

## INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

# Estudo Técnico Preliminar 53/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23411.002716/2026-52

## 2. Descrição da necessidade

O Colegiado de Gastronomia, por meio das coordenações dos cursos Técnico em Gastronomia - modalidade subsequente e Superior de Tecnologia em Gastronomia, vem por meio deste justificar a aquisição de insumos alimentícios para utilização nas atividades práticas ao longo dos períodos letivos de 2026/2027. Destacamos que os cursos foram elaborados com o objetivo de formar profissionais com habilidades e conhecimentos voltados ao planejamento, a produção e gerenciamento de cozinhas profissionais, além de formar gastrônomos com competências e habilidades para produzir, servir, planejar, empreender e gerir negócios na área de alimentos e bebidas com inovação e responsabilidade socioambiental. Sendo assim, para atender aos objetivos dos cursos e formar egressos capacitados para o mercado de trabalho, a aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária para que possam ocorrer as aulas práticas dos componentes curriculares que compõem a matriz, sendo que nos dois cursos, a matriz curricular possui mais de 50% da carga horária em componentes curriculares essencialmente práticos e que demandam o uso de insumos. Anualmente, os cursos atendem aproximadamente 144 alunos regularmente matriculados durante o ano letivo. Ressaltamos ainda que o cursos foram estruturados pedagogicamente seguindo os catálogos de cursos do MEC. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o perfil profissional de conclusão do Técnico em Gastronomia prevê que o egresso seja capaz de: coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha; monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque; supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos; preparar e finalizar produções gastronômicas; produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas; colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios; intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha (MEC, 2021). Outrossim, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016) prevê que o Tecnólogo em Gastronomia seja capaz de: conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação; criar preparações culinárias e valorizar a ciência dos ingredientes; diferenciar e coordenar técnicas culinárias; planejar, controlar e avaliar custos; validar a segurança alimentar; identificar utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Com isso, expressa-se a necessidade das aulas práticas nos referidos cursos como sendo as principais estratégias pedagógicas utilizadas. No curso superior de Tecnologia em Gastronomia, os gêneros alimentícios serão utilizados nos seguintes componentes curriculares: Habilidades Básicas de Cozinha 1 e 2; Nutrição aplicada à Gastronomia; Ambientação Profissional; Garde Manger; Tecnologia dos Alimentos aplicada à Gastronomia; Bases de Panificação; Gastronomia Clássica; Gastronomia Brasileira; Confeitaria; Eventos; Bebidas; Gastronomia Europeia; Gastronomia Étnica; Enogastronomia. No curso Técnico em Gastronomia, os itens serão utilizados nos seguintes componentes curriculares: Habilidades básicas de cozinha 1; Matérias-primas e nutrição; Práticas de restaurante 1; Cozinha Brasileira; Práticas de restaurante 2; Habilidades básicas de cozinha 2; e Padaria. Por fim, ante as motivações apresentadas, considerando a necessidade pela aquisição do objeto para assegurar o devido desenvolvimento das atividades fins e dos objetivos do Instituto Federal do Paraná e a intenção de realizar uma contratação eficaz, com vistas a suprir as demandas do corpo discente e docente desta instituição naquilo que se equipara à efetiva produção do conhecimento e prover as equipes administrativas de suporte à educação, na medida do que for conscientemente necessário ao exercício de suas funções, esta Administração informa, portanto, que realizará a aquisição por meio de Pregão Eletrônico, sendo que o procedimento em epígrafe está subsidiariamente embasado no Decreto nº 10.024, de 2019, na Lei Geral de Licitações nº 14.133/2021 e demais dispositivos legais pertinentes à matéria.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação do Curso Técnico em Gastronomia subsequente	Paola Srefanutti
Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	Gislaine Silveira Simões

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1 Quanto à elaboração da proposta de preços:

4.1.1 Os licitantes deverão cadastrar propostas que atendam às especificações dos materiais que compõem o procedimento, em qualidade e exigências contidas no documento de formalização de demanda instruído aos autos do processo de contratação. As empresas devem atentar-se ao quantitativo total solicitado, visto que não serão aceitas propostas que apresentem quantidade inferior ao informado;

4.1.2 No Termo de Referência, haverá uma tabela na qual constará as quantidades demandadas pela unidade. Os licitantes devem analisar com atenção os dados desta tabela, sendo que as propostas das licitantes interessadas já devem contemplar todo o custo para o fornecimento dos insumos, inclusive o frete, taxas e demais encargos necessários à adequada execução do objeto.

### 4.2 Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

4.2.1 As empresas vencedoras do certame deverão efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de qualidade, conforme proposta aceita durante a sessão pública da licitação, de acordo com a especificação do item contida no Termo de Referência e no local de entrega constante no instrumento convocatório, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, prazo de validade, dentre outras informações cabíveis;

4.2.2 O prazo de entrega dos insumos é de 30 (trinta) dias (podendo sofrer alterações conforme critérios de conveniência e mediante negociação entre as partes), contados da emissão da nota de empenho, no seguinte endereço: CAMPUS LOCALIZAÇÃO Campus Foz do Iguaçu Av. Araucária, 780. Bairro Itaipu A. CEP: 85.860-000 - Foz do Iguaçu/PR.

4.2.3 Quando não houver definição de cores/sabores na especificação dos materiais, esta será escolhida pela Contratante no momento de envio da Autorização de Fornecimento, dentre aquelas disponíveis na empresa vencedora;

4.2.4 Em caso de atrasos no cumprimento da entrega, a Contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.2.5 Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos em prazo a ser definido pela Contratante, a contar da notificação à Contratada, às custas desta, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

4.2.6 Demais detalhamentos, informações sobre o fornecimento e critérios de aceitação dos materiais serão previstos no Termo de Referência.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Os materiais a serem contratados são classificados como bens comuns e são usualmente encontrados no mercado, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5.2 Historicamente e até os dias de hoje, a Diretoria de Licitações e Contratos - DLC/PROAD elabora o Calendário de Compras e Licitações Institucional e implementa um fluxo de ações, na fase interna das licitações, para otimizar a fase de levantamento das necessidades de cada unidade, bem como na definição dos objetos a serem licitados, o que proporciona a troca de informações entre as áreas requisitantes e otimiza a escolha da melhor solução a ser adotada para demandas comuns.

5.3 A título de exemplo, citamos o fato de que um mesmo material pode ser necessário a vários campi, o que torna mais eficiente as fases de elaboração das características do bem e, por consequência, a pesquisa de mercado. Esta metodologia de trabalho também auxilia na padronização dos materiais e na busca por resoluções mais eficazes para dificuldades comuns que são enfrentadas pelas diversas unidades do Instituto Federal do Paraná.

5.4 Ocorre que, o objeto licitatório correspondente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, o qual originava o certame para aquisição de gêneros alimentícios, foi suprimido do Calendário de Compras institucional a partir do ano 2021. Ou seja, esta passou a ser uma demanda de execução local pela unidade requisitante e, dessa forma, o campus avalia a necessidade, os requisitos e viabiliza tal contratação.

Em 2023, a unidade foi responsável pela condução do Pregão Eletrônico nº 90049/2024 (Processo Administrativo nº 23411.010465/2024-18), vigente até 11/2025..

5.5 Considerando ainda o fim da vigência da Ata de Registro de Preços nº 45/2024 e que esta modalidade de compra tem atendido aos objetivos institucionais, sob o ponto de vista financeiro e logístico, é conveniente e oportuno providenciar a instrução de um novo certame, no intuito de atender às demandas apresentadas pela área requisitante e assegurar a continuidade das ações de ensino, pesquisa e extensão empreendidas pela comunidade acadêmica.

5.6 Portanto, com fulcro nas motivações citadas, a solução que atende aos interesses e às necessidades da Administração é a contratação mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade aos preceitos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, bem como suas alterações e demais legislações aplicáveis.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, considerando os fluxos procedimentais e diretrizes de planejamento constantes nas instruções normativas e demais recomendações repassadas pela Coordenadoria de Licitações deste Instituto. Todas as especificações do objeto, condições de fornecimento e demais obrigações da Contratante e da Contratada estarão descritas no Edital e seus anexos.

6.2 As empresas vencedoras do certame assumirão o compromisso de manutenção dos preços ofertados pelo período de 12 meses, mesmo prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado por mais 12 meses. A gestão da Ata, por sua vez, será realizada pelo Campus Foz do Iguaçu, e o recebimento dos itens ficará a cargo do departamento/servidor demandante, sendo os setores de compras responsáveis pelos ritos de aquisição dos itens e os setores de almoxarifado/patrimônio responsáveis pelo recebimento dos materiais adquiridos, verificando sempre os requisitos da contratação e o prazo de entrega das mercadorias.

6.3 Após o recebimento, o almoxarife, ou outro servidor designado para este fim, realizará a conferência do material para verificar se este atende ao descritivo constante no Termo de Referência. Após estes procedimentos e caso não haja intercorrências, será realizado o ateste da Nota Fiscal e o encaminhamento da mesma ao setor responsável pela liquidação e pagamento da despesa.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Para o dimensionamento dos quantitativos, foram levados em consideração as demandas e necessidades apresentadas pelo departamento requisitante, considerando seus estoques em almoxarifado e o histórico de consumo nos últimos 12 meses.

Desta maneira, as quantidades foram calculadas para atender a aquisições durante os exercícios de 2026/2027 e são correspondentes à necessidade levantada pelo colegiado de gastronomia para o bom andamento das atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e/ou extensão pertinentes.

7.2 Abaixo, portanto, segue a relação de itens desta contratação e suas respectivas quantidades:

ITEM	DENOMINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DEMANDADA
1	Abacate	A granel. Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação (impreterivelmente maduro, mas não passado e/ou deteriorado), íntegro, isento de lesões ou danos; Polpa macia e brilhante; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	15
2	Abacaxi	A granel. Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) , sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranhos os mesmos.	unidade	50
3	Abóbora cabotiá	A granel. Abóbora in natura. Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50
		A granel. Abóbora in-natura. Tipo abóbora menina. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie. Isentos de umidade exterior		

4	Abóbora menina	anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	25
5	Abóbora moranga	A granel. Abóbora in natura, tipo: abóbora moranga. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso aproximado de 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	25
6	Abobrinha verde	A granel. Legume in natura, tipo abobrinha, espécie italiana; Fresca (colheita recente), limpa, firme (não murcho) e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Em bom estado (sem manchas, não apodrecidos ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo); Isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Kg	100
7	Acelga	A Granel. Vegetal in natura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	10
8	Agrião	A Granel. Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; Produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de amarelamento podridão e de sujidades. Cultivar bem desenvolvida; Isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados. Produzido através do método de hidroponia. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	MAÇO	25
9	Alecrim	Maço. Nome Científico: Rosmarinus officinalis. Condimento com apresentação natural (folhas frescas). Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	50
10	Alface americana	Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescer, sãs e não espigadas se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	50
11	Alface crespa roxa	Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa roxa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescer, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	50
12	Alface crespa verde	Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescer, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração e odor característicos à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	50
		Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie frisée. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescer, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e		

13	Alface frisée	hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	25
14	Alface lisa	Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie lisa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigada se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	25
15	Alface Romana (apenas 2 estabelecimentos)	Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie ROMANA. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigada se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	25
16	Alho-poró ou alho porro	Unidade. Verdura in natura, tipo alho porro, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, sãs se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e /ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	100
17	Alho	A granel. O alho possui bulbo em sua apresentação natural, aspecto físico: “em cabeça”, do tipo branco ou rosa. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão e sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	45
18	Ameixa fresca (importada)	A granel. Nome científico: Prunus salicina (ameixeira japonesa). Os frutos variam de forma, tamanho e cor em função de variedades e híbridos. A polpa é firme, amarela ou avermelhada, umas mais doces que outras, aromática e o caroço (semente), preso ou não à polpa. Limpa, tenra, íntegra, com casca lisa e brilhante. Coloração rubi, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5
19	Amora preta: embalagens de 80g foi o mais encontrado	A granel. Fruto in natura. Fruto que pertence à família das moráceas, de cor preta, frutas frescas, sãs, maduras, firmes, sabor doce e levemente ácido, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	25
20	Aspargos	Maço. Verdura in natura, tipo aspargo verde. Nome científico: Asparagus officinalis. Os aspargos são vegetais cilíndricos e compridos verdes que podem variar a tonalidade da cor, dependendo da forma como são cultivados. Dividida em maços. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpo, tenro e hidratado (não murcha), com coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	25
21	Banana nanica	Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	Kg	50
22	Batata doce	Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões, Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
		Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral.		

