Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios / Anexo II

GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unidade de Fornecimento
01	**ABÓBORA**, fruto fresco, de primeira qualidade, tamanho grande, colheita recente, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
02	**AIPIM**, raiz de primeira qualidade, tamanho grande, bem desenvolvido, com casca, inteira, não fibrosa, colheita recente, limpa e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
03	**ALFACE,** de primeira, tipo manteiga, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria.com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg
04	**ALHO**, bulbo curado de primeira qualidade, graúdo, tipo comum, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, bolores, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: sacos plásticos transparente.	Kg
05	**AMENDOIM COM CASCA (VAGEM**), in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, deformado, descolorado, queimado de sol, injúrias por pragas ou doenças. Acondicionado em caixa plástica higienizada.	Kg
06	**BANANA**, tipo da terra, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer). Deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/0/03, RDC Nº 12/78 CNNPA e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionada em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Kg
07	**BANANA**, tipo prata, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer). Deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/0/03, RDC Nº 12/78 CNNPA e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionada em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Kg
08	**BATATA DOCE**, tubérculo de primeira qualidade, sem folhar e (ou) brotos, colheita recente, tamanho médio, inteiros, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
09	**BATATA INGLESA**, tubérculo de primeira qualidade, colheita recente, sem brotos, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
10	**BETERRABA**, tubérculo de primeira qualidade, sem folhar e (ou) brotos, colheita recente, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, bolores, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
11	**CEBOLA**, bulbo de primeira qualidade, tamanho médio, fresco, sem brotos, tenro, com brilho, turgescente, intacto, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
12	**CENOURA**, raiz de primeira qualidade, colheita recente, sem folha e (ou) brotos, limpa e acondicionada de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica	Kg
13	**CHUCHU**, fruto fresco, de primeira qualidade, tamanho médio, colheita recente, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
14	**COENTRO,** para tempero, de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria.com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg
15	**COCO SECO,** (Cocos nucifera L.), tipo exportação ou primeira qualidade. Aspectos Físicos: Fruta madura, com casca, formato uniforme, sem rachaduras ou mofo. Aproximadamente a 700g a 900g por unidade.	Kg

16	**COUVE MANTEIGA,** de primeira, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg
17	**FOLHA DE LOURO,** seca. Embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 – CNNPA.	Kg
18	**GOIABA**, vermelha, de primeira, in natura, com ausência de sujidade parasita e larvas, grau de maturação que permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, com peso mínimo de 0,060g. O produto deverá acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Unid.
19	**HORTELÃ,** miúdo, para tempero, de primeira, em molho, contendo, no mínimo, 100g. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/ANS e na comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	kg
20	**LARANJA PERA,** primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizantes, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte, e a conservação em condições adequadas para o consumo de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg
21	**LIMÃO**, in natura, de primeira qualidade, casca lisa, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer), deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, lavras e corpos estranhos aderidos a superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionada em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de lata densidade.	Kg
22	**MAÇÃ**, in natura de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, com grau de maturação equilibrado, deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Acondicionado em caixa plástica de polipropileno de alta densidade higienizada.	Unid.
23	**MAMÃO**, in natura de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer e maduro), deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, lavras e corpos estranhos aderidos à superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Kg
24	**MANGA**, de primeira, in natura, com ausência de sujidades parasitas e larvas, grau de maturação que permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, de casca lisa e brilhante, sem rupturas características de cultivo bem definidas, com coloração própria livre de danos mecânicos, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNNPA.	Kg
25	**MARACUJÁ AMARELO,** de primeira, in natura, com ausência de sujidades parasitas e larvas, grau de maturação que permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, de casca lisa e brilhante, sem rupturas características de cultivo bem definidas, com coloração própria livre de danos mecânicos, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNNPA.	Kg
26	**MELANCIA**, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer e maduro), deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, lavras e corpos estranhos aderidos à superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Kg
27	**MELÃO**, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer e maduro), deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, lavras e corpos estranhos aderidos a superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Kg
28	**MILHO VERDE EM ESPIGA,** extra AA, fresco com as folhas bem verdes e cabelo marrom escuro, protegido pela casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Acondicionado em caixa plástica higienizada**.**	Kg
29	**PIMENTÃO**, fruto fresco, de primeira qualidade, tamanho médio, colheita recente, firme, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg

30	**QUIABO**, fruto capsular, cônico, de primeira qualidade, tamanho médio, colheita recente, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg
31	**REPOLHO BRANCO**, peso requerido 1,0kg. De qualidade, fisiologicamente desenvolvido, limpo, com folhas sãs, inteiras, viçosas, sem rupturas, com coloração verde (ou roxa, caso seja essa espécie), sem manchas, firme ao toque, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deve ser acondicionado em sacos de nylon frestado, novos, com capacidade para 10 (dez) quilogramas.	Kg
32	**TANGERINA POKAN**, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, casca lisa, com grau de maturação equilibrado (por amadurecer e maduro), deve ter coloração uniforme, não apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, lavras e corpos estranhos aderidos à superfície externa, de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08/07/08 e portaria SVS/MS nº 326 de 07/97. Deve ser acondicionado em caixas plásticas higienizadas, em polipropileno de alta densidade.	Unid.
33	**TOMATE**, fruto fresco, de primeira qualidade, tamanho médio por amadurecer, colheita recente, limpo e acondicionado de forma a garantir sua integridade durante o transporte, bem como a qualidade higiênico-sanitária. Deve apresentar-se livre de injúrias, parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos ao produto. Embalagem: caixa plástica.	Kg

Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios / Anexo II

GÊNEROS ESTOCÁVEIS

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unidade de Fornecimento
01	**AÇÚCAR CRISTAL,** sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se sob a forma de cristais com tamanho e coloração uniforme. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 1 kg, a embalagem secundária em fardo de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 a 30 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. Validade de no mínimo **12 (doze) meses** a partir da data de entrega do produto.	Kg
02	**AÇÚCAR DEMERARA,** sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se sob a forma de cristais com tamanho e coloração uniforme. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 1 kg, a embalagem secundária em fardo de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 a 30 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. Validade de no mínimo **12 (doze) meses** a partir da data de entrega do produto.	Kg
03	**ARROZ BRANCO,** grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo fino. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 1 kg, a embalagem secundária em fardo de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 a 30 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. A validade de no mínimo **12 (doze) meses** a partir da data de entrega do produto.	Kg
04	**ARROZ INTEGRAL**, classe longo fino tipo 1. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 1 kg. Secundária em fardo de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 a 30 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. A validade deve ser no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.	Kg

05	**ARROZ PARBOILIZADO**, grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, tipo 1, classe longo fino. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 1 kg. Secundária em fardo de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 a 30 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. A validade deve ser no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.	Kg
06	**AVEIA EM FLOCOS FINOS**, produto resultante da moagem de grãos de aveia sãos, após limpeza e classificação. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em lata ou pacote de polietileno metalizado (tipo sache), atóxico, fechado hermeticamente por termossoldagem, com peso líquido de 200 a 500g, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 5 a 12 kg. Validade de no mínimo 10 (dez) meses. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
07	**AZEITE DE OLIVA, VIRGEM**, produto obtido somente do fruto da oliveira (Olea europaea L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções; Deve ser extraído do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetida aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I da Instrução Normativa nº1 de 30/01/2012 do MAPA. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de vidro atóxico, resistente, com tampa inviolável, hermeticamente fechado com capacidade para 500 ml, a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Garrafa
08	**BISCOITO AMANTEIGADO**, sabor leite, o produto deverá conter em sua composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e (ou) margarina, açúcar invertido, leite em pó, amido, sal refinado, fermento químico, estabilizante lecitina de soja. Pode conter amido, além de coadjuvantes de tecnologia, desde que, permitidos por legislação e declarados no rótulo. Deve estar isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar duplamente embalado em pacotes de polietileno, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, tipo 3 x 1 (três em um) com peso líquido de 300 a 400g.A secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 6 a 8kg.Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
09	**BISCOITO DOCE,** tipo Maisena, sabor chocolate, o produto deverá conter em sua composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e (ou) margarina, amido, cacau em pó, leite e (ou) soro de leite em pó, fermento. Pode conter coadjuvantes de tecnologia, desde que, permitidos por legislação e declarados no rótulo. Deve estar isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar duplamente embalado em pacotes de polietileno, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, tipo 3 x 1 (três em um) com peso líquido de 400g, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 8kg.Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
10	**BISCOITO DOCE**, tipo Maria, o produto deverá conter em sua composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e (ou) margarina, leite e (ou) soro de leite em pó, amido, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Pode conter outros coadjuvantes de tecnologia, desde que, permitidos por legislação e declarados no rótulo. Deve estar isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar duplamente embalado em pacotes de polietileno, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, tipo 3 x 1 (três em um) com peso líquido de 400g, a secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 8kg.Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg

11	**BISCOITO SALGADO**, tipo Cream Cracker, produto deverá conter em sua composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e/ou margarina, extrato de malte, leite ou soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento, estabilizante lecitina de soja. Pode conter outros coadjuvantes de tecnologia de alimentos, desde que, permitidos por legislação e declarados no rótulo. Deve estar isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar duplamente embalado em pacotes de polietileno, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, tipo 3 x 1 (três em um) com peso líquido de 400g, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 8kg.Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
12	**BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, ZERO LACTOSE**, o produto deverão conter em sua composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e (ou) margarina, amido, cacau em pó, leite e (ou) soro de leite em pó, fermento. Pode conter coadjuvantes de tecnologia, desde que, permitidos por legislação e declarados no rótulo. Deve estar isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar duplamente embalado em pacotes de polietileno, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, tipo 3 x 1 (três em um) com peso líquido de 400g, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com peso líquido de 8kg.Validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
13	**BISCOITO DE ARROZ,** Biscoito de arroz integral, salgado, sem glúten, isento de gordura trans e colesterol. Produto in natura, crocante, obtido por extrusão (alta temperatura). Embalagem plástica transparente/metalizada de 150g, com marca de referência de qualidade e validade.	Kg
14	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, extraforte, com cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade, fungos, insetos ou qualquer substância estranha. O produto deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada, em pacotes de 250g, acondicionados em fardos de plástico transparente, atóxico, resistente ou caixas de papelão. O rótulo deve conter: Selo ABIC, denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg
15	**CANELA EM PAU,** embalagem contendo 20g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução CNNPA 12/78.	Kg
16	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 32% CACAU**, produto obtido a partir cacau em pó e açúcar, na proporção de 32%, podendo conter ou não aromatizantes. O produto deve ser isento de umidade, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas, apresentando cor e odor característicos, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá ser filme de polipropileno biorientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termos soldado, com capacidade para 1 kg, a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 6 (seis) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg
17	**COCO RALADO,** produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento. Deve ser isento de outros ingredientes, apresentar flocos homogêneos em cor branco neve, sem sinais de oxidação, livre de parasitas, sujidades fungos e larvas. O produto deverá estar acondicionado em papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 100 (cem) gramas, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, contendo 1 kg (dez pacotes), que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade OU caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.	Kg

18	**COLORÍFICO (COLORAU).** Características: produto preparado à base de urucum (Bixa orellana), fruto do urucuzeiro e fubá de milho, processados industrialmente com seleção da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene no processo de secagem e manipulação das sementes e embalado também em condições adequadas de higiene. Sem adição de sal, glutamato monossódico e conservadores entre seus ingredientes. Deve apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de umidade, fungos, parasitas ou substâncias estranhas ao produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens de papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 100 (cem) gramas, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, contendo 1 kg (dez pacotes), que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade OU caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 1 kg. Rotulagem: no rótulo deve constar a denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	Kg
19	**CRAVO-DA-ÍNDIA,** botão floral maduro e dessecado da Eugenia caryophyllata, Thumb ou Caryophyllus aromaticus L. Deve ter cor pardo-negra ou em pó pardo-escura, ou parda avermelhada e apresentar cheiro fortemente aromático, característico, com sabor: pungente, característico. Proveniente de matéria-prima sã e limpa isenta de fungos, umidade, bolor ou substâncias estranhas. A embalagem deverá ser papéis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade para 100 (cem) gramas, a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 1 (um) quilo. O rótulo deve conter: denominação de venda, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	Kg
20	**EXTRATO DE TOMATE**, produto obtido a partir do processamento de tomate maduro, limpos, sem pele e sementes, adicionado de açúcar e sal. Deve apresentar-se isentos de fermentação, parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em material cartonado, com peso líquido de 300 g a 1,1 kg, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 08 kg a 14 kg de peso líquido. Validade de no mínimo 12 (doze) meses.Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
21	**FARINHA DE MANDIOCA**, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto,) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). O produto deverá estar acondicionado em saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 kg, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 4 meses a partir da data de entrega.	Kg
22	**FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA, de 1ª qualidade.** Tapioca granulada. Ingredientes: Tapioca e água. Embalagem do produto: Saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 500g. Possuindo todas as informações necessárias do produto e impressas: (Data de fabricação/ data de validade/ lote e nome do fornecedor). O produto deverá conter: Aspecto granulado Cor: branca e odor característicos do produto. Características Microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg
23	**FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**, produto elaborado com grãos de trigo (Triticuma estivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são isentos de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 1 kg, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional e deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 4 meses a partir da data de entrega.	Kg

