUBMETIDA A PROCESSO DE LIMPEZA, DESCASCAMENTO, ESTABILIZAÇÃO TÉRMICA E PRENSAGEM PARA OBTENÇÃO DE **FLOCOS FINOS**. AVEIA INTEGRAL. CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A ADVERTÊNCIA "CONTÉM GLÚTEN" (DEVIDO À CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO BENEFICIAMENTO) OU "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE HOUVER CERTIFICAÇÃO ESPECÍFICA). ROTULAGEM CONTENDO, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (DESTAQUE PARA FIBRAS), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, MARCA E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. FLOCOS ACHATADOS, PEQUENOS E FINOS; COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA OU CREME; SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFO, LARVAS, INSETOS, FRAGMENTOS DE CASCAS METÁLICAS OU PEDRAS. DEVE ESTAR LIVRE DE RANÇO (OXIDAÇÃO DE GORDURAS NATURAIS), QUE CAUSA SABOR AMARGO E ODOR DESAGRADÁVEL. SECO E EM TEMPERATURA AMBIENTE. O TRANSPORTE NA ENTREGA, DEVE GARANTIR PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, EM VEÍCULO LIMPO E LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU COMBUSTÍVEIS. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, OU CAIXA DE PAPELÃO COM REVESTIMENTO INTERNO, HERMETICAMENTE FECHADO. **PESO LÍQUIDO DE 200G.** A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE PACOTES, PESO UNITÁRIO (200G) E INTEGRIDADE DA EMBALAGEM (SEM RASGOS OU UMIDADE). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL IRÁ VERIFICAR SE O CONTEÚDO ESTÁ SOLTO (SEM AGLOMERADOS/PELOTAS) E SE NÃO HÁ PRESENÇA DE TEIAS OU CARUNCHOS. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS ÚMIDAS, FLOCOS ESCURECIDOS, SABOR AMARGO (RANÇOSO) OU PRESENÇA DE QUALQUER INSETO.	22599	**13.320**	PCT	**R$ 9,17**	**R$ 122.144,40**
127	**AZEITE DE OLIVA** EXTRA VIRGEM, CATEGORIA SUPERIOR DE AZEITE. OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, A FRIO, SEM TRATAMENTO QUÍMICO, 100% SUCO DE AZEITONAS (*OLEA EUROPAEA* L.). COM O MÁXIMO DE **0,5%** DE ACIDEZ, E MÁXIMO DE 20 MEQ O^2/KG.	111184	**550**	UND	**R$ 35,49**	**R$ 19.519,50**

	LÍQUIDO LÍMPIDO FILTRADO, DE COLORAÇÃO ESVERDEADA A AMARELADA. SABOR FRUTADO, COM NOTAS PERCEPTÍVEIS DE AMARGO E PICANTE (CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR). ISENTO DE RANÇO, SABOR AVINAGRADO OU TERROSO. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA VIGENTES. LÍQUIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE. NA ENTREGA O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO, QUE DEGRADAM A QUALIDADE DO AZEITE. NO ATO DA ENTREGA, DEVE TER PELO MENOS **70% DO SEU PRAZO DE VALIDADE TOTAL** A VENCER (PARA EVITAR VENCIMENTO EM ESTOQUE). ACONDICIONADO EM **GARRAFA DE VIDRO** (ESCURO/ÂMBAR) OU LATA METÁLICA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E OXIGÊNIO. CAPACIDADE UNITÁRIA DE **500ML**. NO RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO ("AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM"), LISTA DE INGREDIENTES (APENAS AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ACIDEZ MÁXIMA, DADOS DO PRODUTOR/IMPORTADOR E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL. EM CONFORMIDADE COM O ***ART. 140 DA LEI 14.133/2021,*** NO ATO DA ENTREGA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO, CONFERIRÁ A QUANTIDADE DE GARRAFAS, VOLUME (500ML) E INTEGRIDADE DOS LACRES E EMBALAGENS (SEM VAZAMENTOS OU QUEBRAS). PARA O RECEBIMENTO DEFINITIVO, O FISCAL FARÁ A **PROVA E CONTRAPROVA** (DEGUSTAÇÃO) PARA GARANTIR QUE O AZEITE NÃO ESTÁ RANÇOSO. SERÃO REJEITADOS LOTES COM EMBALAGENS DANIFICADAS, LÍQUIDO TURVO POR PRECIPITAÇÃO OU ODOR DE RANÇO/VINAGRE.					
128	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL). PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME, TAMANHOS MÉDIOS E PADRONIZADOS, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE AMOLECIDA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO EXCESSIVO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA DO FRUTO EM CONSERVA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CASCAS SOLTAS EM EXCESSO, RESÍDUOS DE CAROÇO OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE ESTAR LÍMPIDO E ISENTO DE FERMENTAÇÕES ANORMAIS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS ATÓXICAS (TIPO SACHÊ STAND-UP POUCH, POTE PLÁSTICO OU VIDRO), DEVIDAMENTE INTACTAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. CADA UNIDADE DEVE CONTER O **PESO LÍQUIDO DRENADO MÍNIMO DE 500G.** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE ESTABELECIDOS PELO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	133050	**300**	UND	**R$ 18,03**	**R$ 5.409,00**
129	**AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**. OBTIDO UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU MEIOS FÍSICOS, MANTENDO A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO, COM ACIDEZ MÁXIMA INFERIOR OU IGUAL A **0,8%** (CONFORME **NORMAS DO MAPA**). SACHÊ INDIVIDUAL, COM **4 ML**, ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO **1.000 UNIDADES.** COM VALIDADE DE MÍNIMO DE **12 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COM ROTULAGEM, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA **(ANVISA)** E AGRÍCOLA **(MAPA),** CADA SACHÊ DEVE CONTER: • IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA. • DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE VISÍVEIS. • INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN.	140169	**27**	CX	**R$ 441,07**	**R$ 11.908,89**

	NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO SUMÁRIA DA QUANTIDADE E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO MINUCIOSA DA CONFORMIDADE TÉCNICA (LOTE, VALIDADE, ACIDEZ E INTEGRIDADE DOS SACHÊS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
130	**BALA DE CARAMELO DE LEITE**. **BALA MASTIGÁVEL**, COMPOSTA DE AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO E/OU PÓ) E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. SABOR CARAMELO DE LEITE ORIGINAL, APRESENTANDO TEXTURA SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G.** EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (PAPEL TORCIDO OU PLÁSTICO VEDADO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (**RDC Nº 265/2005 E RDC Nº 727/2022**) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA") E PRESENÇA/AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE TÉCNICA, QUE INCLUI A ANÁLISE DO RÓTULO, PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE E AUSÊNCIA DE AVARIAS NOS CARAMELOS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	142534	**530**	PCT	**R$ 19,50**	**R$ 10.335,00**
131	**BALA DE CARAMELO RECHEADA. MASTIGÁVEL**. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **600G**. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CARAMELO COM RECHEIOS DIVERSOS, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, LEITE (INTEGRAL, CONDENSADO OU PÓ), XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, SAL E AROMATIZANTES/RECHEIOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "CONTÉM SOJA", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A TEXTURA, A CONFORMIDADE DO RECHEIO, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	132966	**645**	PCT	**R$ 22,12**	**R$ 14.267,40**
132	**BALA DURA (HARD CANDY).** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU PAPEL CELOFANE TORCIDO) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA.	132967	**420**	PCT	**R$ 11,81**	**R$ 4.960,20**

	CONFEITO DE AÇÚCAR NA FORMA SÓLIDA E RÍGIDA, NÃO MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS FRUTAS, MENTA, CAFÉ, CANELA, ETC., COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AROMATIZANTES E CORANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "PODE CONTER LEITE", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ A PARTIR DA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A DUREZA CARACTERÍSTICA, A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU CARAMELIZAÇÃO EXCESSIVA (GRUDANDO). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
133	**BALA MACIA (SOFT CANDY) OU BALA DE GOMA.** PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 600G. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (FLOW PACK OU SIMILAR) DENTRO DE UM PACOTE SECUNDÁRIO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. COM VALIDADE DE 06 A 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CONFEITO DE AÇÚCAR COM TEXTURA MACIA, FLEXÍVEL E MASTIGÁVEL. EM SABORES SORTIDOS DE FRUTAS, LEITE E IOGURTE, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. COMPOSTA BASICAMENTE POR AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA OU PECTINA (EM CASO DE BALAS DE GOMA), AROMATIZANTES, CORANTES E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA **ANVISA** (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E CONTER: • IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO FABRICANTE E MARCA. • LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. • ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "CONTÉM LEITE", "PODE CONTER AMENDOIM"). • DECLARAÇÃO DE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL. • INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO (EX: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR). NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ A VERIFICAÇÃO DA QUANTIDADE DE PACOTES ENTREGUES, INTEGRIDADE FÍSICA DAS CAIXAS E PACOTES E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO, VERIFICANDO O SABOR, A MACIEZ CARACTERÍSTICA (NÃO PODE ESTAR DURA OU DERRETIDA), A VALIDADE REMANESCENTE E A AUSÊNCIA DE AVARIAS, SINAIS DE UMIDADE OU INFESTAÇÃO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	132968	**1.220**	PCT	**R$ 10,96**	**R$ 13.371,20**
134	**BALA MASTIGÁVEL SABOR TORTA DE LIMÃO**. EMBALAGENS INDIVIDUAIS (UNIDADES) ACONDICIONADAS EM PACOTE PLÁSTICO SECUNDÁRIO CONTENDO NO MÍNIMO **500G** RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE AÇÚCARES, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, PODENDO CONTER LEITE OU DERIVADOS E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE TORTA DE LIMÃO (LIMÃO COM NOTAS DE	129884	**205**	PCT	**R$ 24,97**	**R$ 5.118,85**

	BAUNILHA/BOLACHA), SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS. COM TEXTURA MACIA E MASTIGÁVEL, NÃO DEVENDO APRESENTAR-SE EXCESSIVAMENTE COLANTE À EMBALAGEM OU ENDURECIDA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE, EM CONFORMIDADE COM A **ANVISA/MAPA**: • NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE/IMPORTADOR. • LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. • ALERTAS DE ALERGÊNICOS: DECLARAÇÃO CLARA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, LACTOSE OU DERIVADOS DE SOJA, CONFORME RDC 727/2022. • LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL. A EMPRESA FORNECEDORA DEVE CUMPRIR OS NOVOS PADRÕES DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (LUPA PARA ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME AS NORMAS VIGENTES DA ANVISA. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DE MARCA, QUANTIDADE DE PACOTES E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS A VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, ANÁLISE DA ROTULAGEM E TESTES SENSORIAIS. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
135	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO BATATA PALHA** (BATATA GRANULADA FRITA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM ASPECTO DE PALHAS FINAS E IRREGULARES, TEXTURA CROCANTE E APARÊNCIA TÍPICA DO PRODUTO. APRESENTA COR DOURADA OU AMARELADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BATATA FRITA, SEM SABORES RESIDUAIS AMARGOS, RANÇOSOS OU QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GORDURA TRANS (GORDURAS HIDROGENADAS) EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARTES QUEIMADAS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (BATATA, ÓLEO VEGETAL E SAL). ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO (COM ATMOSFERA MODIFICADA, SE NECESSÁRIO) PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E PROTEGER DA UMIDADE E LUZ. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM INFORMAÇÃO SOBRE AUSÊNCIA DE GORDURA TRANS), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	130314	**1.700**	PCT	**R$ 16,37**	**R$ 27.829,00**
136	**BISCOITO DE POLVILHO AZEDO**. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **200G**. PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO AZEDO, GORDURA (VEGETAL OU ANIMAL), OVOS, SAL E ÁGUA. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES PROIBIDOS. EM FORMATO CARACTERÍSTICO (PALITO, ARGOLA OU BOLA), COM EXPANSÃO UNIFORME, COM COLORAÇÃO BRANCO AMARELADO, SEM PARTES QUEIMADAS. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, QUEBRADIÇA, SEM APRESENTAR DUREZA EXCESSIVA OU ASPECTO MURCHO. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE POLVILHO AZEDO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO OU SIMILAR) RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. COM VALIDADE MÍNIMA DE **6 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC 727/2022):	137454	**5.400**	PCT	**R$ 6,81**	**R$ 36.774,00**