23	Batata inglesa	Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, . Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	100
24	Batata rosada (asterix)	Tubérculo in natura, tipo batata, espécie asterix/lavada/lisa, de coloração rosada/avermelhada, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50
25	Batata salsa (batata baroa ou mandioquinha)	Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm.	Kg	25
26	Berinjela	Fruto in natura, limpa tenra, firme, com coloração uniforme e característica à cada espécie em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes . Cultivar bem desenvolvida, Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	40
27	Beterraba	Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
28	Brócolis chinês- bandeja de 300g	Vegetal in natura tipo: Chinês. Limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	20
29	Brócolis- bandeja de 300g	Vegetal in natura, Tipo: comum. Limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	50
30	Broto de alfafa	Broto de alfafa inteiro, crocante, fresco, com pontas verde claras. Embalagem sem água, contendo 150g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	50
31	Broto de feijão moyashi	Broto de feijão da espécie moyashi, inteiro, crocante, fresco, com pontas marrom claro. Embalagem sem água, contendo aproximadamente 250g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	40
32	Capim cidreira	De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	5
33	Cará	Tubérculo in natura fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5
34	Cebola de cabeça branca	De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	500
35	Cebola de cabeça roxa	De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem	kg	200

		taloou brotado. Bem desenvolvida, embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
36	Cebolinha verde	Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	100
37	Cenoura	Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	400
38	Champignon fresco	Champignon - extra, tamanho e coloração uniformes, frescos, com selo da vigilância sanitária, sem danos físicos ou mecânicos isento de sujeira, para sítas e larvas, sem danos físicos ou mecanismo.	Kg	10
39	Ciboulette	De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	50
40	Coco	Fruta in natura, verde, de tamanho mediano adequado estado de maturação, íntegro, isento de lesões ou danos; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza.	unidade	10
41	Coentro fresco	De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Obs.: Deve conter a raiz.	Maço	100
42	Cogumelo shiitake (200g)	Fresco, apresentação: in natura, Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	50
43	Cogumelos frescos tipo "Paris"	Embalagem 200g. De primeira, brancos, sem mofos, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	50
44	Cogumelos Shimeji	Cogumelos frescos. Apresentam-se em pequenos buquês com vários cogumelos. Não deve apresentar manchas, amassados ou partes quebradas. Com coloração marrom clara ao marrom escuro. Produzido, em embalagem de 200g e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	50
45	Couve flor	Limpa, tenra, firma, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações e de tamanho mediano, bem desenvolvida, . Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	25
46	Couve manteiga	Tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras. Coloração característica à cada variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	50
47	Endívia	Embalagem,: bandeija de 500 gramas . - Verdura in natura, tipo: endívia. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com aspecto fresco, turgente, sãs, não espigadas ou queimadas (pelo frio, por exemplo). Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras e coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalado e entregue em conformidades com a legislação fiscal vigente.	Und	10
48	Erva-doce fresca	Unidade (maço). - Erva-doce anis constituída de bulbo e hastes maduras e inteiras. De espécimes vegetais genuínos. Com as hastes de cor verde escuro e o bulbo verde claro. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.	Und	20
49	Ervilha torta	Pacote 300g - Ervilha torta, vagem in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	pacote	35
50	Escarola	De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Cor verde escura, característica da espécie. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	20
		Unidade (maço). - Tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à		

51	Espinafre	variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	50
52	Folha de mostarda	Unidade (maço). - Verdura in natura, tipo mostarda, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas, não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Unid	20
53	Framboesa- embalagem de 80g	Embalagem deb 80gramas. - Fruta in natura, limpa, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha, uniforme e brilhante. Com pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	10
54	Gengibre fresco	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido,. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2
55	Goiaba vermelha	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal,Sujidades,parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	50
56	Hortelã fresca	Unidade(maço) – Menta de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	100
57	Kiwi	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpo, tenro, íntegro, com casca rugosa e saudável, com coloração entre o verde e o marrom, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com adequado estado de maturação: maduro mas não passado, bem desenvolvida. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	6
58	Laranja Bahia	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Entregue em sacas com, no máximo. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50
59	Laranja lima	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
60	Laranja pera	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	30
61	Limão siciliano	Limpo, maduro, suculento, coloração amarelo esverdeado característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com os umbigos laterais bem desenvolvidos. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	20
62	Limão tahiti	Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50
63	Maçã Gala	Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em unidades embaladas preferencialmente individualmente. Embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto.	kg	10
		Varietal: Granny Smith. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração verde		



64	Maçã verde	oliva limão, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 50 e 75 mm. Fornecida em unidades embaladas preferencialmente individualmente. Embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto.	Kg	20
65	Maçã Fuji	Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
66	Mamão formosa	Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Kg	15
67	Mamão papaia- 1 unidade	Limpo, com bom grau de maturidade (no mínimo 3/4 da casca madura), íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos profundos. kg	Kg	10
68	Mandioca	Raiz amilácea in natura com cor e textura característica, com casca em embalagem que não provoque alterações externas ou internas ao produto.	Kg	30
69	Mandioca resfriada - peso da embalagem variado de 700g a 1,2kg	Raiz amilácea com cor e textura característica, limpa sem casca e congelada em embalagem que não provoque alterações externas ou internas ao produto.	Kg	50
70	Manga Tommy	Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens com 3 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	12
71	Manjericão	Fresco, limpo e tenra. Coloração uniforme e odor característicos a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	100
72	Manjerona fresca	Erva in natura limpa e tenra. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	10
73	Maracujá	-Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	50
74	Maxixe	Maxixe - Fruta in natura, tipo: maxixe, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	3
75	Melão	Melão - Fruta in natura, tipo: melão, doce, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
76	Melão cantaloupe	Melão Cantaloupe - Fruta in natura, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	kg	20
77	Milho verde in natura	Milho verde - Milho verde in natura. Espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha. Com coloração dos grãos amarelo forte. Íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem funidadesgos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido	Unid	20

		em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Bandeja 5 unidades.		
78	Mirtilo	Mirtilo – Fruto do arbusto <i>Vaccinium myrtillus</i> in natura. Baga que quando maduro adquire a coloração azul arroxeada, de tamanho pequeno, de sabor doce-ácido. bandeja 125g.	unidade	60
79	Morango	Morango. Bandeja 250g. Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	48
80	Nabo	Grande e comprido. Verdura in natura, comum comprido, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	20
81	Pepino japonês	Vegetal in natura, firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem.	Kg	30
82	Pepino	Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm -, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
83	Physalis	Cujo nome científico é <i>Physalis</i> sp, redondos, com coloração amarela alaranjada, recoberto por pétalas de cor palha (quando maduro) que o protegem. Rica fonte de vitaminas C e A, com sabor ácido e doce. Em perfeito estado para ser usado in natura, em embalagem de 100g. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	100
84	Pimenta de cheiro	Pimenta de cheiro fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5
85	Pimenta dedo-de-moça	Pimenta in natura, deve apresentar-se fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com a cor vermelha intensa e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
86	Pimenta Habanero kg	Fruto da planta <i>Capsicum Chinense</i> original do México. In natura, apresentada na cor laranja ou vermelha em adequado grau de maturação pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores. Embalagem apresentando externamente dados de identificação.	Kg	2
87	Pimenta malagueta vermelha	Fruto da planta <i>Capsicum Frutescens</i> original do Peru. Pimenta in natura apresentada na cor vermelha, fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com grau de maturidade adequado, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5
88	Pimentão amarelo	Vegetal in natura, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor amarela, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como	Kg	120

		de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
89	Pimentão verde	Vegetal in natura, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor verde, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	120
90	Pimentão vermelho	Vegetal in Natura limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor vermelha, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	120
91	Pinhão	Sementes da árvore de nome científico Araucaria angustifolia, com forma de uma cunha cuja casca marrom recobre a massa compacta. Deve apresentar-se sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor vermelha, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	25
92	Quiabo	A granel UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Quiabos pequenos e verdes. Sem partes quebradas ou manchadas. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	10
93	Rabanete	A granel UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Raiz tuberosa, de formato arredondado ou alongado possui casca de coloração predominantemente avermelhada e polpa branca. Integro, sem podridões, com casca lisa. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	5
94	Radicchio roxo	Unidade (maço). - Tenro, firme, com casca e polpa íntegras e firmes. Com folhas íntegras, com coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Und	10
95	Repolho branco	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco, completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou de formações. Coloração verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem.	Kg	30
96	Repolho roxo	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Vegetal in natura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Coloração roxa vivo e brilhante. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	10
97	Rúcula	Unidade (maço). - Vegetal in natura, deve apresentar-se tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Coloração verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando comprimento entre 80 e 100mm, diâmetro basal de 50mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	60
98	Salsão ou aipo	Unidade (maço). - Vegetal in natura, tenro, sem deformações, sem áreas murchas, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, hidratado, com folhas grandes e íntegras. Coloração verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	100
99	Salsinha crespa	Unidade (maço). - Vegetal in natura, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Coloração verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados,	Und	30

		conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
100	Salsinha	Unidade (maço). - Vegetal in natura, tipo: salsinha, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	200
101	Sálvia fresca	Bandeja com 20g - Vegetal in natura, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Coloração verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	15
102	Tangerina	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Fruta in natura, de apresentação firme, íntegra, sem rachaduras, casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com polpa amarela, doce, succulenta e abundante. Coloração predominantemente laranja ou laranja-esverdeado com diferentes níveis de maturação. Bem desenvolvida, apresentando diâmetro de 70mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
103	Tomate cereja - embalagem de 250g	Embalagem contendo 250 gramas. - Vegetal in natura, limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Coloração vermelha, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Und	200
104	Tomate italiano	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Vegetal in natura, limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Coloração vermelha, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	300
105	Tomilho fresco	Unidade (maço). - Limpo, em maço, com folhas ovais. Sem mofos ou podridão. Cor: verde escura, uniforme. Aroma pronunciado, característico do alimento fresco. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Maço	50
106	Uva Itália	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Fruta in natura, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
107	Uva Niagara	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Fruta in natura, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: roxo, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 100 e 200gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
		UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Limpa, tenra, quebradiça, sem		

108	Vagem fresca	manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras. Coloração verde uniforme. Bem desenvolvida, grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
109	Açafrão da Terra/ Cúrcuma	Embalagem contendo 100g. Açafrão da terra, em pó de cor amarelada ou avermelhada, é extraído do seestigmas de flores de uma variedade de <i>Crocussativus</i> . Isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes.	unidade	50
110	Açafrão pistilo	Embalagem de 375mg. Pistilos de açafrão de cor avermelhada, são os estigmas de flores de uma variedade de <i>Crocus sativus</i> . Acondicionados em embalagem de 375mg, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	5
111	Aceto balsâmico / Vinagre balsâmico	Embalagem 500ml. Vinagre de vinho tinto obtido a partir de mosto de uva, em ótimo grau de maturação. É obtido através da fermentação de uvas típicas Trebbiano e Lambrusco. A formulação do aceto balsâmico consta de um processo lento de fermentação desenvolvido em diversos barris de diferentes tipos de madeira. Produzido e embalado na Itália.	Unid	10
112	Açúcar cristal	Embalagem 1kg. Com cristais grandes e transparentes, difíceis de serem dissolvidos em água. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Unid	20
113	Açúcar de confeiteiro	Embalagem 500g. Ou glaçúcar, o conhecido "açúcar de confeitiro", com grânulos bem finos, cristalinos, produzido diretamente na usina, sem refino e destinado à indústria alimentícia, que o utiliza em massas, biscoitos, confeitos e bebidas. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99.0% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Unid	40
114	Açúcar demerara	Embalagem 1kg. Açúcar granulado de coloração amarela, resultante da purgação do açúcar mascavo, e com teor de melaço em sua composição, mais utilizado para exportação. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, contendo no mínimo 96.0% de sacarose, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 (um) quilo, prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Unid	10
115	Açúcar mascavo	Embalagem 1kg. Açúcar petrificado, de coloração variável entre caramelo e marrom, resultado da cristalização do mel-de-engenho, e ainda com grande teor de melaço. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 90% de sacarose, com aspecto sólido, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 (um) quilo, prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Unid	10
116	Açúcar Refinado	Embalagem 5kg. Com baixa cor, dissolução rápida, granulometria fina e brancura excelente, o refinado amorfo é utilizado em misturas sólidas de dissolução instantânea, bolos e confeitos, caldas transparentes e incolores. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg, reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar na embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Unid	40

