**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Trabalho**

***ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR***

***ANEXO I***

***PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS***

| ITEM | CÓDIGO | PRODUTO | PRODUTO/DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|---|
| ***01*** | ***30*** | **Abacaxi** | ***ABACAXI PÉROLA IN NATURA*** Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; estar frescos no ato da entrega, ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Estar livre de larvas, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casaca, mofo e partes podres. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). | **Unidade** | **500** |
| **02** | **13240** | ***Abóbora*** | ***ABÓBORA TIPO CABOTIÁ IN NATURA*** selecionada, estar fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). | | |
| **03** | **13933** | ***Abobrinha*** | ***ABOBRINHA TIPO ITALIANA*****,** de boa qualidade, fresca, ser firme, apresentar tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal. Não apresentar danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, não apresentar fungos ou sinais de apodrecimento. Estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). | **Quilograma** | **300** |
| **04** | **1823** | ***Achocolatado*** | ***ACHOCOLATADO EM PÓ*** Acondicionado em embalagem de **400 gramas**. Solúvel, com sabor, cor e odor característicos. Aspectos em pó, sem farinha e sem corantes artificiais em sua formulação. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, embalagem aluminizada. Deve conter no rótulo a identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, número do lote, data de fabricação e data de | **Unidade** | **1.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | validade. Não pode conter corantes artificiais. A embalagem deve estar intacta, isenta de sujidades, mofo, parasitas, larvas e umidade. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **05** | **3699** | ***Açafrão*** | ***AÇAFRÃO EM PÓ*** Fino, homogêneo, coloração amarela intensa. Acondicionado em embalagem de **100 gramas**. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registrado no Ministério da Agricultura/Saúde. Deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Pacote** | **150** |
| **06** | **5733** | ***Açúcar 5 kg*** | ***AÇÚCAR REFINADO TIPO 1*** Acondicionado em pacotes de **5 kg**. Obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio. Sem fermentação, | **Pacote** | **1.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deve conter as seguintes informações: data de fabricação, número do lote, data de validade, nome e origem do produto, dados do fabricante, peso líquido. O produto deverá ter registrado no Ministério da Agricultura. Deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega***. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | | |
| **07** | **934** | ***Adoçante*** | ***ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ*** Acondicionado em **Caixa com 50 envelopes de 1 grama**; Contendo Aspartame, edulcorante artificial, lactose a-monohidratada (diluente), dióxido, silício coloidal (antiumectante, fenilalanina. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega***. **OBSERVAÇÃO: Será** | **Unidade** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão** | | |
| **08** | **31926** | ***Água mineral 500 ml*** | ***ÁGUA MINERAL*** Acondicionada em embalagem de **500 ml.** Natural, potável, sem gás, acondicionada em garrafa plástica, transparente, descartável, com tampa de rosca, lacre de segurança, data do envase e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação técnica da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Unidade** | **1.000** |
| **09** | **34** | ***Alface*** | ***ALFACE LISA*** De primeira qualidade, sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta | **Unidade** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. | | |
| **10** | **36** | ***Alho*** | ***ALHO IN NATURA*** Aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades. O produto deverá obedecer a legislação específica da ANVISA/MAPA; não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **200** |
| **11** | **962** | ***Amendoim*** | ***AMENDOIM*** com casca, tamanho médio, acondicionado em embalagem de **500 gramas**.com ausência de sujidades, mofo, fungos e parasitas, amassados, defeitos físicos ou mecânicos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a*** | **Unidade** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***realização do pregão*.** | | |
| **12** | **8776** | ***Amido de Milho*** | ***AMIDO DE MILHO*** Produto amiláceo extraído do milho, acondicionada em embalagem de **500 gramas**, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas; isentas de materiais terrosos e parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso, sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14%p/p; acidez: 2,5%p/p; mínimo de amido: 84%p/p; resíduo mineral fixo: 0,2%p/p. Apresentar na embalagem rótulo com composição e valor nutricional, data de fabricação e validade conforme legislação vigente da ANVISA/MAPA. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Unidade** | **150** |
