

**ANEXO I- TABELA DE ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR - 2026**

Nº DE ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDA	QUANT
1	ABACAXI TIPO PÉROLA: De 1ª qualidade, de polpa branca, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNID	19.000
2	ABÓBORA MORANGA, CABOTIÁ OU SERGIPANA: De 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	5.500
3	AIPIM TIPO MANTEIGA: De 1ª qualidade, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firmes, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	16.500
4	AMENDOIM EM CASCA: Leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	1.000
5	BANANA TIPO PRATA: Grupo genômico AAB, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou	DÚZIA	22.000



	<p>inferior. Subclasse 4 (50% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>		
6	<p>BANANA TIPO DA TERRA/CAFÉ: Grupo genômico AAB, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	DÚZIA	1.000
7	<p>BATATA TIPO DOCE: De cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	13.000
8	<p>BATATA TIPO INGLESA: Classe/calibre II. 2 (50 a 70 mm). É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete" brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	12.000

9	<p>BEIJÚ: De 1ª qualidade, a base de farinha de tapioca; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; Adicionado de sal em quantidade mínima, sem recheios. A embalagem individual deve ser de 100g, em plástico transparente, atóxico, lacrado e com indicação do peso, data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares, respeitando o turno da oferta da alimentação escolar (matutino/vespertino/noturno).</p>	UNID	10.000
10	<p>BETERRABA TIPO VERMELHA/ROXA: Sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoconia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para as beterrabas devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	700
11	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CHOCOLATE, OVOS, COCO. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	6.600
12	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CENOURA, MILHO, AIPIM. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	4.400
13	<p>BISCOITO/SEQUILHO TIPO GOMA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento, proveniente de amido ou fécula. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentos de sujidades, de matéria terrosa, parasitas e larvas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Sem adição de conservantes. Embalagem de polietileno transparente termossoldado com peso de 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, quantidade do produto, ingredientes e data de fabricação e validade. O</p>	UND	54.000

	estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.		
14	CEBOLA COLORAÇÃO BRANCA: Grupo I, redonda, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorida, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	7.500
15	CENOURA: Grupo Brasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1° qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida à raiz ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	9.000
16	CHUCHU: Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1° qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descoloridos, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	700
17	COENTRO: Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	MAÇO	700
18	COLORAU EM PÓ: Ingredientes: Colorífico. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve	UND	1.500

	ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
19	COMINHO EM PÓ: De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo 500g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela vigilância sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.500
20	FARINHA DE MANDIOCA : Fina, branca, seca, torrada, fabricada a partir de matérias primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasita; embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. A embalagem deve ser plástica, intacta, resistente e bem vedada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses. Embalagem de 1 kg. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002 e RDC nº 49/2013.	KG	7.000
21	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	2.800
22	FEIJÃO DE CORDA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	800
23	GOIABA VERMELHA: Grupo, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometa o uso do produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	140

24	MAMÃO TIPO FORMOSA: Grupo, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430 g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	21.000
25	MELÃO AMARELO: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UNID	21.000
26	MELANCIA: Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do funda da casca: verde com a presença de listras grossas, coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de 12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNID	12.000
27	MILHO VERDE - ESPIGA IN NATURA: De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	UNID	9.000
28	PIMENTÃO: Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	6.000
29	QUIABO: Grupo quinado, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo	KG	700



	comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
30	TEMPERO PRONTO: Ingredientes: sal, alho, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, cheiro-verde, cebolinha e cebola. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UND	1.500
31	TOMATE: Grupo Santa Cruz, grupo de coloração: laranja, grupo colorido, de 75 a 90% de maturação, apresentação normal (frutos isolados), classe 70 (de 7 a 8 cm). Não serão aceitos tomates com defeitos tipo: podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado por sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	10.000
32	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ACEROLA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	10.500
33	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MARACUJÁ. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	3.500
34	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substâncias estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MANGA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	7.000
35	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: GOIABA. A	KG	5.900