117	Adoçante Stevia	Embalagem 40g. Adoçante dietético em pó à base de esteviosídeo puro, acondicionado em sachês contendo aproximadamente 1g do produto, sem aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, sem acessulfame-K. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 2 anos a cada recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Marca de referência: Lowsugar	Unid	15
118	Agar agar (embalagem de 30g)	Embalagem contendo 30g.. Agar agar também conhecido como ágar ou agarose, é um hidrocolóide fortemente gelatinoso extraído de diversos gêneros e espécies de algas marinhas vermelhas que consiste em uma mistura heterogênea de dois polissacarídeos, agarose e agarpectina. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	unidade	10
119	Água de flor de laranjeira	Embalagem 500ml. A água de flor de laranjeira - essência extraída das pétalas da flor de laranjeira (mazahr em árabe), muito diluída com água destilada (maward), é utilizada para aromatizar sorvetes, massas, cremes, caldas e pratos à base de carne de aves, entre outras iguarias, sobretudo na cozinha árabe, libanesa e indiana. Água de flor de laranjeira, bebida tipo essência. Em garrafa de vidro transparente e resistente contendo 260ml do produto. Na embalagem deve constar a data de fabricação e validade do produto, bem como informações do mesmo.	Unid	2
120	Alga Kombu	Embalagem 40g. Variedade de alga de cor escura, o kombu é mais largo e mais espesso que as outras algas. Alga usada na culinária japonesa para temperar o arroz para sushi, cozido e saladas asiáticas. Deve estar com folhas integras sem mofos. Comercializada desidratada e em tiras. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Unid	10
121	Alga nori	Embalagem 26g (contendo 10 Folhas). Alga Marinha Nori para Sushi e Temaki. As folhas de nori possuem 20cm x 19cm. Própria para a culinária japonesa. Embalagem com sistema abre/fecha para manter as folhas sempre seca. Cor preta brilhante, com folhas integras sem mofos, com prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid	10
122	Anis estrelado	A granel. Sementes na forma de estrelas de anis-estrelado (Illiciumverum), também chamado de anis-da-sibéria, badiana, funcho-da-china. As sementes devem ter a forma de estrela, sem fissuras. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1
123	Bicarbonato de sódio	Bicarbonato de sódio para aplicação culinária em geral, pó branco, de primeira qualidade, isento de materiais estranhos e sujidades. Usado no cozimento de verduras para restaurar sua cor natural e no lugar de fermento em pó como na preparação de bolachas, biscoitos, pés-de-moleque e bolos. Embalagem em polietileno resistente, transparente no centro para poder visualizar o produto interiormente. A embalagem deve conter 80g do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote e peso. O produto deve estar em perfeito estado de conservação, sem umidade e qualquer alteração de aroma, coloração e características sensoriais.	kg	1
124	Canela em pau	Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 20g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entregado produto.	unidade	50
125	Canela em pó	Embalagem de 50g. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	100
126	Cardamomo em pó	Cardamomo, planta cujo nome científico é Elettaria cardamomum. Em pó ,com odor característico, sem mofos e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado e limpo. Embalagem de 20 g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto	Unid	10
127	Cardamomo inteiro	Fruto com sementes in natura seu nome científico é Elettaria cardamomum, com odor característico, sem mofos e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente e limpo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 50g.	Unid	5
		Em sachê - Caixa com 10 sachês de 1g. Chá preto. Constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensise outras). Não fermentado, submetido à		

128	Chá preto	secagem. De espécimes vegetais genuínos dessecados, tostados e partidos. Cor: verde pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Und	10
129	Colorau	Condimento utilizado para o preparo de alimentos. Em pó fino, homogêneo, coloração laranja avermelhada, embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Embalagem 1kg.	Kg	1
130	Cominho em pó	A granel. Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1kg.	Kg	1
131	Cravo da índia	Inteiro. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	200
132	Cravo da índia moído	Cravo-da-índia moído ou em pó, em embalagem plástica na cor âmbar, com tampa plástica de rosquear, contendo duas aberturas: uma para polvilhar o produto e outra para utilizar em maiores quantidades. Na embalagem 100g devem estar especificados a data de validade, conservação do produto e técnico responsável.	unidade	10
133	Curry em pó (embalagem de 50g)	Embalagem de 50 gramas. - Puro, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Und	100
134	Dashi (Mais encontrado em pacotes de 40g)	Embalagem de 500g. - caldo rico em umami utilizado na culinária japonesa, em pó. Marca referência: ajinomoto	Und	5
135	Erva doce seca	A granel (– UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - ). - Erva doce, constituída de frutos maduros inteiros limpos e secos. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	kg	1
136	Essência de baunilha	Frasco contendo 30 ml. - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo 6 meses a partir da data do recebimento.	Und	5
137	Fava de baunilha (1 unidade)	Embalagem frasco contendo 1 unidades. - Fava da Vanilla planifolia Andrews, convenientemente manipulada. O produto é designado "baunilha" ou "fava de baunilha". Deve ser constituída por favas maduras, sãs e limpas. Deve estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais. Aspecto: Fava. Cor: pardo-negra, brilhante. Cheiro: aromático, característico. Sabor: próprio. Acondicionado em embalagens, integras, atóxicas, resistentes, limpas, vedadas hermeticamente, contendo cada uma, uma fava, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	4
138	Fermento químico	Embalagem 100g. - Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	Und	20
139	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, TIPO INSTANTÂNEO, EMBALAGEM COM 100G	unidade	60
140	Gengibre em pó	Embalagem de 100 gramas. - Proveniente da raiz sãs limpas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Und	10
		Embalagem de 100 gramas. - Sementes de gergelim branco. limpas, íntegras, sem sujeira, acondicionado em embalagem de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os		

141	Gergelim branco	dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Und	10
142	Gergelim torrado	Embalagem de 100 gramas. - Sementes de gergelim, acondicionado em embalagem de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Und	10
143	Gergelim preto	Embalagem de 100 gramas. - Limpo, íntegro, da melhor qualidade, sem sujeira, acondicionado em embalagem de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Und	10
144	Goma xantana	Embalagem plástica contendo 100g - Polissacarídeo obtido naturalmente pela fermentação da bactéria Xanthomonas campestris, que sintetiza a goma para evitar sua desidratação. É um aditivo bastante utilizado na indústria farmacêutica e alimentícia como estabilizante, espessante e emulsificante. Embalagem plástica resistente atóxico em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	Und	10
145	Hondashi	Embalagem 60g. Pó para o preparo de caldo de peixe da culinária Japonesa. Feito a partir de peixe desidratado. Pacote com 6 envelopes de 10 gramas cada.	Und	10
146	Melhorador de pães	Melhorador para pães - Embalagem 10g. Condicionador de farinha para panificação, para corrigir farinhas deficientes e aumentar a resistência da massa. Pó de cor branco, levemente bege acinzentado, composto basicamente por amido de milho e/ou mandioca e/ou trigo e carbonato de cálcio, contendo estabilizantes e ácidos. Embalagem de 10g.	Unid	5
147	Missô	Missô – Pasta Missô Shiro Branca, possui soja na maior parte de sua formulação, apresenta coloração e sabor mais acentuados. Embalagem 1Kg.	Unid	5
148	Noz-moscada	Embalagem com 100g, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Pode ser recoberta por uma película de carbonato de cálcio mas o peso desta camada não deve exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada. castanho-clara, aromático. picante, fracamente e amargo. Apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	12
149	Orégano	A granel. Folhas da planta Origanum vulgare., popularmente conhecido como "Orégano", acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Sãs, limpas e secas. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	5
150	Páprica doce	Paprica doce em pó: condimento em pó produzido a partir de pimentas vermelhas de tamanho médio, obtidas da espécie Capsicum annuum. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 50g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	40
151	Páprica picante	Paprica picante em pó: condimento em pó produzido a partir de pimentas vermelhas de tamanho médio, obtidas da espécie Capsicum annuum. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 50g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	20
152	Pimenta branca	Fruto da Piper nigrum, colhido antes da maturação, em estágio adequado para processo de dessecação e remoção do pericarpo (casca). Forma: globular. Diâmetro: de 4 a 7 mm. Superfície: lisa. Cor: branco-acinzentada. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 kg	Kg	2
153	Pimenta cayena	A granel, Pimenta-caiena, pimenta-de-caiena ou pimenta-de-cayenne é uma variedade de Capsicum annuum pimenta originária da Guiana Francesa. Fruto seco e moído, em pó, usado na condimentação de alimentos.	Kg	2



154	Sumagre	Embalagem 50g. Especiaria muito usada no Oriente Médio para dar acidez aos pratos. Seu sabor é frutado mas muito suave, é pouco aromático. Confere uma coloração rosa as preparações e pode ser utilizado em carnes, sopas e pães.	Und	5
155	Pimenta da Jamaica	Fruto da Pimenta dioica, proveniente da América Central ,de cor castanha-escura avermelhada com sabor picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2
156	Pimenta do reino preta	A granel, em grão. Fruto da Piper nigrum planta original da região sul da Índia, popularmente conhecida como pimenta do reino. Adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados, apresentada na cor preta com sabor picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2
157	Pimenta rosa em grão	Também conhecida por aroeira-pimenteira, aroeirinha, pimenta brasileira, aroeira-vermelha, ou somente aroeira. Pimenta de origem brasileira. A granel, dessecada e moída livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem padrão, íntegra, atóxica, resistente. Embalagem apresentando externamente dados de identificação.	Kg	2
158	Pimenta síria- em pó	Pimenta síria a granel, mistura de especiarias como pimenta da jamaica, pimenta do reino preta, canela, cravo e noz moscada. Sabor característico, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Acondicionado em embalagem padrão, íntegra, atóxica, resistente. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marca de referência: Master foods.	Kg	2
159	Pinoli	Semente extraída do “Pinheiro-manso” (pinus pinea), árvore originária da região do Mediterrâneo. De tamanho bem reduzido e coloração bege. Comercializada a granel deve apresentar-se puros, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem 100g apresentando externamente dados de identificação.	unidade	20
160	Tahine	Embalagem 200g Pasta salgada de gergelim de coloração marrom clara. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Und	10
161	Zimbro	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Baga de árvores do gênero Juniperus nativas de regiões temperadas do hemisfério norte. Utilizada como especiaria. A granel, pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação usuais.	Kg	2
162	Acém bovino	De 1ª qualidade. A Granel. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	30
163	Alcatra com maminha e picanha	A Granel. Alcatra completa. Corte de novilho,Também chamada de alcatra-grossa, coice e alcatre. A alcatra completa compreende o miolo da alcatra, a picanha e a maminha. Em francês é chamado de rumsteck em inglês rump. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	40
164	Canela traseira com músculo inteiro (ossobuco)	Corte de novilho bovino, também conhecido como músculo duro, músculo de segunda desda, músculo da perna e canela. Quando cortado com osso é chamado de ossobuco. Pode ainda ser chamado de ossobuco (espanhol), gîte (francês) oushank (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	50
165	Carcaça de frango	Proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzidas e embaladas em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	kg	200
166	Carne de jacaré	A carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.	Kg	2
167	Carne seca	Carne salgada e seca com uma desidratação bem mais intensa que as demais, como o charque e a carne de sol. Coloração marrom. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem com 400g.	unidade	25
168	Charque	Produzido a partir de carnes de novilho vacuum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalona, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em	Kg	10

		conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		
169	Costela bovina minga	Parte inferior da caixa torácica do bovino, tendo portanto ossos mais finos e bastante cartilagem entremeada com gordura. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	20
170	Costela suína peça	Costela suína sem pele, inteira, fresca, deve apresentar uma coloração avermelhada, e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	20
171	Costeletas de cordeiro	De primeira qualidade, coloração característica, congelada, embalada à vácuo em embalagem de polietileno com selo SIF, devendo a embalagem ser inviolada em condições de conservação Segundo as normas da Secretaria de Vigilância Sanitária, constando prazo de validade, carimbo do SIF, data de produção	Kg	5
172	Costelinhas defumadas	Costela suína sem pele defumada. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	Kg	5
173	Coxa e sobrecoxa de frango	Com osso, congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	20
174	Coxa e sobrecoxa de pato	Produto proveniente do destribe do pato gordo, embalado individualmente em embalagem plástica, congelado acondicionado de dois a dois em caixas de papelão impermeabilizantes. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Cada caixa contém 2 unidades. Embalagem de 500g.	unidade	40
175	Coxão mole	Corte de novilho de 1ª qualidade, em peça, resfriado, limpo, embalado a vácuo, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	20
176	Coxinha da asa de frango	De primeira qualidade, abate recente, refrigerada, com características gerais do frango fresco, com cor e cheiro específico (isentos de penas e penugens). Embalagem em saco plástico transparente, fechado mecanicamente. As carnes congeladas não deverão apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de congelamento (gelo de cor Vermelha). Contendo nome e composição do produto, lote de fabricação, data de Fabricação e validade, número do registro, do estabelecimento produtor.	Kg	20
177	Filé de peito de frango	Embalagem de 1 quilograma. - Congelado. Peito de frango sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	kg	50
178	Filé mignon	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peça inteira com cordão (Mignon) Corte de novilho limpo. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	100
179	Frango inteiro	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Frango inteiro congelado com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5kg. Produzidos e embalados de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	200
180	Joelho de porco	Unidade. - De primeira qualidade, abate recente, refrigerada, com características gerais do corte, com cor e cheiro específico e livre de Parasitas, bolores ou qualquer outro contaminante, (isentos de pelos e sujidades). Embalado em saco plástico transparente. As carnes congeladas não deverão apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de congelamento (gelo de cor Vermelha). Contendo nome e composição do produto, lote de fabricação, data de Fabricação e validade, número do registro, do estabelecimento produtor No órgão oficial competente, cnpj, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade (peso). Validade mínima de 10 (dez) meses.	Unid	20
181	Joelho de porco defumado	Unidade. - joelho suíno cozido e defumado, embalado em embalagens sem rasgos ou fissuras. Resfriado, com validade mínima de 30 dias após data de fabricação ou congelado com validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação. Marca referência de qualidade: Berna.	Unid	10
182	Lagarto bovino	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - De 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	20
		Linguiça tipo calabresa preparada exclusivamente com carne suína, fresca, não defumada e		

183	Linguiça calabresa	temperada com pimenta calabresa trituradas ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente com data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega, empacotadas a vácuo com peso líquido de 1 a 3 quilos.	kg	25
184	Linguiça de pernil- embalagem de 700g	Linguiça de carne de pernil suíno cortada a faca, com pouco teor de gordura. Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	10
185	Linguiça portuguesa - embalagem de 400g	Constituída por carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Aromatizantes: aromas naturais, Conservadores: Nitratos e Nitritos de Sódio, Realçador de sabor: Glutamato Monossódico, aroma de fumaça, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, Corante: Carmim de Cochonilha. Embalagem 400g. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	unidade	12
186	Lombo de porco defumado	Lombo Suíno Defumado embalado individualmente a vácuo.	Kg	12
187	Lombo moído	Lombo suíno, de primeira, moído. Embalado em plástico atóxico que não forneça odores e sabores.	Kg	12
188	Lombo sem osso peça	Lombo suíno, de primeira, sem osso. Produzido, embalado e entregue conforme as normas da legislação sanitárias vigentes.	Kg	50
189	Lombo suíno inteiro com osso	Lombo suíno, de primeira, inteiro e com pele, sem apresentar sujidades com odor e coloração características.	Kg	12
190	Mignon Suíno	Mignon Suíno – Parte inferior da região lombar do suíno congelada e embalada à vácuo. Utilizar plásticos transparentes e atóxicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF	Kg	5
191	Miolo do mignon (bovino)	Miolo do mignon - Congelada e embalada à vácuo. Utilizar plásticos transparentes e atóxicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF	Kg	5
192	Ovo	Ovo de granja, fresco, categoria: extra, cor: branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C. Bandeja com 20 unid	Unid	150
193	Paio	Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Conservadores: Nitratos e Nitritos de Sódio, açúcar, especiarias, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, corante natural e condimento natural. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Embalagem de 370g	Unid	10
194	Patinho	De 1ª qualidade peça de 3kg a 3,5kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	kg	50
195	Pé de porco salgado (kg)	Produto submetido por um processo de salga, desidratação e cura o que contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	5
196	Peito de frango	Peito de frango com pele e osso congelado Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens contendo 1 quilo do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	150
197	Peito de pato	Corte unilateral do peito do pato gordo sem osso, com pele, pesando em média 400g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	UNIDADE	40

198	Peito sem osso (granito)	Corte de novilho, Também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	15
199	Pernil de carneiro	De primeira qualidade Corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	10
200	Pernil suíno sem osso	Pernil suíno sem osso, sem tempero. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	5
201	Pernil suíno sem pele	Pernil suíno sem pele, sem tempero. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	50
202	Rabo de porco salgado	UNIDADE DE FORNECIMENTO KG - Rabo de suíno com pele, este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.	KG	5
203	Sobrepaleta suína	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Corte suíno da parte superior da paleta, sem osso. Inteira, fresca, deve apresentar uma coloração avermelhada, e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6
204	Suã de porco cortado (osso de bisteca)	A Grel. Espinhaço suíno ainda com retalhos de carne, fresco, refrigerado. Com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	Kg	5
205	Toucinho suíno	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	10
206	Anchova	A granel. Peixe in natura, Apresentação: unidades de peixe com peso médio entre 0,8 até 1kg, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), deve apresentar olhos brilhantes com aspectos vivos, guelras em vermelho vivo. Sua carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0ºe 2ºC. Embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	5
207	Bacalhau	Bacalhau tipo: Gadus Morhua. Procedência: Noruega. Apresentação: seco, decoloração branca-amarelada uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Livre de umidade. Carne firme e bem seca. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Escamado e salgado. Fornecido em caixas de cartão fechadas mas com possibilidade de abertura para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	10
208	Bacalhau dessalgado	Peixe dessalgado de coloração branca uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Livre de demasiada umidade. Carne firme e úmida por causa da dessalga. Isento de bolores ou cheiros anormais. Sem cabeça, eviscerado, escamado. Fornecido em caixas de cartão fechadas mas com possibilidade de abertura para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	5
209	Cação anjo, em postas	Seco e salgado. Peixe, espécie: cação anjo. Apresentação: postas secas e salgadas, sem manchas, parasitas ou fungos. Cada posta deve apresentar o peso individualmente. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	5
210	Camarão 7 barbas	Médio, limpo, e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: 7 barbas. Tamanho: médio. Apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), de coloração cinza bem claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	50
211	Camarão cinza médio	EMBALAGEM 400G. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: Cinza médio, limpo, e congelado. Descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), de coloração cinza bem claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UNIDADE	100
212	Camarão Pistola	in natura espécie: camarão Pistola. Descascado (sem carapaça, rabo ou cabeça) íntegro (sem furos ou rasgos) de coloração rosada. Sem odor amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação vigente. Unidade de fornecimento kg	kg	10
213	Camarão rosa	Crustáceo in natura, camarão, tipo: rosa. Tamanho: médio. Apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.	Kg	25

214	Filé de peixe	Embalagem de 500g. - Pescada branca, congelado. Peixe in natura, espécie: pescada branca. Apresentação: filé inteiro, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), pesando entre 200 e 300g cada filé, congelado, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Coloração: branco translúcido. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.	Und	50
215	Filé de peixe atum fresco	- UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peixe in natura, espécie: atum. Apresentação: pedaço de filé com aproximadamente 1kg, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: vermelho firme. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	10
216	Filé de peixe-salmão sem pele fresco	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: filé inteiro, peso aproximadamente de 1,5kg, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Coloração: laranja vivo. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	30
217	Filé de peixe-salmão com pele (1kg)	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA – Fresco. Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: filé inteiro, peso aproximadamente de 1,5kg, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Coloração: laranja vivo. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	30
218	Filé de tilápia	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA Filé de tilápia, congelado, limpo. Características adicionais: cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, com percentual de água segundo as recomendações do MS/Vigilância Sanitária/ANVISA. Embalado em saco plástico, atóxico, resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente SIF e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as Boas Práticas de Transporte constantes na legislação vigente.	Und	50
219	Kani-Kama (mais encontrado em 250g)	Kani-Kama – Embalagem de 200 gramas. - Bastonetes feitos a base de peixe branco surimi com aroma e sabor de centolla. Marca referência de Qualidade: Peixe Rei/Santa Elena. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Und	30
220	Lula em anéis-embalagem de 1kg	Cortadas em anéis uniformes prontos para o preparo. Ideal para compor pratos de frutos do mar. Embalagem de 250g apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	10
221	Marisco sem casca	Congelado. Procedência: SC. Isento de algas ou iodo. Isento de cheiros não característicos do produto. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	20
222	Pacú inteiro	Peixe inteiro in natura, unidades de peixe com peso aproximado de 2kg, fresco, cortado ao meio longitudinalmente, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	20
223	Peixe vermelho	(Filé de peixe - pargo, fresco) Peixe in natura, espécie: pargo. Apresentação: pedaço de filé com peso entre 0,6 e 0,9kg, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: vermelho firme. Sem odor de amoníaco. Fornecido	Kg	10

		sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		
224	Polvo inteiro	Molusco in natura. Deve apresentar-se inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), carne firme, olhos salientes e brilhantes, isento de tinta, pele brilhante e aderente. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	30
225	Posta de surubi	Pescado congelado limpo e eviscerado, cortados em postas sem apresentar sinais de recongelamento e porcionados em embalagens adequadas. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	20
226	Salmão inteiro	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Pescado inteiro, fresco. Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: fresco, inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza prateado com pintas pretas. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Apresentação: unidades de peixe com peso aproximado de 5kg	KG	30
227	Tilápia	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peixe in natura, fresco, inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza prateado com pintas pretas. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	50
228	Vieiras	Embalagem de 200 gramas. Moluscos bivalves marinhos de nome científico: Pecten maximus. Embalados à vácuo e congelados. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.	Und	10
229	Cachaça envelhecida	Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume), a 20 °C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L (seis gramas por litro), expressos em sacarose. e que contém no mínimo 50 % (cinquenta por cento) de Cachaça ou do Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-açúcar envelhecidos em barril de madeira apropriada, com capacidade mínima de 100 (cem) e máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano. Comercializada em garrafas de 1 litro.	Lt	10
230	Cerveja lager	Cerveja de sabor levemente adocicado e a adição de canela e frutas vermelhas aos seus ingredientes conferem um delicioso aroma frutado à cerveja, muito apreciado pelo paladar feminino. Tipo: Ale, Teor Alcoólico: 4,5%. Disponível em garrafas de 600ml.	Garrafas	20
231	Cerveja ale	Cerveja encorpada e aveludada, Red Ale tem seu levado e persistente amargor, equilibrado por um agradável sabor adocicado residual. Seu aroma reúne características tostadas e carameladas, além da intensa presença de lúpulo herbal. Tipo: Double Red, Teor Alcoólico: 9,2% Disponível em garrafas de 600ml.	Garrafas	20
232	Cerveja stout	Cerveja de coloração escura e forte aroma de café e chocolate. Produzida com malte torrado, tem a espuma bastante cremosa, corpo intenso e elevado amargor. Tipo: Stout, Teor Alcoólico: 7,5%. Acondicionada em garrafas de 600ml.	Garrafas	20
233	Cerveja DUNKEL	Embalagem de 355 ml. - Cerveja Dunkel escurecida, sua cor é proveniente do malte de cevada torrado, o que lhe confere paladar e aroma com notas de torrefação que lembram café. Tipo: Dunkel, Família: Lager, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 5, Versão: 355 ml.	Und	20
234	Cerveja PALE ALE	Embalagem de 355 ml. - Cerveja de alta fermentação, de coloração âmbar, pois também utiliza malte tostado em sua formulação. Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 3, Versão: 355 ml.	Und	20
235	Cerveja Pilsen	Embalagem de 355 ml. - cerveja tipo Pilsen, puro malte. Sua coloração é dourada, e notam-se os aromas de malte e lúpulo. Tipo: Pilsen, Família: Lager, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 1, Versão: 355 ml. Marca de referência EISENBAHN	Und	20
236	CERVEJA (WEISS) WEIZENBIER	Embalagem de 355 ml. - Cerveja Weizenbier não filtrada; principais características o aroma com notas de cravo e banana. Tipo: Weizenbier, Família: Ale, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 2, Versão: 355 ml. Marca de referência EISENBAHN	Und	20
237	Conhaque	Conhaque, aguardente composta c/ gengibre. Engarrafados em vasilhames de 1L.	Lt	20