24	**FEIJÃO CARIOCA,** tipo 1**,** grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L*., feijão anão, de cores, carioquinha, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo, a embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda do produto (nome do produto e marca), nome e endereço do empacotador, data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, conteúdo líquido, grupo, tipo e condições de armazenamento. A validade deve ser de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega, sendo a data de empacotamento de até 30 dias anteriores à entrega.	Kg
25	**FEIJÃO FRADINHO,** tipo 1**,** grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L*., feijão anão, de cores, carioquinha, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo, a embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda do produto (nome do produto e marca), nome e endereço do empacotador, data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, conteúdo líquido, grupo, tipo e condições de armazenamento. A validade deve ser de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega, sendo a data de empacotamento de até 30 dias anteriores à entrega.	Kg
26	**FEIJÃO PRETO,** tipo 1**,** grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L*., feijão anão, de cores, carioquinha, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme IN MAPA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008, IN MAPA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 e IN MAPA Nº 48, DE 1º- DE NOVEMBRO DE 2011. O produto deve estar acondicionado em saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo, a embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 10 (dez) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda do produto (nome do produto e marca), nome e endereço do empacotador, data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, conteúdo líquido, grupo, tipo e condições de armazenamento. A validade deve ser de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega, sendo a data de empacotamento de até 30 dias anteriores à entrega.	Kg
27	**FERMENTO QUÍMICO**, em pó. Embalagem contendo 100g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução CNNPA 38/77.	Lata
28	**FÓRMULA INFANTIL de partida em pó,** adicionada com ferro, atende a todas as recomendações de legislação brasileira. Presença de ômega 3, ômega 6 e colina. Lactose, concentrado proteico de soro de leite, leite em pó semidesnatado, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma, óleo de coco, carbonato de cálcio, vitamina C, taurina, cloreto de colina, carbonato de magnésio, sulfato de ferro, sulfato de zinco, vitamina A, niacina, gluconato de cobre, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, sulfato de manganês, ácido fólico, iodato de potássio, vitamina K, selênio de sódio, vitamina D, biotina, e não contém glúten. Deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº. 369, de 04/09/97, MAA. Porcionados em latas de 400g a 800g. Porcionados em latas de 400g a 800g. O rótulo deve estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 e deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e devem estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e RDC nº 360, de 23 de dezembro.	Lata
29	**FÓRMULA INFANTIL,** sem lactose, em pó, a base de proteína do leite, isenta de lactose e sacarose, contendo malto dextrina, com no mínimo 95% de óleo de vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g e máximo 600g.	Lata
30	**FÓRMULA INFANTIL EM PÓ,** nutricionalmente completa, para lactantes e de seguimento para lactentes e crianças da primeira infância, destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, polimérica, hipercalórica, malto dextrina, soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, concentrado proteico de soro do leite, isenta de sacarose e glúten, com adição de LC PUFAS(ARA/DHA), nucleotídeos e prebióticos (FOS/GOS), em embalagem original com peso entre 4000g e 500g.	Lata