	<p>embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).</p>		
36	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ABACAXI. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).</p>	KG	5.900
37	<p>POLPA DE FRUTA SABOR UMBU: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: UMBU. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).</p>	KG	2.200
38	<p>IOGURTE SABOR MORANGO: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor morango. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor; nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	UND	60.000
39	<p>IOGURTE SABOR AMEIXA: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor ameixa. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de ameixa; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor; nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	UND	60.000

40	<p>IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS: Iogurte líquido integral, com polpa de fruta, sabor salada de frutas. Deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado integral, açúcar, fermentos lácteos, preparado de polpa de salada de frutas; estabilizante, acidulante, conservante. A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 200 ml cada. A entrega deverá ser em fardos contendo 50 unidades do produto. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p> <p>Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	UND	60.000
41	<p>LEITE DE VACA PASTEURIZADO: Leite de vaca, integral, sem adição de substâncias que alterem a composição natural do leite. O leite deve ser classificado como leite tipo A ou B, conforme a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O leite deve ser submetido ao processo de pasteurização, obedecendo às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. O leite deverá apresentar-se livre de qualquer contaminação microbiana ou física. Deverá ser transportado e armazenado em condições que mantenham a temperatura entre 0°C e 4°C, conforme as exigências da ANVISA. Embalagem de material plástico (tipo barriga mole) devidamente selado, atóxico, resistente, de 01 litro cada, adequadas e seguras para o consumo humano, que garantam a integridade do produto e a preservação das suas propriedades nutricionais. A validade do leite deverá ser de, no mínimo, 30 dias a partir da data de entrega, considerando as condições ideais de armazenamento nas unidades escolares. O fornecedor deverá garantir que o leite fornecido esteja registrado nos órgãos e que atendam às normas sanitárias vigentes, conforme a Resolução da ANVISA nº 275/2002 sobre leite pasteurizado. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.</p>	LITRO	520.000
42	<p>MEL DE ABELHA: O mel de abelha, proveniente de abelhas que produzem mel exclusivamente de fontes naturais, sem adição de substâncias artificiais, respeitando os padrões de qualidade exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p> <p>Deverá ser puro, sem adição de açúcares ou outros ingredientes. Embalagem: O mel deverá ser fornecido em sachês individuais, com capacidade de 15g, cada. A embalagem confeccionada em material seguro, resistente à umidade e adequado para o armazenamento de alimentos, de acordo com as normas da ANVISA. Os sachês deverão ser de embalagem hermeticamente fechada, com vedação que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá ser armazenado e transportado em condições que garantam sua integridade, sem que ocorram alterações em suas propriedades organolépticas (cor, sabor, aroma) ou na sua qualidade nutricional. Deverá ter um prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação, desde que seja mantido em condições ideais de armazenamento (local fresco, seco e arejado, sem exposição à luz direta e a temperaturas superiores a 30°C). O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR conforme regulamentado pela Lei nº 11.326 de 24//07/2006 e Decreto nº 9.064 de 31/05/2017.</p>	SACHÊ	130.000



43	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA: Queijo Mussarela fatiado, produzido de acordo com as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser produzido com leite de vaca pasteurizado, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O queijo deverá apresentar-se branco amarelado, com textura macia e uniforme. Sabor característico do queijo mussarela, suave, lácteo, levemente salgado. Deverá ser de textura firme, mas facilmente cortado. Deve ter cheiro suave e agradável sem sinais de fermentação excessiva ou odores indesejáveis. O queijo será fornecido fatiado em fatias finas e uniformes, com 01 kg de peso por embalagem. Deverá ser embalado em material plástico transparente adequado para alimentos, com vedação para garantir a conservação do produto. A embalagem deve ser resistente, garantindo a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento. Prazo de Validade: O queijo mussarela deverá ter um prazo de validade mínimo de 08 dias a partir da data de entrega. O queijo deverá ser transportado e armazenado a uma temperatura entre 0°C e 4°C, para garantir que se mantenha fresco e seguro para consumo. Deverá estar em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. O rótulo deverá apresentar identificação e contato do fornecedor; nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e selo de inspeção de órgãos competentes.</p>	KG	600
----	--	----	-----