238	Garrafa de Cointreau	Embalagem: garrafa de 700 ml. - Licor de laranja do tipo triple sec com infusão de laranja.	Garrafa	20
239	Gim nacional	Embalagem garrafas de 750 ml, Bebida alcoólica obtida de cereais e bagas de zimbro.	Garrafa	10
240	Licor Curaçau Blue- garrafa de 720mL	Licor feito de laranjas da Ilha de Curaçao, no Caribe, possui sabor meio seco e estimulante. Muito utilizado em coquetéis pela sua cor azul, o que permite deliciosos e coloridos coquetéis.	garrafa	2
241	Licor de laranja	Licor do tipo Tipo "triple sec". Garrafa de vidro contendo 720ml. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	garrafa	2
242	Rum branco	Embalagem Garrafa de 700 ml. - É a bebida, envelhecida em recipiente de madeira que não agregue cor à bebida, com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume alcoólico, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos, total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.	Garrafa	5
243	Rum ouro	Embalagem Garrafa de 700 ml. - Envelhecido em recipiente de madeira e que tiver alteração substancial da sua coloração, com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melaço, ou da mistura dos destilados de caldo de cana-de-açúcar e de melaço, envelhecidos, total ou parcialmente, em recipiente de carvalho ou madeira equivalente, conservando suas características sensoriais peculiares.	Garrafa	5
244	Saque mirim doce	Embalagem de 500ml . Espécie de saquê usado na condimentação da culinária japonesa, possui 40% a 50 % de sua composição o açúcar. Seu baixo teor alcoólico é o que o difere do saquê comum. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	3
245	Tequila ouro	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Bebida destilada alcoólica simples de agave. A TEQUILA OURO é uma combinação de Tequilas “Jovens”, sem envelhecimento, com Tequilas “Reposado”, envelhecidas por no mínimo 6 meses em barris de carvalho. Possui sabor Amadeirado, levemente doce, com notas de Agave e baunilha.	Garrafa	3
246	Vinho branco seco	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Produzido a partir de uvas Riesling. Produzido na Alsácia / França. Safra 2006 ou posterior.	Garrafa	5
247	Vinho branco Chardonnay	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - AA/BR – Vinho branco, seco, nacional, produzido a partir de uvas Chardonnay. Produzido em região de altas altitudes. Marca de referencia: Cardonnay / Villa Francioni.	Garrafa	12
248	Vinho carmenere Chileno	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho de origem chilena produzido á partir da uva Carmenere.	Garrafa	5
249	Vinho do porto Ruby	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho do Porto tipo Ruby Vinho do Porto tinto. País de origem: Portugal.	Garrafa	3
250	Vinho do Porto, tinto, Tawny	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho do Porto tinto, seco, Tawny. País de origem: Portugal.	Garrafa	3
251	Vinho Madeira	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, doce, tipo madeira - Vinho tinto, fortificado, doce, nacional, tipo madeira. Para uso culinário.	Garrafa	5
252	Vinho tinto, seco, Merlot	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, seco, produzido a partir de uvas Merlot. Safra 2005 ou posterior.	Garrafa	5
253	Vinho tinto, seco, Pinot noir	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, seco, produzido a partir de uvas Pinot Noir. Safra 2005 ou posterior. Procedência: Argentina. Marca de referência: De Martino Single Vineyard.	Garrafa	20
254	Vinho tinto Tannat	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto seco, produzido a partir de uvas Tannat, safra 2005 ou posterior. País de origem: Uruguai.	Garrafa	5
255	Xerez	Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Tipo de vinho fortificado típico da Espanha.	Garrafa	5
256	Amido de milho	Embalagem 500g. Amido extraído do milho usado principalmente como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de papel impermeável, limpo, não violado, devidamente armazenados em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	200
257	Arroz arborio	Embalagem 1Kg. Arroz Arbório ou Arbóreo, é um arroz típico da cozinha italiana, utilizado para o preparo de risotos. Tem grão arredondado e longo. É firme e possui grau moderado de amilose. Mesmo após o cozimento, mantém o grão inteiro e forma uma liga que torna sua	Unid	30

		consistência tenra e cremosa. É firme e possui grau moderado de amilose.		
258	Arroz Basmati	(variedade aromática) - Embalagem 500g. Arroz Basmati é uma variedade de arroz de longos grãos cultivados na Índia, Bangladesh e Paquistão, que se destaca por sua notável fragrância e diferenciado sabor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	15
259	Arroz integral tipo agulha	Embalagem 1Kg. Arroz Integral tipo agulhinha, onde foi retirada apenas a casca bruta. Preservando intactos o gérmen e a camada externa do grão, onde se concentra maior parte dos nutrientes como as proteínas, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, que tem como característica grãos longos e quantidade menor de amido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	15
260	Arroz Japonês	Embalagem 1 Kg. Arroz próprio para culinária oriental, o Grão Curto é produzido a partir de sementes selecionadas (Hayate). O armazenamento e beneficiamento utilizam processo denominado Kapika, de alta tecnologia, em que o grão é polido “a seco”, resultando em um arroz de sabor e maciez superiores. Classe: Curto. Sub-Grupo: Polido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	8
261	Arroz Jasmim (Arroz aromático Thai Jasmin)	Embalagem 1Kg. Também conhecido por arroz para cozinha tailandesa. Apresenta grãos longos e finos, brancos e com odor característico. Produto íntegro livre de sujidades e corpos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	5
262	Arroz Tipo agulha	Embalagem 5Kg. Arroz tipo agulhinha ou simplesmente arroz branco, tem como característica grãos longos e finos com quantidade menor de amido. Isento de sujidades e fragmentos de insetos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	25
263	Aveia em flocos finos	Embalagem 170g. Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	20
264	Aveia em flocos medios	Embalagem 170g. Aveia em flocos médios, embalada em papel impermeável, limpo, não violado e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	20
265	Café em pó especial	Café especial, tipo gourmet, torrado e moído. Constituído com grãos arábicas, isento de grãos pretos/verdes/ardidos/fermentados, sem gostos estranhos; bebida fina, aroma, sabor e sabor residual intensos e agradáveis. Cor castanho claro a medio-claro. Qualidade global superior de ao menos 7,61 pontos na escala sensorial, atestada por laudo, dispensado de análises. Embalado avácuo, contendo 500g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Condições gerais de acordo com a Portaria 377, de 26/04/99 e Resolução SAA-7, de 11/03 /2004.	UNIDADE	10
266	Canjiquinha amarela	Canjiquinha amarela. Grãos de milho selecionados de alta qualidade embalados em sacos de 500g. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.	Unid	10
	Cuscuz nordestino	Semolina de trigo durum, flocada e enriquecida com ferro e ácido fólico, pré-cozida, de cor		



267	(embalagem de 500g)	amarela. Embalagem de papel e plástico resistente atóxico em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	Unid	10
268	Farinha de amêndoas	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Farinha obtida da moagem de amêndoas sem casca. Ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de plástico resistente, transparente e que permita visualizar o produto na íntegra, sem furos.	kg	5
269	Farinha de arroz	Embalagem de 1KG. Farinha de arroz obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz polido. Cor branco típico, odor e sabor característicos, sem umidades e sem empedramentos, aspecto de pó fino homogêneo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	5
270	Farinha de aveia fina	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Farinha obtida através da moagem de grãos de aveia. Acondicionadas em embalagem plástico íntegro, transparentes, vedada hermeticamente, limpa, não violada, resistente, sem apresentar umidade e empedramento.	kg	5
271	Farinha de centeio	Embalagem de 1 quilograma. - Farinha de centeio integral, rica em fibras, fonte de proteínas, fonte de ferro, baixo teor de gorduras. Coloração marrom clara, odor característico, sem apresentar umidades e empedramento. Embalagem em plástico resistente, que permita a visualização do produto,	Und	10
272	Farinha de mandioca fina	Embalagem de 1 quilograma. - Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	10
273	Farinha de mandioca grossa	Embalagem de 500g. - Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Und	20
274	Farinha de milho fina	Embalagem de 1 quilograma. - Farinha de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho, previamente macerado socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais ou vegetais, odores estranhos, bolores. Embalado em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente, Validade mínima de 6 meses.	Und	10
275	Farinha de milho flocada	Embalagem de 500 gramas. -Obtido pela torração do grão de milho, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, validade mínima de 6 meses.	Und	10
276	Farinha de rosca	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Farinha de rosca, obtida pela moagem de pães ou roscas torradas em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	10
277	Farinha de trigo	Embalagem 5 quilogramas. - Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, glúten úmido acima de 26%, glúten seco acima de 8,5%, farinografia (absorção de água) mínimo de 59%, estabilidade farinografia mínimo de 10 minutos, falling number mínimo de 240 segundos, alveograma P/L: 0,95 a 1,45, 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250µm, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Padrões de marcas de qualidade: bunge, anaconda e Anita.	Und	100
278	Farinha de trigo granoduro	Embalagem de 1 quilograma. -Também conhecida como semolina de granoduro, utilizada para fabricar massas, pizzas, doces sírios e sopas. Torna as pizzas mais crocantes, melhor ao resultado da receita de massas caseiras, tornando-as mais consistentes e amarelas. Possui pequenos grãos amarelados. Embalagem de papelão firme, na cor amarelo clara, resistente, íntegra, sem furos ou rasgos.	Und	10
279	Farinha Panko,	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DE 1ª QUALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GLICOSE, GORDURA HIDROGENADA, FERMENTO E SAL. CONTÉM GLÚTEN EMBALAGEM COM 1,0KG	UNIDADE	6

	embalagem 1Kg	EM SACO ATÓXICO. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS.		
280	Fecula de araruta	Embalagem 1Kg. Produto amiláceo extraído dos rizomas de diversas espécies do gênero Maranta (Maranta arundinacea, M. nobilis. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Und	3
281	Fécúla de batata	Embalagem 500g. Fécula de batata em pó. Deve apresentar odor característico, sem umidades e sem empedramentos, aspecto de pó fino homogêneo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. .	Und	20
282	Feijão branco	Embalagem de 500 gramas. - Tipo: Feijão Branco, seco, safra nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	15
283	Feijão carioca	Embalagem de 1 quilograma. - Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, novo de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	15
284	Feijão fradinho ou frade	Embalagem de 500g. Feijão frade ou fradinho, classe cores, novo de primeira qualidade. O grão deve ser de cor clara apontando um olho marron escuro no centro. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. . Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	15
285	Feijão preto	Embalagem de 1 quilograma. -. Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	16
286	Feijão vermelho	Embalagem de 500 gramas. - Feijão vermelho, classe cores, novo de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	15
287	Polvilho azedo	Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	Kg	10
288	Polvilho doce	Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	kg	10
289	Tapioca	Embalagem de 500 gramas. - Alimento proveniente do processamento da mandioca para a elaboração de bolos, pudins, cremes. Farinha branca, apresentada em grãos grandes diferente da goma de mandioca e diferente do polvilho. Não pode apresentar mofos ou insetos. Produzido, embalado e entregue conforme legislação vigente.	Und	10
290	Trigo para kube	Embalagem de 500 gramas. - Próprio grão do trigo integral, quebrado e torrado. Embalagem contendo 500g de plástico transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA.33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	5
291	Farinha de trigo integral	Embalagem de 1 quilograma. - Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com apresença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas.	Und	10
		A granel. Ameixa, seca, com caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade.		