31	**FÓRMULA INFANTIL EM PO, A BASE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA,** para lactentes, com 60 a 70 kcal/100mlde fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal de 2,25 a 3,0g de proteína; de 4,4 a 6,0g de gordura de 300 a 1,400mg de ácido linoleico 9,0 a 14,0g de carboidratos (100% polímeros de glicose/malto dextrina, isenta de sacarose e lactose), máximo de 2,0mg de ferro, com adição de vitaminas e minerais, l-metionina e taurina, em embalagem original com no mínimo 800g.	Lata
32	**FLOCÃO DE MILHO**, farinha de milho flocada, com cor, odor e sabor característicos, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, bolor e material estranho. O produto deverá estar acondicionado em sacos de polietileno/polipropileno intactos, vedados, pesando 500g, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 30 unidades de 500g, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricionalmente deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 4 meses a partir da data de entrega.	Kg
33	**FUBÁ DE MILHO**, farinha de milho obtido a partir da moagem do grão de milho ou não, socado e peneirado, respeitando as boas práticas de fabricação. com cor, odor e sabor característicos, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, bolor e material estranho. O produto deverá estar acondicionado em sacos de polietileno/polipropileno transparentes, intacta, vedada pesando 500g, a embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou fechado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, com capacidade para até 30 unidades de 500g, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. O rótulo deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricionalmente deve estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade mínima deve ser de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg
34	**LEITE DE COCO,** emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nuoífera) por processo mecânico adequado, pasteurizado e homogeneizado. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em garrafas de pet (politereftalato de etileno) atóxico, fechado hermeticamente por tampa plástica, com volume de 500 ml ou 1L. A secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 12 a 24 unidades (garrafas). Validade de no mínimo 12 (doze) meses.	Litro
35	**LEITE EM PÓ INTEGRAL, ISENTO DE LACTOSE**. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº. 369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. O produto deverá estar acondicionado em embalagens com capacidade para 01 kg, a embalagem secundária do produto deve ser fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. O rótulo deve estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 e deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e devem estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg
36	**LEITE EM PÓ INTEGRAL**. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg. Deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº. 369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Deve apresentar-se em pó uniforme, sem grumos, na cor branca amarelado, com odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg. O produto deverá estar acondicionado em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para 01 kg, a embalagem secundária do produto deve ser fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos. O rótulo deve estar de acordo com a Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 e deve conter: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social do fabricante, endereço, identificação de lote, prazo de validade, informação nutricional, e devem estar de acordo com as demais determinações das Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg

37	**MASSA ALIMENTÍCIA A**, **TIPO AVE MARIA,** produto obtido a partir do amassamento mecânico dos seguintes ingredientes: farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural (urucum, cúrcuma e (ou) betacaroteno). Seca, isenta de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termossoldagem, com peso líquido de 500g, a embalagem secundária em fardo polietileno reforçada, bem fechada, com m peso líquido de 5 a 12 kg. Validade de no mínimo 08 (oito) meses.	Kg
38	**MASSA ALIMENTÍCIA A, TIPO ESPAGUETE**, produto obtido a partir do amassamento mecânico dos seguintes ingredientes: farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural (urucum, cúrcuma e (ou) betacaroteno). Seca, isenta de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termossoldagem, com peso líquido de 500g, a embalagem secundária em fardo polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 5 a 12 kg. Validade de no mínimo 08 (oito) meses.	Kg
39	**MASSA ALIMENTÍCIA A**, **TIPO PARAFUSO**, produto obtido a partir do amassamento mecânico dos seguintes ingredientes: farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural (urucum, cúrcuma e (ou) betacaroteno). Seca, isenta de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 500g, a embalagem secundária em fardo polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 5 a 12 kg. Validade de no mínimo 08 (oito) meses.	Kg
40	**MILHO PARA MUNGUNZÁ**, produto derivado de milho (branco) sadio e limpo. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 500g, a embalagem secundária em fardo de polietileno reforçado com peso líquido de 10 kg. Validade de no mínimo de 8 (oito) meses, a partir data de entrega do produto.	Kg
41	**MILHO PARA PIPOCA**, produto derivado de milho (tipo 1) sadio e limpo. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 500 g, a embalagem secundária em fardo de polietileno reforçado com peso líquido de 10 kg. A validade de no mínimo 8 (oito) meses.	Kg
42	**ÓLEO DE SOJA**, refinado extraído a partir do grão de soja sadio, por processo tecnológico adequado. Tipo i, livre da mistura de outros óleos, isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em garrafas de pet (politereftalato de etileno) atóxico, fechada hermeticamente com tampa, com volume de 900 ml, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade de 12 a 24 unidades (garrafas). Validade de no mínimo 8 (oito) meses.	Litro
43	**OVO**, tipo extra, classe A, branco. Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação da produção, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido mínimo de 720g e de acordo com as normas e /ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.	Dúzia
44	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – PTS,** produto obtido a partir do processamento da farinha da soja desengordurada, proteína isolada de soja e/ou proteína concentrada de soja. Natural, tamanho médio. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, fechado hermeticamente por termos soldagem, com peso líquido de 500g, e a embalagem secundária em fardos de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 kg. Deve garantir resistência a donos durante o transporte e armazenamento. Validade de no mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto.	Kg
45	**SAL IODADO REFINADO,** o produto deverá conter em sua composição: sal iodado não tóxico, com granulação uniforme e cristais brancos. O produto deverá estar acondicionado em pacote de polietileno, hermeticamente fechado por termos soldagem verticalmente e horizontalmente, peso líquido de 01 kg, a embalagem secundária em fardos de polietileno resistentes, com capacidade de 30 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.	Kg