	• **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA E ROTULAGEM FRONTAL (LUPA), SE HOUVER ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM OVOS" E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM LEITE" OU "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/TRIGO". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (OU "CONTÉM", CASO HAJA CONTAMINAÇÃO CRUZADA NO PROCESSO FABRIL). • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (AUSÊNCIA DE FUROS OU PACOTES MURCHOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, CONFORMIDADE COM O PESO LÍQUIDO INDICADO E ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
137	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.** PACOTE/EMBALAGEM CONTENDO 400G. BISCOITO DOCE, SECO, DE MASSA LEVE E TEXTURA CROCANTE, PRÓPRIO PARA CONSUMO *IN NATURA* (LANCHE) OU ACOMPANHAMENTO. USUALMENTE REDONDO, LISO OU COM DESENHOS EM RELEVO CARACTERÍSTICOS DO TIPO MAISENA. DE COR UNIFORME, DOURADO CLARO A LEVEMENTE AMARELADO. COM TEXTURA CROCANTE, FRIÁVEL, NÃO DEVENDO ESTAR MURCHO, MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURO. SABOR SUAVE, ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISCOITO TIPO MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, AMIDO (MILHO), GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E AROMATIZANTES PERMITIDOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (FLOW PACK) OU CAIXA DE PAPELÃO COM INVÓLUCRO INTERNO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. O RÓTULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (***RDC 727/2022 E RDC 429/2020***) E CONTER: • **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE AÇÚCAR ADICIONADO, GORDURA SATURADA OU SÓDIO, SE APLICÁVEL, CONFORME AS NOVAS REGRAS DA ANVISA. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA DE "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "CONTÉM LEITE" (SE HOUVER), OU "PODE CONTER...". • **GLÚTEN:** DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA "CONTÉM GLÚTEN". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E LEGÍVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA SUMÁRIA DA QUANTIDADE, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, INSPEÇÃO VISUAL PARA GARANTIR QUE AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS (PACOTES DE 400G) NÃO ESTEJAM VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS, ÚMIDAS OU COM SINAIS DE INFESTAÇÃO (INSETOS, ROEDORES). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS VERIFICAÇÃO, SE TODOS OS PACOTES POSSUEM AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DA ANVISA, INCLUINDO TABELA NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTAS DE ALERGÊNICOS ("CONTÉM GLÚTEN", "CONTÉM LEITE/SOJA"), CNPJ DO FABRICANTE E DADOS DO SAC, O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE, E AINDA TESTE ORGANOLÉPTICO (SENSORIAL) COM ABERTURA DE UMA AMOSTRAGEM DO LOTE PARA AVALIAÇÃO DE SABOR, ODOR E TEXTURA. O BISCOITO DEVE ESTAR CROCANTE, COM SABOR SUAVE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO DE MAISENA, SEM RANÇO, MOFO OU UMIDADE. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	140120	**5.780**	PCT	**R$ 7,53**	**R$ 43.523,40**
138	**BISCOITO DOCE, SABOR MAISENA, TIPO "MARIA".** EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA COM APROXIMADAMENTE **9G.** CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, **NO MÍNIMO, 180 SACHÊS.** BISCOITO LAMINADO, DE MASSA SECA E CROCANTE, REDONDO, COM BORDAS RECORTADAS E SUPERFÍCIE COM PERFURAÇÕES E/OU MARCAÇÕES CARACTERÍSTICAS DO TIPO "MARIA", COM COLORAÇÃO UNIFORME, DOURADO CLARO. APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO DE MAISENA/LEITE, ADOCICADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO.	142535	**4.500**	CX	**R$ 60,74**	**R$ 273.330,00**

	PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SAL E AROMATIZANTES. COM VALIDADE MÍNIMA DE **10 MESES** A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL E **LUPA DE ALTO TEOR** (AÇÚCAR ADICIONADO/GORDURA SATURADA), CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: "CONTÉM TRIGO", "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" E "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS. O FISCAL DEVERÁ VERIFICAR SE A CAIXA CONTÉM OS 180 SACHÊS DECLARADOS. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM ATÉ O PRAZO FIXADO NO EDITAL. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS DENTRO DOS SACHÊS (AUSÊNCIA DE QUEBRAS EXCESSIVAS) E ANÁLISE DA ROTULAGEM. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO APRESENTE BISCOITOS QUEBRADOS, EMBALAGENS MAL VEDADAS OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OMISSAS, E AINDA QUE ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
139	**BISCOITO INTEGRAL SALGADO (CRACKERS OU SIMILAR), SABOR ORIGINAL/TRADICIONAL.** EM EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO SACHÊ (POCKET/PACK), CONTENDO 2 UNIDADES DE BISCOITO CADA, COM APROXIMADAMENTE **9G** (PODENDO VARIAR LIGEIRAMENTE PARA GARANTIR A MÉDIA DE 2 UNIDADES), ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO, NO MÍNIMO, **100 SACHÊS**. COM VALIDADE DE 06 A 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BISCOITO SECO, LAMINADO, DE MASSA CROCANTE, PREDOMINANTEMENTE COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO DE BISCOITO INTEGRAL/TRADICIONAL, COM TEOR DE SAL MODERADO, SEM SABORES RESIDUAIS ESTRANHOS OU RANÇO. FABRICADOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO. DEVE PRIORIZAR INGREDIENTES INTEGRAIS CONFORME A DEFINIÇÃO DE BISCOITO INTEGRAL. CADA SACHÊ INDIVIDUAL E A CAIXA EXTERNA DEVEM APRESENTAR: • **ROTULAGEM NUTRICIONAL:** TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, COM DESTAQUE PARA A PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA LUPA INDICATIVA DE ALTO TEOR DE SÓDIO OU GORDURA SATURADA, SE APLICÁVEL, CONFORME RDC 429/2020. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO VISÍVEL: **"CONTÉM TRIGO"** E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM DERIVADOS DE SOJA" OU "PODE CONTER LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **RASTREABILIDADE:** NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA INDELÉVEL EM CADA SACHÊ. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE CAIXAS, INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS EXTERNAS E CORRESPONDÊNCIA COM A NOTA FISCAL. O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA DA QUALIDADE, E A VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, AUSÊNCIA DE UMIDADE, ANÁLISE DA ROTULAGEM COMPLETA E TESTES SENSORIAIS, PARA CONFIRMAR QUE O PRODUTO ATENDE ÀS ESPECIFICAÇÕES. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	140121	**2.020**	CX	**R$ 44,30**	**R$ 89.486,00**
140	**BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER** INTEGRAL. ACONDICIONADOS EM PACOTE COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE, NO MÍNIMO, **400G**, EM QUE CADA EMBALAGEM PRINCIPAL DEVE CONTER 3 PACOTES INDIVIDUAIS (INNER PACK) DE, NO MÍNIMO, 133G CADA, ACONDICIONADOS EM INVÓLUCRO PLÁSTICO RESISTENTE. COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. BOLACHA LAMINADA, DE MASSA SECA, CROCANTE E MULTICAMADAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, GORDURA VEGETAL, SAL E FERMENTOS. DEVE ATENDER AOS CRITÉRIOS DA ANVISA PARA	140122	**1.730**	PCT	**R$ 9,08**	**R$ 15.708,40**

	CLASSIFICAÇÃO COMO **INTEGRAL**, DE COR UNIFORME, LEVEMENTE ESCURECIDA DEVIDO À PRESENÇA DE FIBRAS/FARELO DE TRIGO, APRESENTANDO SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO, SALGADO SUAVE, SEM SINAIS DE RANÇO OU MOFOS. O RÓTULO DEVE ESTAR ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM SÓDIO" OU "ALTO EM GORDURA SATURADA", SE OS LIMITES FOREM ATINGIDOS. • **LISTA DE INGREDIENTES:** IDENTIFICAÇÃO CLARA DA PORCENTAGEM DE INGREDIENTES INTEGRAIS. • **ALERGÊNICOS:** DECLARAÇÃO DESTACADA: **"CONTÉM TRIGO"** E "PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA/LEITE". • **GLÚTEN:** ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA: **"CONTÉM GLÚTEN"**. • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA LEGÍVEL EM CADA EMBALAGEM INDIVIDUAL E NO PACOTE EXTERNO. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE PACOTES, MARCA OFERTADA E SE A ESTRUTURA DA EMBALAGEM (3 PACOTES DE 133G) CORRESPONDE EXATAMENTE AO SOLICITADO. VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE (EMBALAGENS NÃO MURCHAS OU FURADAS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA EM PRAZO EDITALÍCIO. CONSISTE NA VERIFICAÇÃO DA CROCÂNCIA, ANÁLISE DA ROTULAGEM TÉCNICA E GARANTIA DE QUE O PRODUTO NÃO POSSUI QUEBRAS EXCESSIVAS QUE DESCARACTERIZEM O USO. O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO A EMBALAGEM CONTENHA MENOS QUE OS 3 PACOTES INTERNOS DE 133G, SE O PRODUTO NÃO FOR GENUINAMENTE INTEGRAL, E AINDA QUE O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***					
141	**BISCOITO INTEGRAL TIPO COOKIE. SABOR FRUTAS CÍTRICAS** (EX: LARANJA, LIMÃO OU MIX CÍTRICO). EMBALAGEM CONTENDO 200G**. ALIMENTO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (0% LACTOSE / ISENTO DE LACTOSE).** COM VALIDADE DE 08 A 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DEFINITIVA. COOKIE INTEGRAL, TEXTURA CROCANTE, PODENDO CONTER PEDAÇOS DE FRUTAS OU RASPAS CÍTRICAS. PRODUZIDOS A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCARES (OU ADOÇANTES, SE FOR DIET), GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AROMATIZANTES NATURAIS OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS CÍTRICOS. FORMULAÇÃO OBRIGATORIAMENTE **ISENTA DE LEITE E DERIVADOS** OU COM PROCESSO DE QUEBRA DA LACTOSE QUE GARANTA O TEOR DE 0%, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ATUALIZADO COM AS NORMAS DA ***ANVISA (RDC 727/2022 E RDC 429/2020):*** • **ROTULAGEM FRONTAL:** PRESENÇA DA **LUPA** INDICANDO "ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO" OU "GORDURA SATURADA", SE APLICÁVEL. • **ADVERTÊNCIAS OBRIGATÓRIAS:** ○ **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** EM LOCAL DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO. ○ **"CONTÉM GLÚTEN"** (POR SER INTEGRAL/TRIGO). ○ **ALERGÊNICOS:** "CONTÉM TRIGO", "PODE CONTER SOJA/AMÊNDOAS". • **DADOS DE FABRICAÇÃO:** LOTE E DATA DE VALIDADE IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. NA ENTREGA, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ATRAVÉS DO FISCAL DO CONTRATO FARÁ CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE DE UNIDADES, MARCA OFERTADA E INTEGRIDADE FÍSICA DA EMBALAGEM (AUSÊNCIA DE FUROS OU AMASSADOS). O RECEBIMENTO DEFINITIVO SE DARÁ APÓS INSPEÇÃO TÉCNICA. O FISCAL DEVE VALIDAR OBRIGATORIAMENTE A INSCRIÇÃO **"ZERO LACTOSE"** OU **"ISENTO DE LACTOSE"** NO RÓTULO, A CONFORMIDADE DO SABOR CÍTRICO E A INTEGRIDADE DOS COOKIES (AUSÊNCIA DE COOKIES EXCESSIVAMENTE ESFARELADOS). O FISCAL DO CONTRATO REJEITARÁ O OBJETO, NO TODO OU EM PARTE, CASO O PRODUTO ESTEJA EM DESACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES AQUI DESCRITAS. ***(ART. 140, § 1º).***	132970	**510**	PCT	**R$ 11,58**	**R$ 5.905,80**
142	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO ROSQUINHA DE COCO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE ARROZ OU MANDIOCA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. O PRODUTO CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE COCO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**.	112940	**6.900**	PCT	**R$ 8,16**	**R$ 56.304,00**