292	Ameixa preta seca, com caroço	Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2
293	Amêndoas inteiras	A granel. Amêndoa inteira, sem casca, da melhor qualidade. A amendoeira é originária das regiões quentes e áridas do Oeste da Ásia. De sabor suave, é bastante consumida em bolos, biscoitos e outros doces. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	10
294	Amêndoas laminadas	A granel. Amêndoa laminada, sem casca, da melhor qualidade sem manchas. A amendoeira é originária das regiões quentes e áridas do Oeste da Ásia. De sabor suave, é bastante consumida em bolos, biscoitos e outros doces. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	6
295	Amendoim	Embalagem 500g. Amendoim descascado, limpo e selecionado para uso culinário. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico, transparente e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Unid	10
296	Avelãs sem casca	Embalagem 100g. A avelã é um fruto seco popularmente conhecido e apreciado em todos os países, muito consumido por suas múltiplas aplicações. A avelã é o fruto da aveleira, avelaneira ou avelãzeira ( <i>Corylus avellana</i> ), que é um arbusto da família Betulaceae que cresce naturalmente em quase toda a Europa, Ásia Menor e parte também da América do Norte. Sem casca ou lascas de cascas aderidas, em pedaços, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Unid	10
297	Castanha de cajú	Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Kg	10
298	Chia	Limpo, íntegro, da melhor qualidade, sem sujeira, Comercializados em embalagem feita de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Kg	1
299	Coco seco	Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	50
300	Damasco turco desidratado	Embalagem de 100 gramas. - Damasco desidratado, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Und	20
301	Frutas cristalizadas 200g	Embalagem de 200 gramas. - Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistentes, veda do hermeticamente e limpo. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Und	20
302	Grão de bico- embalagem 400g	Embalagem: pacote de 500g, tipo 1, de primeira qualidade. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Com registro no Ministério da Agricultura. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	10
303	Lentilha	Embalagem: pacote de 500g, tipo 1, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Com registro no Ministério da Agricultura. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Und	5
		LOURO CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, PURO, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO		

304	Louro desidratado	EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5 G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM 5G.	UNIDADE	20
305	Manjerona seca (100g) - Encontrado somente em duas lojas-	A granel. Folhas sãs, limpas e secas. folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. rio. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	20
306	Nozes	Fruto de casca rija in natura dá árvore de nome científico Aesculus californica mais conhecida com Nogueira.Inteiras. Com casca. kg	Kg	2
307	Nozes sem casca	Nozes descascadas integras sem fragmentos de cascas, insetos ou quaisquer outros materiais. Inteiras (mariposa). Kg.	Kg	20
308	Nozes sem casca quebrada	Nozes descascadas quebradas sem fragmentos de cascas, insetos ou quaisquer outros materiais que possam danificar o produto. kg	kg	2
309	Pêra seca	Fruta desidratada, embalada em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	5
310	Pêssego seco	Fruta desidratada,embalada em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	2
311	Pistache	Nome científico é Pistacia vera, pertence a família da Anacardiaceae e género Pistacia. Fruto seco verde, drupa seca, forma ovóide, onde a noz abre-se naturalmente expondo a amêndoa, íntegro, selecionado, perfeito e cru. Acondicionado em embalagem contendo 100g feita de material plástico laminado e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 3 meses a contar da data de recebimento.	Kg	20
312	Tâmara	Embalagem 250g. Fruta seca, sem caroço, de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem/pote plástico original de fábrica, de 260g. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid	30
313	Tomilho seco	Á granel UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Erva desidratada limpa e seca. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	5
314	Uva passa branca	A Granel- UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Fruta desidratada, , sem semente, . Embalagens em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	10
315	Uva passa preta	A Granel - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. Fruta desidratada, sem semente, embalada em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	20
316	Bacon magro	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga, meada de carne e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	40
317	Capeleti fresco de carne	Massa tipo CAPELETTI DE CARNE – com recheio de carne comercializada congelada. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Com indicação de lote validade e informações nutricionais.	Kg	5
318	Carne de sol	Carne salgada e curada seca conhecida popularmente como carne de sol. Coloração mais avermelhada do que o charque e possui mais umidade do que o charque. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	15
319	Copa defumada	Corte suíno sem osso e sem pele retirado da sobre paleta do animal, defumada. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	Kg	10

		produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.		
320	Creme Chantilly	Embalagem longa vida contendo 1litro. - Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 60 dias.	Und	5
321	Creme de leite fresco	Embalagem contendo 500 ml. (Garrafa)- Creme de leite fresco, pasteurizado em embalagem tipo garrafa plástica branca. O produto apresenta-se em estado líquido, semelhante ao leite integral, com teor mínimo de gordura é de 35%. Produto pasteurizado, que ao ser batido vira chantilly. Com validade máxima de 20 dias, tendo como critério enviar o mesmo sem contato prévio faltando 10 dias para o vencimento. Marca de referencia Verdes Campos.	Und	50
322	Creme de leite fresco/nata	Embalagem contendo 300 gramas. - Creme de leite fresco, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 35 dias. Marca referência de qualidade: Tirol ou Do Vale.	Und	400
323	Fermento biológico fresco	Embalagem de 500 gramas. - Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura Saccharomyces Cerevisiae . Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sobre refrigeração em embalagem impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de validade.	Und	30
324	Frutas vermelhas- embalagem de 400g	Embalagem de 400 gramas. - Amora, framboesa e morango, congelados, divididos em partes iguais e acondicionados em embalagem plástica.	Und	20
325	gemas pasteurizadas	Embalagem contendo 1 litro. - Gema de ovos na forma líquida (viscoso), pasteurizada, livre de bactérias. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.	Und	10
326	Gordura vegetal hidrogenada	Embalagem de 500 gramas. - Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	Und	5
327	Iogurte integral	Embalagem de 170 gramas. - Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou flavorizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/D IPOA e carimbo de inspeção.	Und	200
328	Iogurte natural desnatado	Embalagem de 170 gramas. - Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Und	200
329	Iogurte natural sem lactose- 140g	Iogurte natural sem lactose - Embalagem de 170 gramas. - Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, com enzima lactase e fermento lácteo. Sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Marca de referência Vigor	Und	50
330	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de até 4 meses.	Unid	100
331	Margarina com sal	Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Com sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-	kg	150

		prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária.		
332	Massa folhada laminada	Massa folhada laminada - Embalagem 300g Massa folhada resfriada, Laminada no tamanho 25 x 40cm e espessura aproximada de 2,5mm e enrolada, pronta para uso, devidamente acondicionada com interfolhamento entre as laminas de massa. Embalagem impermeável em conformidade com a legislação sanitária vigente. Marca de referência de qualidade: Arosa.	Unid	30
333	Massa Phyllo	Massa Phyllo - Massa muito fina elaborada a partir farinha água e margarina ou manteiga comercializada congelada. Embalagem 300g.	Folhas	20
334	Pastrami	Preparado de carne bovina curada e defumada. . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Fornecimento KG.	Kg	1
335	Peito de peru defumado	Embutido elaborado com carne do peito do peru, possui teor reduzido de gordura e sódio. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Embalagem 200g.	unidade	25
336	Polpa de Cupuaçu congelada, embalagem com 100g	POLPA DE CUPUAÇU CONGELADA EM EMBALAGENS LIMPAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. EMBALAGEM COM 100 G.	UNIDADE	60
337	Polpa de frutas vermelhas	Polpa de Framboesa vermelha congelada em embalagens limpas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Embalagem de 100g	Unid	60
338	Presunto magro	Fatiado. Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marca referência de qualidade: Perdigão/Sadia.	Kg	20
339	Presunto tipo parma	Pernil suíno tipo parma cru sem osso. Segue as tradições de preparo italiano, país de origem do presunto cru. Passa por um processo de cura de mais ou menos 12 meses, período no qual o produto adquire o sabor, aroma e texturas característicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. Embalagem de 100g	Kg	40
340	Queijo brie	Queijo de leite bovino de pasta mole e crosta branca resultado da ação do fungo Penicillium. Originário da região de Brie na França. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou em embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Polenguinho e Campo lindo. Embalagem de 125g	Unid	50
341	Queijo camembert	Queijo de pasta mole, produzido com leite de vaca, apresenta-se com uma fina crosta de bolor Penicillium branco, que se torna impregnada de pigmentos vermelhos, castanhos e amarelos. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Serra bella e Campo lindo. Embalagem de 125g	Unid	10
342	Queijo cheddar	Queijo cremoso tipo cheddar, fresco, com textura espalhável, de cor alaranjada, embalado em potes plásticos com 250g, atóxico, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Unid	10
343	Queijo cremoso cream cheese	Queijo cremoso tipo cream cheese, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável, em embalagens contendo 150g do produto. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	50
344	Queijo Emmental (Suíço)	Embalagem contendo 250 gramas. - Queijo semi duro, de longa maturação, sabor ligeiramente adocicado e frutado, com grandes e numerosas olhaduras, uniformes e brilhantes, obtido de leite de vaca pasteurizado, casca escovada e dura. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade,	Und	50

		quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella.		
345	Queijo gorgonzola	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Queijo gorgonzola, massa semi-cozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis - esverdeados devido a ação do fungo <i>Penicillium roqueforti</i> , com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	20
346	Queijo grana padano	Embalagem de 200g - Queijo italiano típico da Planície Padana feitos com leite de vaca e submetidos a um processo de cura longa. Considerado um queijo duro o mesmo possui uma textura mais rígida. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	10
347	Queijo Gruyère	Embalagem de 145g - Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado e maturado é considerado um queijo de massa semi – dura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella.	Unid	10
348	Queijo mascarpone	Embalagem de 250 gramas. - Queijo mascarpone, italiano, muito cremoso, branco, fresco, sem maturação, originário da região da Lombardia. Obtido através de uma mistura de leite de vaca (alimentadas com ração especial de ervas e flores) e uma solução de ácido tartárico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und	10
349	Queijo minas frescal	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	5
350	Queijo minas light	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas Queijo minas LIGHT, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, deve apresentar redução em 25% no seu teor calórico em relação ao queijo minas, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	5
351	Queijo minas meia cura	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Queijo minas meia cura ou minas padrão, em peça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação	Kg	20

		nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.		
352	Queijo minas padrão	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. De faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo; com crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina; consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa; textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos; cor: branco-creme, homogênea. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	20
353	Queijo Mozzarella de Búffala	Queijo mussarela de búfalo em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível (própria para uso alimentar) que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de Inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade. Embalagem de 150g.	unidade	30
354	Queijo mussarela	Queijo mussarela fatiado em embalagem de 300g - Queijo de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	200
355	Queijo parmesão-embalagem de 200g	Embalagem de 200g - Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	400
356	Queijo prato	Queijo prato fatiado em embalagem de 300g - Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	10
357	Queijo provolone	UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - defumado e fatiado fino, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela dourada e brilhante. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	10
358	Requeijão cremoso	Embalagem de 200gramas. - Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em embalagem de plástico ou vidro, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	unidade	40



359	Requeijão cremoso light	Embalagem de 200gramas. - Requeijão cremoso light, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem: copo de vidro ou plástico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	unidade	5
360	Ricota	Embalagem de 400g - Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais. Embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	40
361	Sorvete baunilha	Embalagem 2L.Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de BAUNILHA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	10
362	Sorvete de creme- embalagem de 1,5 L	Embalagem 1,5L. Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de creme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	10
363	Tofu - embalagem de 300g	Embalagem de 300g. - Alimento de origem oriental feito a partir da soja, de textura semelhante ao queijo, possui uma coloração branca e um sabor delicado. Embalagem devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	unidade	20
364	Alcachofra em conserva	Embalagem 400g. O coração do fruto em conserva, é um alimento saudável rico em carboidratos e fibras. Coloração: verde arroxeada. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presas ao fundo, com talos, firme e brilhosa. Sem machucados, insetos, ou marcas de concussões. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	25
365	Alcaparras	Embalagem 100g. A alcaparra (Capparis spinosa) é um arbusto da família das Caparidáceas, originário da região mediterrânea. O botão da flor da alcaparra é um ingrediente comum da cozinha mediterrânea, muitas vezes consumido em vinagrete como estimulante do apetite, e já usado na antiga Grécia como calmante. Alcaparras em conserva acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	25
366	Ameixa em calda	Embalagem 150g. Produto obtido de ameixas inteiras ou em pedaços, sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	10
367	Anchovas em conserva	Embalagem 50g. Filés de Anchova em Azeite de Oliva e Sal, limpas cortadas longitudinalmente acondicionados em embalagem de vidro, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	10
		Embalagem 170g. Atum sólido, enlatado em óleo comestível. Cozido, em óleo, preparado		