46	**VINAGRE DE ÁLCOOL,** produto natural, obtido a partir do fermentado acetifico simples de álcool hidratado, realizado em mosto limpo. Pode conter conservantes, desde que, permitidos e declarados no rótulo. Isento de parasitas, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deve estar acondicionado em garrafas de pet (politereftalato de etileno) atóxico, fechada hermeticamente com tampa, com volume de 500ml, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade de 12 a 24 unidades (garrafas). Validade de no mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega do produto.	Litro

Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios / Anexo II

POLPAS E LATICÍNIOS

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unidade de Fornecimento
01	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA** pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
02	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJÚ** pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
03	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MANGA** pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
04	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA COM LARANJA** pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
05	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJÁ p**asteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
06	**POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MARACUJÁ** pasteurizada e congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo do órgão competente e data da embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	Kg
07	**IOGURTE SABOR MORANGO**. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. **Embalagem de 200 ml**. Temperatura de entrega de 10ºC Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	Kg
08	**IOGURTE SABOR COCO.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. **Embalagem de 200 ml**. Temperatura de entrega de 10ºC Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	Kg

09	**IOGURTE SABOR AMEIXA.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. **Embalagem de 200 ml**. Temperatura de entrega de 10ºC Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	Kg
10	**MANTEIGA**, **SEM SAL**, de primeira qualidade, pote com 500 gramas, apresentando aspecto cheiro sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranços e bolores. Embalagem primaria com identificação do produto, especificações dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura.	Kg

Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios / Anexo II

PROTEÍNAS

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unidade de Fornecimento
01	**CHARQUE BOVINO DIANTEIRO**, produto obtido a partir da porção comestível proveniente do corte pela separação, das massas musculares em torno da região escapular e medial do dianteiro de carcaça bovina, devidamente curada. Deve apresentar-se isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar-se acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Não será aceito Jerked Beef. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxico, com peso líquido de 3 a 5 kg. Carimbo do SIF ou SIE, a secundária em caixa de papelão reforçada, reembalado em filme de polietileno contrátil, com peso líquido de 10 kg. Validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Informação nutricional em 100 ml • Valor calórico igual ou maior que 50 kcal • Carboidrato igual ou maior que 10 g • Fibra alimentar igual ou maior que 4 mg Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
02	**PEITO DE FRANGO**, sem pele e sem osso. Características: Carne de frango limpa, no corte de peito, congelada sem as respectivas peles, ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, não temperada, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas-químicas e organolépticas). O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, vedada e termos soldada, com peso variando de 01 a 03 kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 12 (doze) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de vaidade, informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A data de embalo deve ser de no máximo 30 dias anterior a data de entrega. Não serão recebidos: peito com osso, produtos chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto.	Kg
03	**SOBRECOXA**, Frango semiprocessados, coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem tempero, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, manipuladas em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, não temperada, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas-químicas e organolépticas). O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, vedada e termos soldada, com peso variando de 3 a 5 kg (máximo), acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 12 (doze) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionado), identificação do lote, data de vaidade, informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). A data de embalo deve ser de no máximo 30 dias anterior a data de entrega. Não serão recebidos: peito com osso, produtos chegarem fora de temperatura, apresentando sinais de descongelamento ou com acúmulo de cristais de gelo, embalagens danificadas ou com sinais que apresentem risco de contaminação do produto.	Kg