	O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO, SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADO E HERMÉTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E DA CROCÂNCIA. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE NO MÍNIMO 600G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO ROSQUINHA DE COCO), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ALÉM DOS ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
143	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BISCOITO CREAM-CRACKER**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E CROCANTE. A BASE DA FORMULAÇÃO DEVE CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE OU SORO DE LEITE E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (AMOLECIMENTO), RANÇO (DEVIDO À GORDURA), SABOR MOFADO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA CROCÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS EXCESSIVAS DOS BISCOITOS OU RASGOS NOS PACOTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ **POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM PACOTES PLÁSTICOS** RESISTENTES, ATÓXICOS E HERMETICAMENTE FECHADOS, DO **TIPO 3 EM 1 (TRÊS PACOTES MENORES DENTRO DA EMBALAGEM MASTER)**, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE APÓS A ABERTURA INICIAL. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400G POR PACOTE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (BISCOITO CREAM-CRACKER), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE AMOLECIMENTO DOS BISCOITOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO OU AMOLECIDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142537	**5.580**	PCT	**R$ 7,52**	**R$ 41.961,60**
144	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO BOMBOM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, **COMPOSTO POR UMA BASE DE CHOCOLATE PRETO (AO LEITE), CAMADA CROCANTE DE WAFER E RECHEIO CREMOSO**. O FORMATO DEVE SER REDONDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEXTURA	11724	**1.315**	PCT	**R$ 60,27**	**R$ 79.255,05**

	CROCANTE E MACIA SIMULTANEAMENTE, SABOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE AO LEITE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO, OXIDAÇÃO (ESBRANQUIÇAMENTO DO CHOCOLATE), PERDA DA CROCÂNCIA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E APRESENTAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO **(TEMPERATURA IDEAL DE 18°C A 22°C)**, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL** (PAPEL METALIZADO ATÓXICO) PARA CADA BOMBOM. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO **PACOTE PLÁSTICO** RESISTENTE (PARA USO INSTITUCIONAL/A GRANEL) OU CAIXA, DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES E PESO LÍQUIDO TOTAL DE 1 KG.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (BOMBOM), MARCA DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL E QUANTIDADE DE UNIDADES, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE OS BOMBONS POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
145	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CACAU EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DE SÓLIDOS DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE SER RIGOROSAMENTE **100% CACAU**, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E INTENSOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO É NATURALMENTE RICO EM VITAMINAS (A, B, C, D) E MINERAIS (POTÁSSIO, FERRO E FLÚOR), E DEVE CONTER EM SUA FÓRMULA QUANTIDADE CONSIDERÁVEL DE ÁCIDO OLEICO (GORDURA MONOINSATURADA). DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), MOFO (BOLOR), RANÇO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CACAU EM PÓ 100%), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL (QUE DEMONSTRE AS QUANTIDADES DE VITAMINAS, MINERAIS E ÁCIDO OLEICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	122371	**3.000**	UND	**R$ 37,26**	**R$ 111.780,00**
146	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CÁPSULA PARA O PREPARO DE BEBIDAS DIVERSAS** (CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, CHOCOLATE, CHÁ, ETC.), DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS CÁPSULAS DEVEM SER ESPECÍFICAS E EXCLUSIVAS PARA UTILIZAÇÃO EM MÁQUINAS DO SISTEMA NESCAFÉ®	136464	**380**	CX	**R$ 26,73**	**R$ 10.157,40**

	DOLCE GUSTO® (MARCA ARNO OU SIMILAR COMPATÍVEL COM ESTE SISTEMA ESPECÍFICO). O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. CADA CÁPSULA DEVE CONTER OS INGREDIENTES APROPRIADOS PARA A BEBIDA ESCOLHIDA (CAFÉ, LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU, ETC.). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITAS CÁPSULAS COM SINAIS DE VIOLAÇÃO, MOFO, UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE (PRAZOS MENORES QUE 10 MESES SÃO COMUNS PARA ALGUNS PRODUTOS). A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CÁPSULA PLÁSTICA** ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM EFICAZ BARREIRA CONTRA OXIGÊNIO E UMIDADE. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA CARTONADA** RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, **CONTENDO OBRIGATORIAMENTE NO MÍNIMO 16 CÁPSULAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME E SABOR DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO (CNPJ, ENDEREÇO, SIF/SIE/SIM), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, NÚMERO DE LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INSTRUÇÕES DE PREPARO, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (CÁPSULAS E CAIXA), AUSÊNCIA DE VIOLAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CÁPSULAS FURADAS OU AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
147	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**, O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇOSO OU COM GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO (DURO)**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142538	**10.500**	PCT	**R$ 20,50**	**R$ 215.250,00**
148	PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO DE **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, DE 1ª QUALIDADE, TIPO **TRADICIONAL**, **FORTE OU EXTRAFORTE**. O PÓ DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA. O PRODUTO DEVE POSSUIR, **PREFERENCIALMENTE**,	118730	**30.600**	PCT	**R$ 31,50**	**R$ 963.900,00**

	O **SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: AROMA CARACTERÍSTICO, ACIDEZ BAIXA A MODERADA, AMARGOR MODERADO A INTENSO (CONFORME O TIPO), SABOR EQUILIBRADO E CORPO RAZOAVELMENTE ENCORPADO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, TAIS COMO FERMENTADO, MOFADO, RANÇO OU GOSTO DE TERRA, E ISENTO DE QUAISQUER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **ALMOFADA OU VÁCUO**, PRODUZIDA EM MATERIAL MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO INTEGRAL DO AROMA E DO SABOR. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA E DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU PERDA DE VÁCUO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, AUSÊNCIA DO SELO ABIC, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
149	**CAMOMILA 10G**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	19251	**780**	PCT	**R$ 3,37**	**R$ 2.628,60**
150	**CAMOMILA 500G**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO **PELOS CAPÍTULOS FLORAIS SECOS DA PLANTA MATRICARIA RECCUTITA (OU MATRICARIA CHAMOMILLA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE **IN NATURA** (DESIDRATADO), COM COLORAÇÃO, ODOR AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	142605	**350**	PCT	**R$ 28,41**	**R$ 9.943,50**

	O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, OBJETOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (ENVELOPE), INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (DATA DE VENCIMENTO), PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU MATERIAIS ESTRANHOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
151	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO** TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142539	**660**	KG	**R$ 62,26**	**R$ 41.091,60**
152	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CANELA EM PAU (RAMO)**, CONSTITUÍDA EXCLUSIVAMENTE PELA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS (CINNAMOMUM ZEYLANICUM OU CINNAMOMUM CASSIA), DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO AMARELADA A MARROM CLARO, COM ASPECTO DE CASCAS ENROLADAS (PAUS), CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO E ACENTUADO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	140124	**350**	PCT	**R$ 12,69**	**R$ 4.441,50**

	O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE (PEDRAS, MADEIRA ESTRANHA, FIBRAS), PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, PERDA ACENTUADA DO AROMA OU ODORES ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS E PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PAU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
153	**CAPPUCCINO CLASSIC SACHÊ**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA DE CAFÉ COM LEITE (CAPPUCCINO TRADICIONAL), SOLÚVEL E INSTANTÂNEO**. A COMPOSIÇÃO DEVE INCLUIR AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CAFÉ SOLÚVEL, CACAU EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS APÓS O PREPARO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU PERDA DE SOLUBILIDADE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSISTE **EM SACHÊS INDIVIDUAIS DE 20G CADA**, EM MATERIAL FLEXÍVEL APROPRIADO, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E COM EFICAZ BARREIRA CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO. A **EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER DO TIPO CAIXA CARTONADA** RESISTENTE, **CONTENDO NO MÍNIMO 10 (DEZ) SACHÊS, TOTALIZANDO NO MÍNIMO 200G DE PESO LÍQUIDO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO CLASSIC), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (INDICADO NA CAIXA E/OU SACHÊ), PESO LÍQUIDO (UNITÁRIO E TOTAL), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS (INDIVIDUAIS E SECUNDÁRIA), AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SACHÊS ÚMIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140125	**45**	CX	**R$ 16,93**	**R$ 761,85**
154	**CAPPUCCINO TRADICIONAL**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE CAPPUCCINO INSTANTÂNEO**, ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA EQUILIBRADA DE CAFÉ SOLÚVEL, LEITE EM PÓ, CACAU E CANELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, ODOR ACENTUADO E SABOR PRÓPRIO. APÓS O PREPARO, DEVE PROPORCIONAR UMA BEBIDA CREMOSA E COM PRESENÇA DE ESPUMA ESTÁVEL, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), RANÇO,	122101	**38**	UND	**R$ 18,76**	**R$ 712,88**

	ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA SOLUBILIDADE OU SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LATA OU SACHÊ** (REFIL) MULTIFOLHADO COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E PERDA DE AROMA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CAPPUCCINO TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INSTRUÇÕES DE PREPARO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE NO CONTEÚDO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
155	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CATCHUP**, ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, ADICIONADO DE AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, CEBOLA E AROMA NATURAL. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA E SEMI-FLUIDA HOMOGÊNEA, COM ODOR E SABOR AGRADÁVEL E PRÓPRIO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL), ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE DE SEGURANÇA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PLÁSTICA ATÓXICA (FRASCO FLEXÍVEL OU SQUEEZE)**, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE FECHADA COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP E LACRE DE SEGURANÇA INTERNO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CATCHUP/KETCHUP), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	115610	**1.005**	UND	**R$ 6,63**	**R$ 6.663,15**
156	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GOMA DE MASCAR (CHICLETE)**, EM **SABORES VARIADOS** (HORTELÃ, MENTA, TUTTI-FRUTTI, MORANGO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA ELÁSTICA CARACTERÍSTICA AO MASCAR, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS AO SABOR INDICADO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DERRETIMENTO (TEXTURA GRUDENTA), PERDA DE AROMA, ENDURECIMENTO EXCESSIVO OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE UMIDADE OU VIOLAÇÃO.	132983	**460**	CX	**R$ 15,09**	**R$ 6.941,40**