368	Atum em conserva	com pescado limpo e eviscerado, acondicionados em embalagem de folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, atendendo as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	20
369	Azeite de dendê Embalagem de 100mL e não 100g	O azeite de dendê, azeite de dendém ou óleo de palma é um óleo produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como Dendzeiro ( <i>Elaeis guineensis</i> ). Embalado em garrafas plásticas ou de vidro, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto. Prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	unidade	100
370	Azeite de oliva Extra virgem Embalagem de 500mL foi a mais encontrada	Embalagem 1Litro. Azeite de Oliva Extra virgem, não-refinado, sem misturas, prensado à frio, com teor de acidez menor do que 0,7%, embalado em garrafa de vidro escura ou lata (folha de flandres) não-amassada, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a data do recebimento e informações nutricionais. Produto de origem portuguesa, espanhola ou italiana.	unidade	200
371	Azeitona preta em conserva- 200g peso drenado	Embalagem 500g(peso drenado). Azeitona Preta, graúda, com caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	50
372	Azeitona verde sem caroço	Embalagem 500g(peso drenado). Verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	50
373	Banha de porco	Gordura suína popularmente conhecida como “banha” definida assim pelo artigo 278 do RIISPOA: “Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de suínos frescos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento”. Os métodos analíticos físicos e químicos prevêm para a banha os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo tri-estearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecimento: kg	Kg	10
374	Batata palha 105g	Batata frita do tipo palha, fina e crocante, em embalagem contendo 105g. A embalagem deve ser de polietileno resistente, que permita a visualização do produto. Apresentar data de fabricação e validade, e informações nutricionais.	unidade	50
375	Biscoito doce tipo maizena- pacote de 350g	Biscoito doce tipo “maizena”, com amido de milho, formato retangular ovalado e sabor levemente de baunilha. Acondicionado em pacote de 350g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	pacote	10
376	Bolacha/ Biscoito champagne- embalagem de 150g	Aproximadamente 150g. Biscoito doce tipo champagne, formato retangular ovalado, coberto com açúcar. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 150g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	10
377	Cacau em pó	Não contem glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo aproximadamente 200g.	unidade	50
378	Carvão (embalagem de 4kg)	3kg Ensacado em saco de papel, contendo três quilos.	unidade	20
379	Cerejas vermelhas	Em conserva - Acondicionadas em embalagem de vidro, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, contendo aproximadamente 100g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento, informações nutricionais, número de registro.	unidade	20
380	Champignon laminado em conserva	Cogumelo, tipo champignon, laminado em conserva, laminados, acondicionados em embalagem de vidro ou polietileno, limpa, resistente, atóxica, hermeticamente fechada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	kg	3
		Chocolate tipo cobertura com leite, em barra, para derretimento e utilização no preparo de		

381	Chocolate branco tipo cobertura kg	bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1kg do produto. Ingredientes: açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, gordura vegetal, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Pode conter traços de amendoim, avelã, castanha de caju, ovo, soja e trigo. A embalagem deve conter informações nutricionais e data de validade do produto. Preferencialmente GAROTO	kg	5
382	Chocolate cobertura diet	Chocolate ao leite diet em barra - Cobertura de Chocolate ao Leite Diet em barra (sem açúcar) feito especialmente para confeitaria. Cobertura de Chocolate para dietas de ingestão controlada de açúcares, contendo cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, edulcorante natural maltitol, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem contendo 500g. Marcas de referência: Nestlé e Garoto.	unidade	1
383	Chocolate cobertura meio amargo gotas	Chocolate meio amargo, tipo cobertura, em gotas, para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Preferencialmente GAROTO	kg	20
384	Chocolate em pó solúvel	chocolate em pó solúvel contendo cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo 200g.	unidade	10
385	Chocolate meio amargo barra 170g	Chocolate meio amargo, tipo cobertura, em barra, para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces gelados. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 500g. Preferencialmente GAROTO.	unidade	2
386	Chocolate tipo cobertura ao leite	Chocolate tipo cobertura com leite, em barra, para derretimento e temperagem no preparo de bombons, mousses, pavês, tortas e doces e salgados. Embalagem plástica em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo do produto.	kg	10
387	Cogumelos Porcini desidratado 10g	Fungo de nome científico Boletus edulis, também chamado de cêpe de Bordeaux é natural das regiões montanhosas da Itália. Cogumelos selvagens desidratados de consistência carnuda com um intenso aroma almiscarado. Seu talo, tem a forma quase idêntica a de um chapéu. Embalado em porções de 10 g.	unidade	3
388	Creme de leite	Embalagem longa vida contendo 200 gramas. Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida com aproximadamente 200g de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	unidade	40
389	Creme de soja	Embalagem de 200 gramas. - Creme de vegetal com soja UHT sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca de referência Batavo Naturis® Soja ou similar	unidade	10
390	Doce de leite, em pasta	Embalagem de 400 gramas. - Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência Tirol.	unidade	10
391	Ervilha	Embalagem contendo 170gramas drenado. - Ervilha enlatada, produto preparado com ervilhas com grãos íntegros e não quebradiços, pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, em recipientes hermeticamente fechados. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	unidade	20
392	Espaguete grão duroun nº5	Embalagem de 500 gramas. - Macarrão tipo espaguete, de granoduro (com farinha de granoduro), tamanho número 5. Embalagem, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, protegidas por embalagens em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, embalagem externa contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso. Marca de referência de qualidade Barilla	unidade	50
393	Extrato de tomate 300g	Embalagem contendo 300 gramas.- Extrato de tomate Simples, resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não	unidade	100

		estufada, contendo 300g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Prazo de validade de pelo menos 6 meses a contar do recebimento.		
394	Folha de parreira/ uva em conserva	Embalagem de 300 gramas. - Folhas in natura, Devem apresentar-se Inteiras. Com aspecto fresco, não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	unidade	10
395	Fósforo grande - caixa com 200 palitos	Embalagem: caixa com 240 palitos. - (Fósforos palito longo, caixa grande ) Confeccionado em madeira de 1ª qualidade, acabamento perfeito, com ponta abrasiva, palito longo, área de riscagem com vida útil compatível com o número de palitos da embalagem, caixa com 240 palitos. Composição: Fósforo, clorato de potássio e aglutinantes. Marca referência:Fiat lux	unidade	10
396	Gelatina em pó sem sabor	Embalagem de 24g (2 envelopes com 12g cada). - Gelatina em pó, sem sabor, incolor, em perfeito estado granulo métrico. Sem gosto, no perfeito estado de validade e embalado em sachês plásticos.	unidade	20
397	Gelatina incolor em folha- 6 folhas	Embalagem de 10g (5 folhas). - Gelatina em folha, sem sabor, incolor, embalado em sua embalagem original.	unidade	20
398	Geleia de amora	Embalagem contendo 320g. - Geléia de amora, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue. Validade mínima a contar da data de recebimento: 6 meses.	unidade	5
399	Geleia de damasco	Embalagem contendo 320g. - Geléia de damasco, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Validade mínima a contar da data de recebimento: 6 meses.	unidade	5
400	Glucose de milho	Embalagem de 350g. Xarope de glucose de milho, é uma solução concentrada, transparente de alta viscosidade, obtida de açúcares de milho através de um avançado processo tecnológico. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem plástica material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, especificações físico-químicas, número de lote, data de validade, quantidade. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	6
401	Ketchup	Embalagem de 397g. - Ketchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes, que não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente.	unidade	6
402	Leite condensado	Embalagem: contendo 395 gramas. - Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de valida de mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	100
403	Leite de coco	Embalagem UHT/vidro contendo 200 ml. - Natural, integral, homogenizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT ou vidro. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	300
404	Leite de soja	Embalagem: longa vida contendo 1 litro. - Alimento com Soja natural ( sem adição de saborizantes ou polpas) enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com um litro, livre de lactose e colesterol.	unidade	10
405	Leite desnatado	Embalagem: longa vida contendo 1 litro. - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	5
406	Leite em pó integral	Embalagem de 380 gramas. - Leite Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica,isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marca de referência de qualidade: Ninho – Nestlé.	unidade	5
407	Leite integral	Embalagem: longa vida contendo 1 litro. - Leite bovino, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT(ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter	unidade	500

		externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.		
408	Leite sem lactose	Embalagem: longa vida contendo 1 litro. - Leite de vaca, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, com adição de enzima lactase, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	5
409	Lenha de eucalipto para churrasquinho de 10kg	Madeira de eucalipto, selecionada, seca, cortada e rachada. Para uso em churrasqueira.	unidade	10
410	Macarrão penne sem glúten - pacote 500g	Produzido à base de arroz, livre de glúten. Marca de referência URBANO. Pacote 500g	unidade	10
411	Macarrão yakisoba	Macarrão tipo yakisoba à base de trigo sarraceno, seco em embalagem de 500g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	10
412	Maionese	Molho consistente tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA, antioxidante BHT e BHA, corante páprica e aromatizante. Não contém glúten. Embalagem contendo 500g. Marca referência de qualidade: Helmann's.	unidade	5
413	Maionese light	Molho consistente tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessantes gomas xantana e alfarroba, conservador ácido sórbico, sequestrante Edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante aroma natural de mostarda E antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Embalagem contendo 500g. Marca referência de qualidade: Helmann's.	unidade	4
414	Massa de lasanha granoduro	Massa para lasanha, sem ovos, de granoduro (feita com farinha de granoduro). Embalagem contendo 250g, resistente, íntegra, sem sinais de violação, comum local em polipropileno transparente e resistente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso.	unidade	5
415	Mel	Mel – Mel de abelha puro, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, contendo 350g.	unidade	20
416	Milho verde em conserva	Milho verde em conserva - cozido ao vapor milho verde em conserva cozido a vapor, condicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 170g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	50
417	Mistura para bolo sabor aipim	Mistura para bolo sabor aipim 390g - Mistura preparada para de bolo de aipim. Ingredientes: Açúcar, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca modificada, leite em pó, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservante propionato de cálcio, espessante goma guar e aromatizante. Validade 6 meses. colorido e aromatizado artificialmente. Data de fabricação não superior a 30 dias	unidade	2
418	Mistura para bolo sabor coco	Mistura para bolo sabor coco 390g - Mistura preparada para de bolo de côco. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, amido de milho, sal, fermento químico, pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante: INS 477, aromas naturais e artificiais de côco. Contém glúten. Validade 6 meses a partir da data fabricação.	unidade	2
419	Molho de peixe (NAM PLA)	Molho de peixe (NAM PLA) - Tradicional tempero de molho de peixe da Tailândia. À base de Anchova possui forte e acentuado aroma. Embalagem com 700ml	unidade	2
420	Molho de pimenta	Embalagem 60 ml. Embalado em recipiente de vidro transparente. Molho de pimenta com alto grau de ardência, produzido a partir de pimentas tipo TABASCO. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.	unidade	24
		Molho de soja / Shoyu - Adocicado- Embalagem 500ml. Líquido marrom escuro obtido da		