04	**CARNE BOVINA CONGELADA**, produto cárneo, de primeira qualidade (alcatra, acém, chã de dentro, coxão mole ou patinho), obtido a partir do corte apropriado da carcaça de bovinos, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18ºc (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Teor de gordura: máximo de 5%. O produto deverá estar acondicionado a vácuo, com peso líquido de 3 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo. Secundária: caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
05	**CARNE DE BOVINO MOÍDA CONGELADA**, produto cárneo, de primeira qualidade (alcatra, chã de dentro, acém, coxão mole ou patinho), obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, nervos, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de - 18ºc (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Teor de gordura: máximo de 5%. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 1 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo. Secundária: caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
06	**CARNE BOVINA CONGELADA - TIPO MÚSCULO**, produto cárneo, de primeira qualidade, obtido a partir do corte apropriado da carcaça de bovinos, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de -18ºc (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 3 a 5 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade: Mínimo de 06 (seis) meses Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
07	**FÍGADO BOVINO**, carne bovina, tipo víscera congelada, oriundo de estabelecimento sob inspeção federal ou estadual. Isento de tecidos inferiores como cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, além de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve apresentar temperatura aproximada de -18ºc (menos dezoito graus Celsius). Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. O produto deverá estar acondicionado em filme de polietileno atóxico, fechado a vácuo, com peso líquido de 1 kg a 2 kg; constando carimbo do SIF ou SIE; ausência de ar e cristais de gelo, a embalagem secundária em caixa de papelão reforçado reembalado em filme plástico, com capacidade de 10 kg a 30 kg. Validade mínimo de 06 (seis) meses. Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Kg
08	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA**, obtida de carnes suína, com até 20% de carne mecanicamente separada, curada, adicionada de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento, sendo o processo de defumação opcional. O produto deve atender às especificações do anexo III da IN Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 da Secretaria de defesa Agropecuária. Deve ter coloração e odor característicos, ausência de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, líquidos e de qualquer indício de deterioração do produto, assim como de substâncias estranhas de qualquer natureza. O produto deverá estar acondicionado a vácuo, em saco plástico flexível, atóxico, resistente, transparente em pacotes de 3 kg, acondicionadas em caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionados), identificação do lote, data de vaidade e informação nutricional. Obrigatório os carimbos do selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Não serão aceitas: Entregas com vencimento menor que 40 dias e embalagens que estiverem sem vácuo e/ou com excesso de líquido.	Kg
09	**FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA ou MERLUZA),** congelados; Apresentação: Inteiro, Sem pele, sem espinhas (ou espinha dorsal removida), carne branca ou rosada clara e consistente. Embalagem plástica a vácuo ou interfolhado, acondicionados em caixas de papelão reforçadas. Obrigatório carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal) no rótulo	Kg
10	**PEIXE TIPO CAÇÃO (EM POSTAS), congelado**, Apresentação: Cação em postas (cortes transversais da espinha dorsal), isento de pele dura (lixa) ou com pele, dependendo do edital (geralmente sem a pele lixa). Sem vísceras, sem sangue acumulado. Obrigatório carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal) no rótulo	Kg

Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios / Anexo II

PADARIA

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	Unidade de Fornecimento
01	**PÃO TIPO SEDA, PARA HOT DOG**, peso requerido 50g a unidade, com formatos e tamanho uniformes. Características: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matérias terrosas e parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto deverá estar acondicionado em saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 10 (dez) unidades com 50 (cinquenta) gramas cada uma, a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa (que deverá ter a largura mínima de 4,5 cm), com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nela contidas durante todo o procedimento de transporte, manipulação e armazenamento. Deverá apresentar capacidade entre 2 (dois) quilos e 500 (quinhentos) gramas e 3 (três) quilos. Será rejeitado: o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, pão com presença de fungos (bolor/mofo) e/ou amassados; as embalagens danificadas no transporte que comprometam a qualidade. Rotulagem: necessário que o produto tenha data de fabricação, validade e informação nutricional. Validade de 5 dias a contar da data de entrega e fabricação do dia anterior a data de entrega.	Unid.
02	**BROA DE MILHO**, com recheio de goiabada, produto constituído basicamente de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, gordura vegetal e (ou) margarina, leite em pó integral, sal refinado e fermento químico. Cada unidade deve pesar no mínimo 50g. Isento de parasitos, matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da agência nacional de vigilância sanitária e do ministério de agricultura. Recheio: goiabada. O produto deverá estar em embalagem individual de sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 g (1unidade), a embalagem secundária em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega do produto. Informação nutricional em 100 g: • Valor calórico: 350 a 450 kcal • Carboidrato: 55 a 80 g • Proteínas: 04 a 10 g • Lipídios: 09 a 15 g • Gordura saturada: máximo de 06 g • Sódio: máximo de 500 mg Obs.: seguir a resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).	Unid.

Lauro de Freitas, 10 de abril de 2026

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED

_____

Caroline de Oliveira Souza

Diretora de Departamento

Matrícula: 082026-2