	O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DE CALOR EXCESSIVO, PARA PREVENIR O DERRETIMENTO E A DEFORMAÇÃO DAS UNIDADES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSISTIR EM **ENVOLTÓRIO INDIVIDUAL (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO) PARA CADA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 4G**. **O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA DO FABRICANTE)** DEVIDAMENTE LACRADA E RESISTENTE. **CONTEÚDO LÍQUIDO TOTAL DE 400 GRAMAS POR PACOTE/UNIDADE DE VENDA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, SABORES, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO TOTAL, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ADERÊNCIA ENTRE AS UNIDADES POR CALOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTOS DERRETIDOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
157	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ**, OBTIDO A PARTIR DOS FRUTOS MADUROS DO URUCUM (BIXA ORELLANA L.), GERALMENTE MISTURADO COM FARINHA DE MILHO OU FUBÁ E SAL (TEMPERO MISTO). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM ASPECTO, COR (LARANJA/AVERMELHADO), CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COLORAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COLORAU/COLORÍFICO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO FARINHA E SAL, SE PRESENTES), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	128104	**410**	PCT	**R$ 7,90**	**R$ 3.239,00**
158	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO COCO RALADO SECO**, OBTIDO A PARTIR DO ENDOSPERMA DO FRUTO DA PALMEIRA (*COCOS NUCIFERA L.*) DEVIDAMENTE DESIDRATADO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE **SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR** (SEM SACAROSE). DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PARTÍCULAS UNIFORMES, COLORAÇÃO BRANCA TÍPICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO (BOLOR), RANÇO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS	130321	**4.500**	PCT	**R$ 14,60**	**R$ 65.700,00**

	QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE, OXIGÊNIO E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 250G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE RANÇO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE OXIDAÇÃO (AMARELAMENTO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
159	**CRAVO DA ÍNDIA**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **BOTÕES FLORAIS SECOS DA PLANTA SYZYGIUM AROMATICUM**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E ACENTUADOS, COM BOTÕES ÍNTEGROS E BEM FORMADOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES ORGÂNICAS, BIOLÓGICAS OU MECÂNICAS, TAIS COMO PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PEDRAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE EXCESSIVA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO E O AROMA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 50G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DE PROCEDÊNCIA, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	128335	**870**	PCT	**R$ 5,02**	**R$ 4.367,40**
160	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO CREME DE LEITE FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCO-MARFIM E TEXTURA HOMOGÊNEA, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES (SORO EM EXCESSO), ODORES ESTRANHOS OU SABOR RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE.	105800	**4.250**	UND	**R$ 3,32**	**R$ 14.110,00**

	A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, DEVIDAMENTE INTACTA E NÃO AMASSADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (CREME DE LEITE UHT), PERCENTUAL DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS OU AMASSAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
161	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE** PURO (TAMBÉM CONHECIDO COMO CHOCOLATE NOBRE), INDICADO PARA O PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PÁSCOA, TRUFAS, BOLOS E SOBREMESAS DIVERSAS. PRODUTO QUE REQUER PROCESSO DE TEMPERAGEM PARA SUA APLICAÇÃO, SENDO NÃO HIDROGENADO E NÃO FRACIONADO. COM TEXTURA FIRME, QUEBRA CARACTERÍSTICA (SNAP) E DERRETIMENTO UNIFORME NA BOCA, SEM GRANULOSIDADE. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, DOCE E EQUILIBRADO, SEM GOSTO RESIDUAL AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESBRANQUIÇADAS (FAT BLOOM). ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES QUE RESPEITAM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CHOCOLATE PURO: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, LIQUOR DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINIOLEATO E AROMATIZANTE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS EM MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PROTEGER DA UMIDADE E CALOR. EMBALAGEM CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1KG (UM QUILOGRAMA).** O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (IDEALMENTE ENTRE 18°C E 25°C), PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE FÍSICA E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	142592	**300**	UND	**R$ 46,85**	**R$ 14.055,00**
162	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO **CHOCOLATE GRANULADO**, COMPOSTO POR PEQUENOS GRÂNULOS DE CHOCOLATE OU MASSA COM SABOR DE CHOCOLATE. PRODUTO PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, ESPECIALMENTE NA COBERTURA E DECORAÇÃO DE BOLOS, TORTAS, DOCES E SOBREMESAS EM GERAL. COM APARÊNCIA DE GRÂNULOS UNIFORMES, APRESENTANDO COLORAÇÃO MARROM UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE E TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS (RANÇOSO, AMARGO, QUÍMICO). DEVE ESTAR ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES, ETC.). ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA, DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G** E TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO), CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	130322	**100**	PCT	**R$ 14,63**	**R$ 1.463,00**

	NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO COMPATÍVEL COM O CONSUMO INSTITUCIONAL (NO MÍNIMO 75% DO PRAZO TOTAL REMANESCENTE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E TEXTURA ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
163	**ERVA DOCE 40G**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA, INTACTA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21908	**450**	PCT	**R$ 8,49**	**R$ 3.820,50**
164	**ERVA DOCE 500G**, PRODUTO ALIMENTÍCIO, CONSTITUÍDO PELOS **FRUTOS SECOS DA PLANTA PIMPINELLA ANISUM L.**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS BRANCOS, SINAIS DE MOFO (BOLOR), UMIDADE OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE, INTACTA E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES AROMÁTICAS E A PROTEÇÃO EFICAZ CONTRA AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUNGOS OU INFESTAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA**	118447	**550**	PCT	**R$ 40,52**	**R$ 22.286,00**

	LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE MOFO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
165	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO SEM PELE, SEM SEMENTES E RIGOROSAMENTE ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM ROMPER O LACRE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POUCH (SACHÊ), LATA METÁLICA OU COPO PLÁSTICO** ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 340G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	118274	**9.050**	UND	**R$ 5,33**	**R$ 48.236,50**
166	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO**, RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E SELECIONADOS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE PELES, SEMENTES, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU QUAISQUER CONSERVADORES QUÍMICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU OXIDAÇÃO QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO PROTETOR (VERNIZ ATÓXICO) OU EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 840G.** A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (EXTRATO DE TOMATE), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, FERRUGEM OU AMASSAMENTOS PROFUNDOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM	132990	**2.130**	UND	**R$ 14,54**	**R$ 30.970,20**

	CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
167	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE ARROZ INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE ARROZ INTEGRAIS SELECIONADOS, SÃOS E LIMPOS. O PRODUTO DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BEGE CLARO A MARROM CLARO), ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU SABOR AMARGO/RANÇOSO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (COM BARREIRA INTERNA), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 300G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE ARROZ INTEGRAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INDICAÇÃO "SEM GLÚTEN" E "SEM LACTOSE" (SE APROPRIADO), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	137145	**865**	PCT	**R$ 11,12**	**R$ 9.618,80**
168	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1**, **CLASSE BIJU**, CASEIRA, TOSTADA E SECA, OBTIDA A PARTIR DAS RAÍZES DE MANDIOCA SÃS, DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, MOÍDAS, PRENSADAS E SUBMETIDAS AO PROCESSO DE TOSTAGEM QUE LHE CONFERE A CARACTERÍSTICA DE FLOCOS (BIJU). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO BRANCA, APRESENTANDO ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO, MOFO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE PONTOS ESCUROS EXCESSIVOS OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA (FARDO) RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MANDIOCA BIJU TOSTADA), CLASSIFICAÇÃO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	130331	**11.215**	PCT	**R$ 7,05**	**R$ 79.065,75**

	PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
169	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO TIPO 1**, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO DURO, SELECIONADOS, LIMPOS E DESGERMINADOS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	122871	**39.600**	PCT	**R$ 4,60**	**R$ 182.160,00**
170	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1**, ESPECIAL, OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE TRIGO INTEIRO OU POR MISTURA DE FARINHA E FARELO QUE RESULTE EM COMPOSIÇÃO EQUIVALENTE AO GRÃO INTEIRO. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO COM PRESENÇA DE PARTÍCULAS DE FARELO, COLORAÇÃO PARDA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE FUNGOS (MOFO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICA** ATÓXICA, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO 1), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE INFESTAÇÃO OU UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA**	122878	**400**	PCT	**R$ 6,69**	**R$ 2.676,00**

	LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO OU BOLOR, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
171	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE PRETO**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PRETA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS (VIVOS OU MORTOS), LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142549	**5.130**	PCT	**R$ 7,30**	**R$ 37.449,00**
172	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FEIJÃO COMUM**, **GRUPO I**, **CLASSE CARIOCA**, **TIPO 1 (OU SUPERIOR)**, CONSTITUÍDO DE GRÃOS MADUROS, SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E PELA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR), RANÇO, PEDRAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS, CHOCHO OU COM PERCENTUAL DE GRÃOS QUEBRADOS E DEFEITUOSOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA O TIPO 1. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE**, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM FARDOS PLÁSTICOS LACRADOS E RESISTENTES. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, CLASSE E TIPO, LISTA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	137115	**26.350**	UND	**R$ 7,61**	**R$ 200.523,50**

	PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE CARUNCHOS, PEDRAS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRESENÇA DE INFESTAÇÃO VIVA OU MORTA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
173	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO**, COMPOSTO POR CÉLULAS VIVAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, DESIDRATADO E EMULSIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS OU BASTONETES DE COLORAÇÃO BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA E ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN EM SUA COMPOSIÇÃO, EMBORA POSSA CONTER DERIVADOS DE TRIGO DEVIDO AO PROCESSO DE PRODUÇÃO (OBSERVADA A OBRIGATORIEDADE DE ADVERTÊNCIA NO RÓTULO), ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E EFICÁCIA FERMENTATIVA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER O VÁCUO OU A ATMOSFERA MODIFICADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ DE MATERIAL PLÁSTICO ALUMINIZADO**, RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE SELADO (PREFERENCIALMENTE À VÁCUO), GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ, AR E UMIDADE. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 10G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (MESMO SENDO ISENTO DE GLÚTEN, DEVE CONSTAR A ADVERTÊNCIA SOBRE DERIVADOS DE TRIGO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE USO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ESTADO DE CONSERVAÇÃO DO PÓ E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PERDA DE VÁCUO, SINAIS DE UMIDADE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	130334	**13.550**	PCT	**R$ 2,02**	**R$ 27.371,00**
174	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ/REFIL)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	131139	**1.310**	UND	**R$ 12,38**	**R$ 16.217,80**

	PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
175	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS ALIMENTÍCIAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO DEVE APRESENTAR TRAÇOS ESCUROS, SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE INDIQUE PERDA DO PODER DE REAÇÃO QUÍMICA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA ATÓXICA OU ALUMINIZADA (SACHÊ)**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA ESTABILIDADE QUÍMICA DO PRODUTO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 100G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FERMENTO QUÍMICO EM PÓ), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE UMIDADE NO PÓ, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142543	**8.220**	UND	**R$ 4,73**	**R$ 38.880,60**
176	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO. DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTA DE SAL, COM COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR TEXTURA FLOCADA UNIFORME, LÍVRE DE UMIDADE EXCESSIVA OU EMPEDRAMENTO, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU MISTURA COM OUTROS CEREAIS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **PLÁSTICA** ATÓXICA E RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FARINHA DE MILHO FLOCADA / FLOCÃO DE MILHO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE SAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140172	**26.000**	PCT	**R$ 2,69**	**R$ 69.940,00**

177	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO FUBÁ MIMOSO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (100% MILHO) DESGERMINADO, COM GRANULOMETRIA FINA E UNIFORME. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO DE PÓ FINO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, RANÇO OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE (EMPEDRAMENTO), FERMENTAÇÃO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A PROTEÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO PLÁSTICA ATÓXICA OU PAPEL RESISTENTE (DE ACORDO COM O PADRÃO DE MERCADO), DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, INSETOS E AGENTES EXTERNOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (FUBÁ DE MILHO MIMOSO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DECLARAÇÃO DE ENRIQUECIMENTO (FERRO E ÁCIDO FÓLICO), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO OU INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE RANÇO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21256	**6.500**	PCT	**R$ 5,02**	**R$ 32.630,00**
178	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONVENCIONAL**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. ELABORADA COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, HOMOGÊNEO, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO FRUTO INDICADO, GARANTINDO BOA SOLUBILIDADE E PODER DE GELIFICAÇÃO APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO), ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA OU EMBALAGENS QUE APRESENTEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU VIOLAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO APROPRIADA PARA USO INSTITUCIONAL/CULINÁRIO, COM BARREIRA EFICAZ CONTRA UMIDADE E LUZ, SENDO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA (SACO ALUMINIZADO, POLIETILENO REFORÇADO OU SIMILAR). **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MODO DE PREPARO E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21994	**4.100**	PCT	**R$ 24,67**	**R$ 101.147,00**