421	Molho de soja / Shoyu	fermentação de soja com trigo ou outro cereal ou amiláceo, de sabor levemente adocicado, comum característico e agradável aroma de extratos de carne, usado como flavorizante ou componente nutritivo em muitos países orientais. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. Na embalagem deve conter informações nutricionais (especialmente a concentração de sódio), ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote e quantidade do produto.	unidade	12
422	Molho inglês	Molho inglês - Embalagem 150ml. Molho inglês tipo worcestershire. Condimento preparado com água, vinagre, sal, açúcar, especiarias, corante caramelo e fécula de mandioca. Não contém glúten. Embalagem de polietileno transparente e resistente, em perfeito estado, sem amassados, vazamentos, ou matérias estranhas. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote, e peso completo do produto.	unidade	5
423	Mostarda à l'ancienne	Mostarda à l'ancienne - Mostarda com sabor mais suave, apresenta sementes de mostardas. Em embalagem vítrea de 210g. Marca de referência: Maille	unidade	30
424	Mostarda Dijon	Mostarda Dijon - Mostarda tipo dijon, originária da região de Dijon, na França, é preparada a partir de sementes de mostardas moídas e misturadas em vinho branco, vinagre e ácido cítrico. Suave, é indicada para molhos de saladas ou para acompanhar carnes frias. Embalagem de vidro, com tampa hermeticamente fechada, contendo informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade, contendo aproximadamente 210g. Marca referência de qualidade: Maille. Origem francesa.	unidade	30
425	Mostarda em grão	Mostarda em grão - sementes amarelo creme integras sem manchas com odor característico, sem partes estranhas, sem fragmentos de insetos.	Kg	1
426	Mostarda em pó	Grãos de mostarda moídos acondicionado em embalagens plásticas de 80 g	unidade	2
427	Mostarda escura	Molho de mostarda escuro, contendo: vinagre, água, semente de mostarda escura, açúcar, glicose, sal, pimenta do reino, noz moscada e conservador INS 211. Embalada em bisnaga de polietileno resistente, opaco, com rótulo contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote e peso que deve ser de aproximadamente 200g. Marca referência de qualidade: Hemmer	unidade	10
428	Óleo de amendoim	Óleo de origem vegetal, com coloração amarelo pálido e odor suave, obtido a partir da prensagem de sementes de amendoim possui resistência a elevadas temperaturas. Frasco 250ml.	unidade	5
429	Óleo de canola	Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	unidade	10
430	Óleo de gergelim	Embalado em garrafas de vidro, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 100ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	unidade	5
431	Óleo de girassol	Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	unidade	10
432	Óleo de milho	Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Validade de mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	unidade	10
433	Óleo de soja	Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar e deverá estar isento de ranções de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação, designação refinado e a designação de alimento não-transgênico. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	unidade	200
434	Palmito pupunha em conserva	Embalagem 300g. Palmito de pupunha em conserva. Primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem em vidro contendo aproximadamente 270g de peso líquido drenado. Embalagem , apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Kg	5
		Pão tipo baguete, pesando aproximadamente 70g. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno,		

435	Pão Baguete	fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega. Preço por quilo do produto.	Kg	10
436	Pão de centeio	Pão integral de centeio, fatiado, em embalagem de polietileno resistente, sem sinais de violação. O produto deve apresentar características próprias, não apresentar umidade interna. Embalagem transparente na lateral que permita verificar o produto. Fatias pesando aproximadamente 25g, com peso total do produto de aproximadamente 500g Marca de referência; Pumpnickel	unidade	3
437	Pão de forma	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote.	unidade	50
438	Pão de forma integral	Pão integral, feito com farinha de trigo integral. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade máxima de 10 dias. Embalagem de 450g	unidade	20
439	Pão francês	Pão de Trigo, 50g. Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. o fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.	Kg	20
440	Pão italiano	Pão italiano redondo com aproximadamente 500g, crosta dura, coloração dourada. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade máxima de 7 dias.	Kg	20
441	Pão sírio	Pão sírio redondo com aproximadamente 15 cm de diâmetro, chato, extrafino. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto (aproximadamente 320g), número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade máxima de 7 dias.	unidade	30
442	Papel alumínio	(Papel alumínio - 7,5m) Folha de alumínio, com um lado opaco e outro brilhoso, em rolo, com as seguintes dimensões: 0,45 x 7,5m. De fácil desenrolar: papel não aderente a camada de baixo do rolo. Para fins culinários. Marca referência de qualidade: Royalpack.	unidade	100
443	Papel manteiga	(Papel manteiga - 7,5m) Papel opaco, mantiqueiro, cor branca, em rolo com as seguintes dimensões: 0,30 x 7,5m. Para fins culinários, por metro. Sem picote.	unidade	30
444	Pepino em conserva	Vegetal em conserva, tipo: pepino cornichons, pepinos de tamanhos regulares, em conserva de salmoura suave, apresentados em vidros hermeticamente fechados, com peso líquido drenado aproximado de 300g Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	10
445	Sal iodado	Em embalagem plástica de 1kg. - Sal de grau alimentício, iodado, constituído por cristais de cloreto de sódio de granulo metria regular. Obtido através da moagem de sal innatura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto graude pureza.	Kg	30
446	Salgado tipo nacho	Salgado tipo Nacho – Embalagem contendo 120 gramas. - Tradicional salgadinho estilo nacho mexicano. Marca de referência Elma Chips Doritos.	unidade	15
447	Sardinha enlatada	Embalagem de 125g. Sardinha em conserva de óleo comestível, limpa, lavada, sem cabeça, sem vísceras, com exceção de rins e gônadas; características sensoriais do produto: aparência, cor, odor, sabor e textura devem apresentar características próprias. Sem sinais de vazamento, rompimento ou estufamento da lata com prazo de validade mínimo de 6 meses.	unidade	50
448	Suco concentrado de abacaxi	Embalagem 500ml. Suco industrializado co rendimento igual ou superior a 1,5 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	unidade	36
449	Suco concentrado de caju	Embalagem 500 ml. Suco industrializado com rendimento igual ou superior a 4 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	unidade	36
450	Tintura de lula	Embalagem contendo 8 gramas. - Origem Itália, a Tinta de lula é utilizada para colorir, aromatizar e dar textura em molhos, massas e risotos. Ingredientes: Tinta de Lula (sépia	unidade	10

		officinalis), sal.		
451	Tomate Pelado inteiros em molho	Embalagem contendo 240 gramas drenado. - Tomates descascados inteiros conservados em seu próprio suco, com um característico e agradável aroma, usado como componente nutritivo. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	80
452	Tomate seco	Embalagem contendo 100 gramas drenado. - Temperados, inteiriços, em conserva de azeite e temperos, acondicionados em embalagem de vidro limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	unidade	24
453	Vinagre de arroz	Embalagem 500ml. obtido a partir do álcool etílico contido na matéria prima, Sakê ou Vinho de Arroz, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro-organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Arroz. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 500ml. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares.	unidade	12
454	Vinagre de maçã	Embalagem de 500 ml. - Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa PET com capacidade de 500ml.Produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares.	unidade	12
455	Vinagre de vinho branco	Embalagem de 750 ml. - O álcool etílico contido na matéria prima, que é o vinho, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Branco.Como aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares.Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado.Com acidez de 4,15%.	unidade	12
456	Vinagre de vinho tinto	Embalagem de 750 ml. - O álcool etílico contido na matéria prima, vinho tinto, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Tinto. Aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet.	unidade	12
457	Wasabi	Embalagem de 40g. Raiz forte japonesa. Cor verde. Apresentação em pó. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	unidade	5

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 308.799,01

O valor total da contratação está estimado em R\$308.799,01 (trezentos e oito mil, setecentos e noventa e nove reais e um centavo).

2 A obtenção do preço estimado foi realizada a partir da média simples dos valores dos orçamentos. Reiteramos que os arquivos contendo as cotações e o mapa de preços, foram devidamente instruídos aos autos deste processo. Na sequência, ressalta-se ainda que foi realizada a conferência de todos os orçamentos cadastrados para este procedimento, e, quando necessário, foram solicitadas e implementadas as devidas correções para a instrução processual.

8.3 Destarte, informamos que as estimativas de preço foram coletadas em linha com a Instrução Normativa nº 65, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, assim como a adoção de informações obtidas no Painel de Preços do governo federal, no que couber.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Para essa contratação nao será realizado o agrupamento de itens, visto não haver necessidade. Considerando o histórico de contratações anteriores realizadas para este objeto licitatório, verificou-se que a licitação com critério de julgamento menor preço por item é a melhor solução a ser adotada para o certame em tela.

9.2 Ademais, a contratação por item, sem agrupamento, proporciona maior competitividade à licitação, visto que os interessados cadastrarão propostas para todos os itens que são usualmente, ou potencialmente, de sua comercialização.



## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1 Para esse objeto licitatório não há contratações correlatas específicas que sejam dependentes deste processo ou que este seja dependente.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1 Quanto aos instrumentos de planejamento, ressalta-se que a aquisição de gêneros alimentícios, necessários a atender as demandas do Curso Técnico em Gastronomia - modalidade subsequente e do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Paraná - Campus Foz do Iguaçu foi inserida no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC do Ministério da Economia, no ano anterior para execução no ano vigente e está alinhada com o planejamento estratégico da instituição, previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2024-2028).

11.2 Ademais, a contratação em tela está pautada no Plano de Contratações Anual (PCA), em atendimento ao Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, da Secretaria-Geral da Presidência da República. A certificação da unidade consta nos autos do processo, conforme documento justificativo apresentado pela área requisitante, com ratificação do ordenador de despesas.

Caso haja itens que não foram inseridos durante o planejamento, estes poderão ser incluídos posteriormente, dentro do período de revisão do PCA/PGC, em consonância às instruções e cronogramas estabelecidos pelo instrumento normativo pertinente e pela Autoridade Competente.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1 Espera-se, com a futura aquisição dos materiais requisitados nesta licitação, atender às necessidades pedagógicas dos cursos da área de gastronomia, primando pelo atendimento à comunidade acadêmica, pelo cumprimento aos projetos curriculares das disciplinas abarcadas por estes itens, no que for aplicável e, por fim, pelo cumprimento às diretrizes de desenvolvimento institucional estabelecidas no planejamento estratégico do campus.

12.2 Ressaltamos que a contratação em comento alinha-se com os objetivos institucionais e contribui diretamente para as atividades fim desta unidade, quais sejam, a oferta de educação superior, básica e profissional, garantindo então, a concretização dos objetivos, características e finalidades da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, elencados na Lei Federal nº 11.892 /2008.

12.3 Outrossim, podemos mencionar as seguintes contribuições, no que refere-se ao desenvolvimento dos cursos do eixo de gastronomia:

12.3.1 Cumprir com os objetivos curriculares dos cursos em capacitar os futuros técnicos em cozinha e tecnólogos em gastronomia para atuação no mercado gastronômico a níveis local, regional e/ou nacional;

12.3.2 Contribuir para o aumento de profissionais altamente capacitados ao mercado de trabalho com a oferta de cursos profissionais;

12.3.3 Tornar os alunos aptos a manipulação e preparo correto dos alimentos, além de outras experiências inerentes e cruciais à atuação na área da gastronomia, tais como cocção de ingredientes, harmonização de bebidas, preparos de confeitaria e gerenciamento /planejamento do consumo destes insumos no preparo de receitas diversas.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1 Por sua natureza, o objeto da pretensa contratação, a ser formalizado por meio de Ata de Registro de Preços, independe de capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, visto já haver, na unidade requisitante, servidores com a qualificação necessária para os procedimentos cabíveis.

13.2 Em sua totalidade, verifica-se que a unidade demandante conta com a estrutura mínima para instalação e/ou armazenamento dos itens e com servidores devidamente qualificados e/ou capacitados para sua utilização e conservação.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Constará, no Termo de Referência, a solicitação aos fornecedores para entregar, sempre que possível, materiais em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se, no que couber: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e preparação dos materiais.

14.2 Visto que os itens objeto deste certame não são considerados altamente poluidores, julgou-se desnecessária a exigência das certificações ambientais para a contratação.

14.3 Consoante ao disposto no Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que estabelece normas para execução da Política Nacional de Resíduos Sólidos, informamos que a unidade conta com procedimentos para separação e gerenciamento de resíduos em suas dependências, além de que buscam participar do sistema de coleta seletiva elaborado conforme o respectivo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, de forma que providenciam o adequado acondicionamento dos resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando os apontamentos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, a necessidade da aquisição e a viabilidade econômica desta para a Administração Pública, declaramos viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN nº 58, de 08 de agosto de 2022, da SEGES/ME.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**JEHANNE DENIZARD SCHRODER**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 07/05/2026 às 10:21:07.*