179	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO PÓ PARA PREPARO DE GELATINA DIETÉTICA**, EM **SABORES VARIADOS** (MORANGO, UVA, ABACAXI, CEREJA, LIMÃO, ENTRE OUTROS), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO COM EDULCORANTES ARTIFICIAIS, SENDO OBRIGATORIAMENTE ISENTO DE AÇÚCAR (SACAROSE) E LACTOSE, COM REDUÇÃO CALÓRICA DE NO MÍNIMO 74% EM RELAÇÃO À GELATINA CONVENCIONAL. DEVE POSSUIR APROVAÇÃO E SELO DA **ANAD (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO)**, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ GRANULADO, FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS AO SABOR INDICADO NA EMBALAGEM APÓS O PREPARO. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE (EMPEDRAMENTO) OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGENS ÚMIDAS, SINAIS DE OXIDAÇÃO OU ALTERAÇÃO NO PODER DE GELFICAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E, ESPECIALMENTE, DA UMIDADE, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **SACHÊ OU CAIXA CARTONADA** COM ENVELOPE INTERNO DE PAPEL ALUMINIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A UMIDADE E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 12G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE AÇÚCAR E LACTOSE), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE APROVAÇÃO DA ANAD, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO POR UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, AUSÊNCIA DO SELO ANAD, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140173	**15.500**	PCT	**R$ 3,96**	**R$ 61.380,00**
180	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE MORANGO**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (MORANGO) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO MORANGO, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE MORANGO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS	132994	**200**	UND	**R$ 18,25**	**R$ 3.650,00**

	DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
181	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO GELEIA DE UVA**, OBTIDA PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS (UVA) SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA GELATINOSA ADEQUADA, PODENDO CONTER PEDAÇOS DA FRUTA EM SUA APRESENTAÇÃO. DEVE POSSUIR ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA UVA, SENDO RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, BEM COMO A PRESENÇA DE GLÚTEN, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA NATUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO (BOLOR), SINÉRESE (SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO QUEBRAS OU ROMPIMENTOS DE LACRES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **POTE DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA METÁLICA OU PLÁSTICA DE ROSCA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA MICRO-ORGANISMOS E OXIDAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GELEIA DE UVA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A AUSÊNCIA DE GLÚTEN), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, TAMPAS ESTUFADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	125934	**210**	UND	**R$ 17,47**	**R$ 3.668,70**
182	PRODUTO ALIMENTÍCIO, TIPO **GOIABADA EM BARRA**, DE CONSISTÊNCIA FIRME, PORÉM MACIA AO CORTE E AO PALADAR, ELABORADA À BASE DE POLPA DE GOIABA **(MÍNIMO DE 30% DE FRUTA)**, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA A MARROM CARACTERÍSTICA, SABOR ADOCICADO E ODOR PRÓPRIO DA FRUTA. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, SARNAS DA GOIABA, SEMENTES OU PARTES DURAS, PARASITAS, MOFO (BOLOR) OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA DE LÍQUIDO, CRISTAIS DE AÇÚCAR APARENTES NA SUPERFÍCIE (AÇUCARAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO RASGOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, CONSISTINDO EM **SACHÊ PLÁSTICO INDIVIDUAL** (FLOW-PACK) OU SIMILAR QUE GARANTA A VEDAÇÃO HERMÉTICA E PROTEÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE SELADA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (GOIABADA EM BARRA), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,	140174	**3.600**	UND	**R$ 4,41**	**R$ 15.876,00**

	QUANTIDADE DO PRODUTO (PESO LÍQUIDO), DATA DE FABRICAÇÃO (PROCESSAMENTO) E PRAZO DE VALIDADE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, SINAIS DE MOFO OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, CONTAMINAÇÃO VISÍVEL POR FUNGOS (MOFO), VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
183	**GRANOLA**, PRODUTO ALIMENTÍCIO COMPOSTO POR UM **MIX DE CEREAIS E INGREDIENTES NATURAIS**, PRODUZIDA OBRIGATORIAMENTE COM FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE MILHO, MELADO DE CANA, UVA-PASSA, ÓLEOS VEGETAIS, AÇÚCAR MASCAVO, FIBRA DE TRIGO, FLOCOS DE CEREAIS, EXTRATO DE MALTE, COCO, GERGELIM E ENRIQUECIDA COM MIX DE VITAMINAS E MINERAIS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE, AUSÊNCIA DE UMIDADE EXCESSIVA E SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DOS INGREDIENTES, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU QUALQUER ELEMENTO ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, MOFO (BOLOR), CHEIRO DE MOFO OU TEXTURA AMOLECIDA QUE INDIQUE PERDA DA CROCÂNCIA POR MÁ VEDAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU RASGOS QUE POSSAM COMPROMETER A BARREIRA CONTRA AGENTES EXTERNOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ATÓXICA, RESISTENTE, PODENDO SER DE **POLIETILENO TRANSPARENTE OU ALUMINIZADA (SACO OU STAND-UP POUCH)**, DEVIDAMENTE SELADA E HERMÉTICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE 250G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, SINAIS DE CONTAMINAÇÃO POR INSETOS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	129901	**305**	UND	**R$ 12,83**	**R$ 3.913,15**
184	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE CONDENSADO INTEGRAL** (OU SEMIDESNATADO, DESDE QUE EM CONFORMIDADE COM O PIQ), OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO DO LEITE DE VACA E ADIÇÃO DE AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA VISCOSA, CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM A PRESENÇA DE CRISTAIS PERCEPTÍVEIS AO PALADAR. COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA CARACTERÍSTICA E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO. DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, GORDURAS VEGETAIS (PARA O TIPO INTEGRAL/TRADICIONAL), PEDAÇOS DE CASCA, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM), SEPARAÇÃO DE FASES (SORO VISÍVEL) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS OU PERFURAÇÕES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO **LATA METÁLICA ESTANHADA OU CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO ADEQUADA CONTRA CONTAMINAÇÃO. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 395G**.	21292	**2.050**	UND	**R$ 5,05**	**R$ 10.352,50**

	A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE CONDENSADO INTEGRAL/TRADICIONAL), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS, FERRUGEM, VAZAMENTOS OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, LATAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
185	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**, OBTIDO MEDIANTE A DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL EM SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO (SPRAY DRYER). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AMIDO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM FACILMENTE, COLORAÇÃO BRANCO-CREME E SABOR E ODOR SUI GENERIS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANCIDEZ, UMIDADE EXCESSIVA (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO PERFURAÇÕES OU AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER O VÁCUO OU A BARREIRA HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO HERMÉTICA **(SACO ALUMINIZADO OU LATA)**, MULTIFOLHADA COM BARREIRA EFICAZ CONTRA LUZ, AR E UMIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA. **CONTEÚDO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 400G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIENTAÇÕES DE PREPARO, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), ALÉM DE ALERTAS SOBRE ALERGÊNICOS (GLÚTEN/LACTOSE), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE FUROS, UMIDADE OU VIOLAÇÕES E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE UMIDADE EXTERNA, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	101945	**24.260**	UND	**R$ 16,06**	**R$ 389.615,60**
186	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE DE COCO**, OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO AQUOSA EXTRAÍDA DA POLPA DE FRUTOS SÃOS E MADUROS DO COQUEIRO (COCOS NUCIFERA L.) POR PROCESSOS MECÂNICOS ADEQUADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO ESPESSO, DE COLORAÇÃO BRANCO-LEITOSO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E FRESCOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, SINAIS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES (QUE NÃO DESAPAREÇA SOB AGITAÇÃO), SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO OU MATERIAL PLÁSTICO** ATÓXICO (PET OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E A MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, **COM VOLUME LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 200ML**.	102782	**1.250**	UND	**R$ 4,45**	**R$ 5.562,50**

	A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO CONSERVANTES PERMITIDOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, ASPECTO VISUAL DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO COM ODOR RANÇOSO, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
187	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE INTEGRAL FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA **(UHT)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, HOMOGÊNEO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM ROMPER A BARREIRA ASSÉPTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), MULTIFOLHADA COM BARREIRA DE ALUMÍNIO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRO-ORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE INTEGRAL UHT), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS AMASSADAS COM COMPROMETIMENTO DO LACRE, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142544	**84.000**	UND	**R$ 4,31**	**R$ 362.040,00**
188	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO LEITE SEMIDESNATADO FLUIDO**, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO DE ULTRA-ALTA TEMPERATURA (UHT), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O LEITE DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA PADRONIZADO ENTRE 0,6% E 2,9%, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ATENDENDO INTEGRALMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, SINAIS DE AGUAMENTO, ACIDEZ ELEVADA OU QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA E SEGURANÇA ALIMENTAR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE COAGULAÇÃO, SEPARAÇÃO DE FASES OU ODORES ESTRANHOS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO AMASSAMENTOS QUE POSSAM COMPROMETER A VEDAÇÃO HERMÉTICA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO NA UNIDADE REQUISITANTE. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA ASSÉPTICA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (LEITE SEMIDESNATADO UHT), TEOR DE GORDURA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	133078	**24.000**	UND	**R$ 4,51**	**R$ 108.240,00**

	DADOS DO FABRICANTE E O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS OU VAZAMENTOS E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, CAIXAS EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, VALIDADE INFERIOR À ESTABELECIDA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
189	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO OBRIGATORIAMENTE COM ADIÇÃO DE OVOS (EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE DA ANVISA). O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM ÁGUA E OVOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. APESAR DE O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ENVOLVER A MISTURA DOS INGREDIENTES, O PRODUTO FINAL (MASSA SECA) DEVE SER ESTÁVEL E ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA OU RANÇO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE COM OVOS), LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133002	**3.625**	PCT	**R$ 6,79**	**R$ 24.613,75**
190	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE ESPAGUETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA SÊMOLA DE TRIGO (PREFERENCIALMENTE DURUM) COM ÁGUA, PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DAS FIBRAS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE V**ALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO ESPAGUETE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133003	**10.525**	PCT	**R$ 3,58**	**R$ 37.679,50**

191	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PADRE NOSSO** (AVE MARIA, CONCHIGLIE OU SIMILAR MIÚDO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO PLÁSTICO (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	130339	**10.000**	PCT	**R$ 3,60**	**R$ 36.000,00**
192	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA**, **CORTE PENNE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM SÊMOLA DE TRIGO DURUM (OU TRIGO ESPECIAL PARA MASSAS), PODENDO SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ASPECTO UNIFORME E ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO PENNE), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	22000	**9.500**	PCT	**R$ 4,82**	**R$ 45.790,00**
193	PRODUTO ALIMENTÍCIO, **TIPO MASSA SECA DE SÊMOLA INTEGRAL**, NOS **CORTES PENNE, BORBOLETA (FARFALLE) OU PARAFUSO (FUSILLI)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O MACARRÃO DEVE SER FORMULADO PREDOMINANTEMENTE COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA VIGENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO INTEGRAL. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SUJIDADES, PONTOS DE MOFO OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS.	128323	**1.600**	PCT	**R$ 7,18**	**R$ 11.488,00**

	O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E PREVENINDO A QUEBRA EXCESSIVA DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO **(VALIDADE MÍNIMA USUALMENTE SUPERIOR A 12 MESES)**. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **SACO PLÁSTICO** (POLIETILENO OU MATERIAL SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (TIPO DE CORTE), LISTA DE INGREDIENTES (DESTACANDO A FARINHA INTEGRAL), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, TIPO DE CORTE, AUSÊNCIA DE SINAIS DE INFESTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO COM MOFO, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
194	PRODUTO ALIMENTÍCIO **TIPO MAIONESE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO ATRAVÉS DE UMA EMULSÃO CREMOSA E HOMOGÊNEA (MISTURA DE ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, OVOS, VINAGRE, SAL E CONDIMENTOS). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. A MAIONESE DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ADMITIDA A SEPARAÇÃO DE LÍQUIDOS (SORO OU ÓLEO), RANÇO, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, MOFO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA E A QUALIDADE DO PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, OU SOB REFRIGERAÇÃO SE ASSIM ESPECIFICADO PELO FABRICANTE, RESPEITANDO A CADEIA DE FRIO SE NECESSÁRIO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM RECIPIENTE (**POTE, BISNAGA OU SACHÊ)** DE MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E INTACTO. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, NÃO VIOLADO E COM LACRE DE SEGURANÇA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, AUSÊNCIA DE SEPARAÇÃO DE FASES OU RANÇO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM ASPECTO TALHADO, ODOR ALTERADO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	113166	**1.910**	UND	**R$ 11,29**	**R$ 21.563,90**
195	**MANJERICÃO DESIDRATADO**, CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS SECAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS DE **MANJERICÃO** (OCIMUM BASILICUM). O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO PARDA OU ESVERDEADA CARACTERÍSTICA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E AROMÁTICOS APÓS REIDRATAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM SER SÃS, LIMPAS E SECAS, COM UMIDADE DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS (MÁXIMO 12%). O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, COMO SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, TALOS EM EXCESSO, OU QUAISQUER OUTROS DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE MOFO, EMPEDRAMENTO, ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO (RANÇO). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE **POLIETILENO** ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 100G**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO PARA RETER O AROMA.	128105	**310**	PCT	**R$ 4,29**	**R$ 1.329,90**

	A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS **DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
196	PRODUTO ALIMENTÍCIO **NATURAL**, **TIPO MEL DE ABELHA**, ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DO NÉCTAR DE FLORES E/OU EXSUDATOS SACARÍNICOS DE PLANTAS. **O PRODUTO DEVE SER INTEGRAL E PURO**, SENDO TERMINANTEMENTE VEDADA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, XAROPES, CORRETIVOS DE ACIDEZ, CORANTES, AROMATIZANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL, EM ESTRITA **CONFORMIDADE COM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MEL** DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O MEL DEVE APRESENTAR-SE COMO UM LÍQUIDO DENSO, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PODE SER APRESENTADO PARCIAL OU TOTALMENTE CRISTALIZADO, DESDE QUE NÃO APRESENTE SINAIS DE CARAMELIZAÇÃO, FERMENTAÇÃO (ESPUMA SUPERFICIAL OU ODOR ALCOÓLICO) OU PRESENÇA DE IMPUREZAS (PARTES DE INSETOS, DETRITOS VEGETAIS OU SUJIDADES). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, QUE PODEM COMPROMETER AS PROPRIEDADES ENZIMÁTICAS E A COR DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM **POTE PLÁSTICO ATÓXICO (PET OU SIMILAR) OU DE VIDRO**, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES, **COM VOLUME LÍQUIDO DE 250ML**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, ORIGEM, COMPOSIÇÃO, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VENCIMENTO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E, OBRIGATORIAMENTE, O SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTE), CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, AUSÊNCIA DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VAZADAS, PRODUTO COM ESPUMA EXCESSIVA, AUSÊNCIA DE SELO DE INSPEÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	131594	**205**	UND	**R$ 21,46**	**R$ 4.399,30**
197	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, **TIPO MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLOS**, COM EXCELENTE RENDIMENTO E FACILIDADE DE PREPARAÇÃO (BASTA ADICIONAR LÍQUIDOS E OVOS, CONFORME FABRICANTE). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES DIVERSOS** (EX: CHOCOLATE, BAUNILHA, MILHO, LARANJA, COCO). COM TEXTURA EM PÓ FINA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE EMPEDRAMENTO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES ALTERADOS. APÓS O PREPARO, O BOLO DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, AERADA, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO. O PRODUTO SECO É ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, TAIS COMO FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, AMIDO, FERMENTO QUÍMICO, AROMATIZANTES, SAL, ENTRE OUTROS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU SACHÊS METALIZADOS, ATÓXICOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO **PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 400G**. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS DE IDENTIFICAÇÃO, TAIS COMO MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A	130340	**300**	PCT	**R$ 5,38**	**R$ 1.614,00**

	ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PREPARO E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
198	**MILHO PARA CANJICA** (TAMBÉM CONHECIDO COMO MUNGUNZÁ EM ALGUMAS REGIÕES) **AMARELA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS DE MILHO (ZEA MAYS L.) SELECIONADOS, BENEFICIADOS, POLIDOS E LIMPOS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA E UNIFORME, ASPECTO BRILHANTE E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21249	**2.060**	PCT	**R$ 5,37**	**R$ 11.062,20**
199	**MILHO PARA PIPOCA** (ZEA MAYS EVERTA), **TIPO PREMIUM** (PRIMEIRA QUALIDADE), BENEFICIADO E POLIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS INTEIROS, SÃOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO E BRILHO CARACTERÍSTICOS (GERALMENTE AMARELO INTENSO), E ALTO PODER DE EXPANSÃO (CAPACIDADE DE ESTOURAR). O PRODUTO DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, MATERIAL TERROSO, PARASITAS (INSETOS, VIVOS OU MORTOS), LARVAS, FRAGMENTOS DE ESPIGA, GRÃOS MOFADOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO OU ODOR QUÍMICO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO OU SIMILAR) ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU LEITOSO, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21247	**3.200**	PCT	**R$ 4,03**	**R$ 12.896,00**
200	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM	133083	**1.200**	UND	**R$ 4,50**	**R$ 5.400,00**

	OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 200G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (ESSENCIAL PARA A CONFERÊNCIA TÉCNICA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS NO LÍQUIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
201	**MILHO VERDE EM CONSERVA**, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS INTEIROS DE ESPIGAS DE MILHO (ZEA MAYS L.), COLHIDOS EM ESTADO LEITOSO E TENRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRÃOS MACIOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO, BRILHANTE E ASPECTO CRISTALINO, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL) OU LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO, DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTO DE FRAGMENTOS DE SABUGO, PALHA, CABELOS DE MILHO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM GRÃOS ENDURECIDOS, ESCURECIDOS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO DA LATA) OU ODOR AZEDO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM METÁLICA (LATA)** DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERNAMENTE ESMALTADA OU COM REVESTIMENTO PROTETOR ATÓXICO, RESISTENTE E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSAMENTOS OU VAZAMENTOS. **O PESO LÍQUIDO DEVE SER DE 1,7KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO (FUNDAMENTAL PARA CONFERÊNCIA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS LATAS, AUSÊNCIA DE ESTUFAMENTOS E CONFERÊNCIA DO PESO DRENADO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS LATAS OXIDADAS, AMASSADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133084	**300**	UND	**R$ 23,75**	**R$ 7.125,00**
202	**ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL**, **TIPO ÓLEO DE SOJA REFINADO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR ÓLEO DE SOJA REFINADO, ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (PARA PRESERVAÇÃO) E VITAMINA E (TOCOFEROL), SENDO OBRIGATORIAMENTE LIVRE DE GORDURAS TRANS. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, DE COLORAÇÃO AMARELADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR SUAVES E PRÓPRIOS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE RANÇO, TURBIDEZ, MATERIAIS EM SUSPENSÃO, SUJIDADES OU QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS OU ESTRANHAS À SUA NATUREZA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM	22001	**34.650**	UND	**R$ 7,08**	**R$ 245.322,00**

	LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, DO TIPO PET TRANSPARENTE**, ATÓXICA E RESISTENTE, COM **CAPACIDADE DE 900 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS COMPLETOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E O NÚMERO DE REGISTRO E/OU ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA **ANVISA** OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS DANIFICADAS, VAZAMENTOS, PRODUTO RANÇOSO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO. O FORNECEDOR DEVERÁ REALIZAR A REPOSIÇÃO IMEDIATA DE PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS OU VALIDADE MENOR QUE 6 MESES.					
203	**ORÉGANO**, CONDIMENTO **VEGETAL DESIDRATADO**, OBTIDO A PARTIR DE FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA ESPÉCIE **ORIGANUM VULGARE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROCESSADO POR SECAGEM NATURAL OU TECNOLÓGICA ADEQUADA, APRESENTANDO-SE DE FORMA FRAGMENTADA, COM COLORAÇÃO VERDE-ACINZENTADA CARACTERÍSTICA, ODOR FORTE E AROMÁTICO E SABOR LEVEMENTE PICANTE. O PRODUTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE PURO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, AREIA, PEDÚNCULOS EM EXCESSO OU OUTROS MATERIAIS VEGETAIS ESTRANHOS À ESPÉCIE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM ASPECTO DE PÓ FINO EXCESSIVO (O QUE INDICARIA TRITURAÇÃO INDEVIDA OU VELHICE DO PRODUTO) OU COM ODORES DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E A DURABILIDADE DO CONDIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A INSPEÇÃO VISUAL DO PRODUTO E GARANTINDO A RETENÇÃO DO AROMA. **CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER O PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 20G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME COMUM E CIENTÍFICO DA ESPÉCIE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, AUSÊNCIA DE UMIDADE/BOLOR E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO SEM AROMA CARACTERÍSTICO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133086	**1.550**	PCT	**R$ 2,43**	**R$ 3.766,50**
204	PRODUTO DE CONFEITARIA, **TIPO PIRULITO DE AÇÚCAR**, EM **SABORES FRUTAIS SORTIDOS**, COLORIDOS E AROMATIZADOS ARTIFICIALMENTE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE (AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ACIDULANTES E AROMATIZANTES), ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. OS PIRULITOS DEVEM APRESENTAR CONSISTÊNCIA DURA, SUPERFÍCIE LISA, CORES VIBRANTES E UNIFORMES, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE ACORDO COM O RÓTULO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE UMIDADE (NÃO DEVEM ESTAR MELADOS OU GRUDADOS À EMBALAGEM INDIVIDUAL) OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	130343	**1.010**	PCT	**R$ 16,91**	**R$ 17.079,10**

	O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO QUE POSSAM CAUSAR O DERRETIMENTO OU A DEFORMAÇÃO DOS PIRULITOS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER INDIVIDUAL PARA CADA UNIDADE (PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO DEVIDAMENTE LACRADO). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA **(PACOTE)** DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO O **PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 600 GRAMAS**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (INCLUINDO DESTAQUE PARA CORANTES E ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO PACOTE E DAS UNIDADES INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE DERRETIMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS PRODUTOS QUEBRADOS, MELADOS, EMBALAGENS ROMPIDAS OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
205	**AMIDO DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE)**, **TIPO 1** (PRIMEIRA QUALIDADE), DE ORIGEM VEGETAL. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR-SE COMO PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA (ASPECTO SECO E SOLTO), FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E/OU VEGETAIS, SUJIDADES OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **PACOTE** DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA, **COM PESO LÍQUIDO DE 500G**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (FÉCULA DE MANDIOCA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE UMIDADE/EMPEDRAMENTO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	121938	**11.250**	UND	**R$ 9,90**	**R$ 111.375,00**
206	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR, EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.	112950	**15.200**	UND	**R$ 9,53**	**R$ 144.856,00**

	A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 2 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
207	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA (COM GÁS CARBÔNICO), **TIPO REFRIGERANTE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, EX: COLA, GUARANÁ, LARANJA, LIMÃO, UVA, ETC.). A COMPOSIÇÃO DEVE SER À BASE DE ÁGUA MINERAL OU POTÁVEL TRATADA, AÇÚCAR, EDULCORANTES (ADOÇANTES), EXTRATOS OU AROMAS (NATURAIS OU SINTETIZADOS) DE FRUTAS OU OUTROS VEGETAIS, E GÁS CARBÔNICO (CO2). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA, SABOR E EFERVESCÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA MARCA E DO SABOR ESPECIFICADO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO, TURVAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. AS EMBALAGENS NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADAS (SINAL DE FERMENTAÇÃO) OU AMASSADAS A PONTO DE COMPROMETER O PRODUTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E AREJADO, À TEMPERATURA AMBIENTE. NO ATO DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 200 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, GARANTINDO A RETENÇÃO DO GÁS E A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE DOS SABORES, E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	125866	**6.000**	UND	**R$ 2,20**	**R$ 13.200,00**
208	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO **SARDINHA EM CONSERVA**, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, DEVIDAMENTE LIMPO, EVISCERADO E COZIDO, IMERSO EM ÓLEO COMESTÍVEL DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO. COM TEXTURA FIRME E ÍNTEGRA, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO DESFEITO OU COM PARTES DETERIORADAS. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE PESCADO EM CONSERVA, SEM GOSTO RESIDUAL METÁLICO, RANÇOSO, DE MOFO OU ODORES ESTRANHOS À ESPÉCIE. APARÊNCIA DE COLORAÇÃO PRATEADA OU CARACTERÍSTICA DO COZIMENTO NO ÓLEO, COM UNIDADES ACONDICIONADAS EM **EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 125G** DE PESO LÍQUIDO DRENADO. ISENTO DE SUJIDADES, ESCAMAS EM EXCESSO, CORPOS ESTRANHOS, AREIA OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E SANITÁRIOS PARA PRODUTOS DE PESCA EM CONSERVA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES **(LATA),** DEVIDAMENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, SEM PRESENÇA DE ESTUFAMENTO, AMASSAMENTOS GRAVES, OXIDAÇÃO OU VAZAMENTOS. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PROCEDÊNCIA (S.I.F. OU EQUIVALENTE),	133107	**3.000**	UND	**R$ 5,82**	**R$ 17.460,00**

	MARCA, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E DO **MAPA**. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**, MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE INTEGRIDADE E PALATABILIDADE ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.					
209	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO) REFINADO, IODADO, **TIPO I** (PRIMEIRA QUALIDADE). O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO. DEVE SER BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO EM EXCESSO (QUE CAUSAM EMPEDRAMENTO), IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS, FRAGMENTOS DE CONCHAS, SUJIDADES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O SAL DEVE ESTAR SOLTO, SEM UMIDADE VISÍVEL OU SINAIS DE EMPEDRAMENTO. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** (RESOLUÇÃO RDC Nº 15/2010 E OUTRAS) E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	21225	**9.956**	UND	**R$ 3,26**	**R$ 32.456,56**
210	**SAL DE COZINHA** (CLORETO DE SÓDIO), REFINADO E OBRIGATORIAMENTE IODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, INODOROS, COM SABOR SALINO PRÓPRIO, APRESENTANDO-SE SOLTO E ISENTO DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, DETRITOS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA**. O ACONDICIONAMENTO PRIMÁRIO DEVE SER **EM SACHÊS INDIVIDUAIS** DE 0,8G, FABRICADOS EM MATERIAL ATÓXICO (PAPEL OU PLÁSTICO) DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER UMA **CAIXA CONTENDO NO MÍNIMO 1.000 (MIL) UNIDADES**, RESISTENTE E ADEQUADA PARA O EMPILHAMENTO E TRANSPORTE. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER A FLUIDEZ DO SAL. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E USO. A ROTULAGEM (TANTO NA CAIXA QUANTO NOS SACHÊS, CONFORME VIABILIDADE TÉCNICA) DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DE QUE É SAL IODADO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,	142599	**26**	CX	**R$ 26,43**	**R$ 687,18**

	PESO LÍQUIDO, LOTE E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÓRGÃOS DE SAÚDE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA CAIXA E DOS SACHÊS, CONFERÊNCIA DA QUANTIDADE, AUSÊNCIA DE EMPEDRAMENTO (UMIDADE) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS VIOLADAS, SAL ÚMIDO/EMPEDRADO, AUSÊNCIA DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
211	PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO, TIPO PREPARADO SÓLIDO PARA BEBIDA **(SUCO EM PÓ CONCENTRADO)**, DESTINADO À DILUIÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL PARA OBTENÇÃO DE BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RENDI**MENTO DE 2 LITROS POR SACHÊ**/EMBALAGEM. **SABORES VARIADOS**, CONFORME DEMANDA (EX: LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ, LIMÃO). COM SABOR, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO FRUTO A QUE SE REFERE, SEM GOSTO RESIDUAL QUÍMICO, AMARGO, RANÇOSO OU DE MOFO. APRESENTAÇÃO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE EMPEDRAMENTO, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA. DEVE DISSOLVER FACILMENTE NA QUANTIDADE DE ÁGUA INDICADA PELO FABRICANTE. FABRICADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COMO POLPA OU EXTRATO DE FRUTA DESIDRATADO, AÇÚCAR, ACIDULANTES, AROMATIZANTES, CORANTES (NATURAIS OU ARTIFICIAIS AUTORIZADOS), VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADOS EM **EMBALAGENS PRIMÁRIAS TIPO SACHÊS INDIVIDUAIS** DE MATERIAL PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E PROTEGER DA UMIDADE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO DO RENDIMENTO (2L), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES (COM ALERTA PARA ALÉRGENOS E GLÚTEN, SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DADOS DO FABRICANTE (CNPJ, ENDEREÇO). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E, NO MÍNIMO, 75% DO SEU PRAZO DE VALIDADE ORIGINAL REMANESCENTE (PARA GARANTIR TEMPO HÁBIL DE CONSUMO INSTITUCIONAL). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES, PROTEGIDO DA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA. O PRODUTO DEVE OBEDECER ÀS NORMAS DA **ANVISA** E INSTRUÇÕES NORMATIVAS SOBRE ADITIVOS E COMPOSIÇÃO. O RECEBIMENTO DO OBJETO DAR-SE-Á NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021,** MEDIANTE RECIBO PROVISÓRIO PARA POSTERIOR VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, E DEFINITIVO APÓS A COMPROVAÇÃO DA QUALIDADE E QUANTIDADE. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ SOLICITAR A ENTREGA DE AMOSTRAS PARA TESTE DE PALATABILIDADE E DISSOLUÇÃO ANTES DA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.	125872	**4.000**	UND	**R$ 1,06**	**R$ 4.240,00**
212	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PSIDIUM GUAJAVA*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA).** DEVE APRESENTAR COR ROSADA OU AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. POR SER CONCENTRADO, DEVE APRESENTAR VISCOSIDADE ADEQUADA E ESTAR ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	139214	**5.000**	UND	**R$ 7,11**	**R$ 35.550,00**

	A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
213	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (*PASSIFLORA EDULIS*), ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA FORA DO PADRÃO, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO E GARANTINDO A MANUTENÇÃO DO VÁCUO OU ATMOSFERA CONTROLADA, SE APLICÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, CONFORMIDADE SENSORIAL E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO), PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140179	**5.000**	UND	**R$ 9,89**	**R$ 49.450,00**
214	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DO PSEUDOFRUTO DO CAJU, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SENDO OBRIGATORIAMENTE NÃO FERMENTADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR (AMARELADA A ALARANJADA), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E	130345	**5.500**	UND	**R$ 7,10**	**R$ 39.050,00**

	VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
215	PRODUTO LÍQUIDO, **TIPO SUCO CONCENTRADO** DE FRUTA, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE UVAS SADIAS, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, E CONCENTRADO POR MÉTODOS FÍSICOS, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. O PRODUTO FINAL DEVE SER DE ALTA PUREZA, COM A CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS (BRIX) DENTRO DOS LIMITES LEGAIS PARA SUCO CONCENTRADO. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E INTENSOS DA FRUTA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TURVAÇÃO EXCESSIVA, PRESENÇA DE SEDIMENTOS ANORMAIS, SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E ADEQUADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER **GARRAFA TIPO PET**, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM **CAPACIDADE DE 500 ML**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO/VOLUME LÍQUIDO, LOTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO (APÓS DILUIÇÃO PARA TESTE, SE NECESSÁRIO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	140180	**5.000**	UND	**R$ 7,23**	**R$ 36.150,00**
216	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR CAJU**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE CAJU (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR CAJU), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA**	142545	**9.200**	UND	**R$ 6,52**	**R$ 59.984,00**

	LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
217	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR MARACUJÁ**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRONTO PARA CONSUMO (LONGA VIDA). O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO RIGOROSAMENTE AO PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA E AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA E SEGURA PARA O CONSUMO, DEVENDO A DATA DE VALIDADE ESTAR VISÍVEL E LEGÍVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), PRÁTICA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR MARACUJÁ), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE ILEGÍVEL OU INFERIOR AO EXIGIDO, OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142546	**6.600**	UND	**R$ 7,32**	**R$ 48.312,00**
218	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR GOIABA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (EM CONFORMIDADE COM O PERCENTUAL MÍNIMO DE FRUTA EXIGIDO POR LEI), ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR GOIABA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA**	142547	**4.550**	UND	**R$ 7,15**	**R$ 32.532,50**

	LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
219	BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, TIPO **NÉCTAR DA FRUTA**, **SABOR UVA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER FORMULADO À BASE DE POLPA E SUCO CONCENTRADO DE UVA, ÁGUA, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)** E **ANVISA**. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA E DO PADRÃO COMERCIAL DO NÉCTAR, SENDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM SINAIS DE ESTUFAMENTO (QUE INDICAM FERMENTAÇÃO), VAZAMENTOS, AMASSADOS EXCESSIVOS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O PRODUTO POSSUI ARMAZENAMENTO DE LONGA VIDA (UHT/ASSÉPTICO), DEVENDO SER CONSERVADO À TEMPERATURA AMBIENTE (EM LOCAL SECO E AREJADO) ANTES DE ABERTO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR **PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO **TIPO CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA** (TETRA PAK OU SIMILAR), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM **CAPACIDADE DE 1 LITRO**, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (NÉCTAR SABOR UVA), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS, LACRES, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, ESTUFADAS, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	142548	**8.950**	UND	**R$ 7,59**	**R$ 67.930,50**
220	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE UVAS SADIAS E MADURAS. O PRODUTO DEVE SER **100% (CEM POR CENTO) PURO**, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO E SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES QUÍMICOS, RESPEITANDO OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** DEFINIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. DEVE APRESENTAR COR ROXA INTENSA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, COM CORPO DENSO E AUSÊNCIA DE SEDIMENTOS EXCESSIVOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO (ESTUFAMENTO OU ODOR ALCOÓLICO). NÃO SERÃO ACEITOS SUCOS COM SABOR ALTERADO, ASPECTO RALO OU QUE APRESENTEM SUJIDADES E IMPUREZAS NO INTERIOR DA EMBALAGEM. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS DE VIDRO. NO ATO DA ENTREGA, **O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES E TER SIDO FABRICADO HÁ, NO MÁXIMO, 30 DIAS (DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE)**, GARANTINDO O FRESCOR E A QUALIDADE NUTRICIONAL. A **EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE VIDRO** TRANSPARENTE OU ESCURO, RESISTENTE E ATÓXICA, COM **CAPACIDADE DE 1,5 LITROS**. O FECHAMENTO DEVE SER HERMÉTICO, COM TAMPA DE SEGURANÇA E LACRE INVIOLÁVEL, PREVENINDO QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU PERDA DE VÁCUO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SUCO DE UVA INTEGRAL), LISTA DE INGREDIENTES (100% SUCO DE UVA), TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE E O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS GARRAFAS E LACRES, LIMPIDEZ DO PRODUTO, CONFORMIDADE DAS DATAS E REGISTRO OFICIAL, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133032	**1.600**	UND	**R$ 18,72**	**R$ 29.952,00**

221	**GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA (MASSA PRONTA PARA TAPIOCA)**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA, SENDO UM PRODUTO 100% (CEM POR CENTO) NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAL, AÇÚCARES, GLÚTEN OU QUAISQUER OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SOLTO, MACIO, COM COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME E SEM A PRESENÇA DE GRUMOS EXCESSIVAMENTE DUROS OU SINAIS DE MOFO. DEVE POSSUIR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA MANDIOCA, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA NA EMBALAGEM OU QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, QUE POSSUI UMIDADE CONTROLADA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES EXTERNOS E A MANUTENÇÃO DA UMIDADE IDEAL. A **EMBALAGEM DEVE CONTER O PESO LÍQUIDO DE 500G** E SER DEVIDAMENTE LACRADA. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES (APENAS FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL (TEXTURA SOLTA, SEM MOFO) E VALIDADE, NOS TERMOS DO ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/MOFADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	139154	**1.875**	PCT	**R$ 6,15**	**R$ 11.531,25**
222	**TEMPERO CULINÁRIO COMPLETO**, **MISTO**, **SEM** ADIÇÃO DE PIMENTA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER UMA **PASTA** OU **MISTURA HOMOGÊNEA**, OBTIDA A PARTIR DOS SEGUINTES INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TEMPERO DEVE APRESENTAR COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO FRESCO E BEM PROCESSADO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, COLORAÇÃO ALTERADA, ODORES QUÍMICOS FORTES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM **EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA E COM TAMPA (POTE OU BALDE), CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA E GARANTIR A VEDAÇÃO HERMÉTICA PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO TEMPERO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR, NO MÍNIMO, **12 (DOZE) MESES DE PRAZO DE VALIDADE** A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, VEDAÇÃO, ASPECTO VISUAL, CHEIRO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS VIOLADAS, PRODUTO COM MOFO, ODOR ALTERADO, PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	101657	**678**	UND	**R$ 14,51**	**R$ 9.837,78**
223	**TEMPERO CULINÁRIO DESIDRATADO** EM FORMATO DE **TABLETE**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM **SABORES VARIADOS** (CARNE, GALINHA, LEGUMES E BACON, CONFORME SOLICITAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA BALANCEADA DE SAL, GORDURA VEGETAL, REALÇADORES DE SABOR, ESPECIARIAS E CONDIMENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDADE, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA **ANVISA**. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA E COMPACTA **(EM TABLETES)**, COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CADA SABOR, SENDO ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE RANÇO, AMOLECIMENTO, BOLORES, SUJIDADES OU INFESTAÇÃO POR	140159	**510**	CX	**R$ 4,13**	**R$ 2.106,30**

	INSETOS. NÃO SERÃO ACEITOS TABLETES ESFARELADOS, COM EMBALAGENS INDIVIDUAIS ROMPIDAS OU QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORIGINAIS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR QUE POSSAM COMPROMETER A INTEGRIDADE E A TEXTURA DOS TABLETES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER EM CAIXA (EMBALAGEM SECUNDÁRIA) CONTENDO, NO MÍNIMO, 12 TABLETES. CADA UNIDADE INDIVIDUAL (TABLETE) DEVE POSSUIR O PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 9,5G, TOTALIZANDO 114 GRAMAS POR CAIXA**, OU CONFORME O PADRÃO DE MERCADO VIGENTE PARA O PESO TOTAL SOLICITADO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA (ENVÓLUCRO DO TABLETE) DEVE SER DE PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SIMILAR ATÓXICO E IMPERMEÁVEL. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO E SABOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (COM DESTAQUE PARA ALÉRGENOS), DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO E MARCA DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS CAIXAS E LACRES, CONFERÊNCIA DO PESO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS CAIXAS AMASSADAS/ÚMIDAS, TABLETES DERRETIDOS, AUSÊNCIA DE LOTE/VALIDADE OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
224	**TEMPERO EM PÓ TIPO "SAZON"** (MARCA DE REFERÊNCIA) OU SIMILAR DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE **SABORES VARIADOS** (CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, PODENDO SER PARA CARNES, AVES, LEGUMES, ARROZ, MASSAS, ETC.). O PRODUTO DEVE SER UMA COMBINAÇÃO BALANCEADA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS, COMO ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, SALSA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, QUANDO APLICÁVEL PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), SAL E COLORÍFICOS NATURAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR **ASPECTO DE PÓ** FINO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO (EX: ALHO, CARNE, FRANGO), ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE, GRUMOS EXCESSIVOS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE RANÇO, EMPEDRAMENTO, ALTERAÇÃO DE COR OU ODORES QUÍMICOS. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR OU CALOR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. **A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACHÊ INDIVIDUAL COM PESO LÍQUIDO DE 5G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO PACOTE OU CAIXA, CONTENDO 12 SACHÊS (PESO LÍQUIDO TOTAL DE 60G)**. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (SABOR), LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA, SE POSSÍVEL), PESO LÍQUIDO (TOTAL E POR SACHÊ), LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DADOS DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA E DOS SACHÊS INDIVIDUAIS, AUSÊNCIA DE UMIDADE E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRODUTO ÚMIDO/EMPEDRADO, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	133034	**510**	PCT	**R$ 5,51**	**R$ 2.810,10**
225	**TRIGO PARA QUIBE** (TRIGO BURGOL), OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO INTEIROS, LIMPOS, SUBMETIDOS A COZIMENTO, SECAGEM E TRITURAÇÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA UNIFORME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU RANÇO.	123168	**7.300**	PCT	**R$ 6,85**	**R$ 50.005,00**

	DEVE ESTAR LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) E SEUS FRAGMENTOS, BEM COMO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA A SUA PUREZA. O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO SENDO ACEITOS PACOTES COM GRÃOS MOFADOS, AGLUTINADOS POR UMIDADE OU COM PRESENÇA DE ODORES QUÍMICOS OU DE ARMAZENAMENTO INADEQUADO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DE UMIDADE E DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS E A CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO GRÃO DURANTE TODO O TRAJETO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E TRANSPARENTE, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO, **CONTENDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG**. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA **ANVISA** E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, AUSÊNCIA DE ELEMENTOS ESTRANHOS (INSETOS/SUJIDADES) E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, PRESENÇA DE UMIDADE INTERNA, SINAIS DE INFESTAÇÃO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
226	**ÁGUA MINERAL NATURAL**, **SEM GÁS**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE FONTE DEVIDAMENTE OUTORGADA E REGISTRADA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE EM SEU ESTADO DE PUREZA ORIGINAL, SENDO OBRIGATORIAMENTE INCOLOR, INODORA E INSÍPIDA, COM COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA EM ESTRITA CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE POTABILIDADE ESTABELECIDOS PELA **ANVISA** E PELO **CÓDIGO DE MINERAÇÃO (DNPM/ANM)**. **O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM GALÃO (GARRAFÃO) RETORNÁVEL OU DESCARTÁVEL COM CAPACIDADE DE, NO MÍNIMO, 20 LITROS**, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE. O RECIPIENTE DEVE ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM RANHURAS EXCESSIVAS, DEFORMAÇÕES, VAZAMENTOS OU SUJIDADES EXTERNAS. O FECHAMENTO DEVE SER REALIZADO POR TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO CONTEÚDO ATÉ O CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDO, EM CONJUNTO COM CADA GALÃO, UM SACHÊ DE LENÇO UMEDECIDO EM ÁLCOOL 70% OU SOLUÇÃO ANTISSÉPTICA EQUIVALENTE, DESTINADO À HIGIENIZAÇÃO DO GARGALO NO ATO DA INSTALAÇÃO. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO, PROTEGIDO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR, E LIVRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS OU ODORES FORTES (COMO COMBUSTÍVEIS), GARANTINDO QUE OS GALÕES NÃO SOFRAM DANOS FÍSICOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DA FONTE, LOCAL DE EXTRAÇÃO, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E O NÚMERO DE REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA E ANM). PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DO LACRE, VALIDADE DO GALÃO (DATA DE FABRICAÇÃO DO VASILHAME), AUSÊNCIA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO E PRESENÇA DO KIT DE HIGIENIZAÇÃO, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS LACRES ROMPIDOS, GALÕES SUJOS, ODOR NA ÁGUA OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.	137251	**1.120**	GALÃO	**R$ 16,54**	**R$ 18.524,80**
227	**VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO** (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL), DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO EM **FRASCO TRANSPARENTE CONTENDO 750 ML**. O PRODUTO DEVE SER LÍMPIDO, ISENTO DE CORANTES, TURBIDEZ, DEPÓSITOS, SEDIMENTOS OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO ASPECTO VISUAL CRISTALINO. A COMPOSIÇÃO DEVE SER ELABORADA BASICAMENTE POR ÁGUA E FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, DEVENDO SER ISENTO DE GLÚTEN, ADITIVOS QUÍMICOS DESNECESSÁRIOS OU CONSERVANTES QUE NÃO ESTEJAM PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O PRODUTO. DEVE APRESENTAR ACIDEZ VOLÁTIL MÍNIMA CONFORME OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE **(PIQ)** ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA **(MAPA)**.	142600	**590**	UND	**R$ 4,23**	**R$ 2495,70**

	O PRODUTO DEVE POSSUIR ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS, SENDO VEDADA A ENTREGA DE ITENS COM SINAIS DE ALTERAÇÃO ORGANOLÉPTICA OU PRESENÇA DE "MÃE DO VINAGRE" (PELÍCULA SUPERFICIAL) OU PARASITAS (ENGUIAS DO VINAGRE). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO LIMPO E SECO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA DAS EMBALAGENS, PROTEGENDO O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DIRETA DE LUZ E CALOR EXCESSIVO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER FRASCO DE MATERIAL ATÓXICO (PET OU SIMILAR), TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA INVIOLÁVEL. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE APRESENTAR MARGEM DE VALIDADE SEGURA PARA O ARMAZENAMENTO E CONSUMO IMEDIATO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, GRADUAÇÃO ACÉTICA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DADOS DO FABRICANTE E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA), EM ESTRITA CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. PARA FINS DE CONFERÊNCIA E ACEITAÇÃO, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POR MEIO DO FISCAL DO CONTRATO, PROCEDERÁ À VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS, LACRES, LIMPIDEZ DO LÍQUIDO E VALIDADE, NOS TERMOS DO **ART. 140 DA LEI Nº 14.133/2021**. O LOTE SERÁ SUMARIAMENTE REJEITADO CASO SEJAM CONSTATADOS FRASCOS VAZADOS, PRESENÇA DE RESÍDUOS NO FUNDO DA EMBALAGEM OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE COM ESTE DESCRITIVO TÉCNICO.					
					ESTIMATIVA TOTAL	**R$ 22.762.274,90**