| **13** | **3117** | ***Apresuntado*** | ***APRESUNTADO*** Produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Fatiado, resfriado. Deverá ser fresco, cor odor e sabor característicos. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA) ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **14** | **8808** | ***Arroz 5 kg*** | ***ARROZ AGULHINHA TIPO 1*** Longo e fino, grãos inteiros com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem (pacotes) transparentes, em polietileno e resistente. Deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: Data de fabricação, data de validade; nome e origem do produto, dados do fabricante e peso líquido. Deve ter registro no Ministério da Agricultura e obedecer a legislação específica da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega*. *OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto*** | **Pacote** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **15** | **18034** | ***Arroz Integral*** | ***ARROZ INTEGRAL*** Tipo 1, de 1ª qualidade, acondicionados em embalagens de **1 kg**, grãos inteiros; isento de sujidades e corpos estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem em polietileno, transparente, que deve obrigatoriamente conter as seguintes informações: data de fabricação do lote e data de validade; nome e origem do produto, dados do fabricante; peso líquido. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. **Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega**. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Pacote** | **100** |
| **16** | **15037** | ***Aveia*** | ***AVEIA EM FLOCOS FINOS*** Acondicionado em pacotes de **500 gramas**. Obtido a partir da moagem e prensagem de grãos de aveia selecionados, com flocos finos/delicados. Apresentação em cor, odor e sabor característicos; limpo, isento de grumos, mofo, teores de umidade excessivos, insetos, ovos ou larvas. O rótulo deve conter obrigatoriamente: identificação do produto e | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e hermeticamente fechada (não violada). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **17** | **1255** | ***Azeite de Oliva*** | ***AZEITE DE OLIVA*** Extra virgem. Acondicionada em embalagem de **500 ml**, com acidez máxima de 0,8% (percentual de ácido oleico). Obtido exclusivamente do fruto da oliveira (*Olea europaea L.*) por processos mecânicos ou físicos (extração a frio), sem mistura com óleos refinados ou de bagaço. Obtido exclusivamente do fruto da oliveira (*Olea europaea L.*) por processos mecânicos ou físicos (extração a frio), sem mistura com óleos refinados ou de bagaço. O rótulo deve conter obrigatoriamente: identificação do produto e fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | hermeticamente fechada (não violada). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **18** | **953** | ***Azeitona*** | ***AZEITONA*** Verde com caroço, em conserva, acondicionada em embalagens tipo sachê de **500 gramas** Preparada com frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, cor, odor e sabor característicos. Produto devidamente rotulado e identificados nos aspectos qualitativos e quantitativos; identificação do produto e fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a*** | **Unidade** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***realização do pregão*.** | | |
| **19** | **37** | ***Bacon*** | ***BACON*** Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deverá estar resfriada, embalada a vácuo em sacos de nylon polivirgem, transparente. com registro no SIF ou SISP. Certificado de Inspeção Sanitária. Deverá estar congelado e ser transportado em veículo com temperatura de 8º ou inferior, assegurando que o produto se mantenha estável durante o transporte. Deverá ser transportada em veículos fechados com sistema refrigeração e conservação. Entrega parcelada conforme pedido. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **400** |
| **20** | **62** | ***Banana prata*** | ***BANANA PRATA*** Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades; não estar danificados | **Quilograma** | **1.800** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pendúculo quando houver. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **21** | **6606** | ***Batata doce*** | ***BATATA DOCE*** Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **300** |
| **22** | **587** | ***Batata inglesa*** | ***BATATA INGLESA*** De primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não apresentar nenhuma lesão de origem física, mecânica ou biológica. Deverá obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta | **Quilograma** | **1.200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | descrição. | | |
| **23** | **1756** | ***Batata palha*** | ***BATATA PALHA*** Acondicionado em pacote de **800 gramas**.<br><br>Fina, sequinha e crocante. Obtida a partir do processamento da batata descascada, ralada, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans; livre de conservantes e corantes. Embalagem plástica de 800 gramas, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais no rótulo. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Pacote** | **400** |
| **24** | **6704** | ***Bebida láctea*** | ***BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE*** **UHT**, Acondicionado em embalagem de **200 ml**, isento de gordura trans e apresentar no máximo 170 mg de sódio em 200 ml; Deve ser homogeineizado e submetido a esterelização. Ingredientes mínimos: Soro de leite, leite integral, açúcar, estabilizante e aromas, vitaminas A, C, D, Ferro e Zinco (quelato), sem glúten. Embalagem Primária: Filme de Polietileno (pouch) ou embalagem de papel cartonado | **Unidade** | **3.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | (Tetra Pack), ambas com canudo, contendo 200ml. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **25** | **949** | ***Beterraba*** | ***BETERRABA* In Natura,** de primeira qualidade, fresca, polpa firme e suculenta, com casca lisa, coloração uniforme, isenta de rachaduras, murcha, brotações, podridão, mofo ou manchas escuras; consistência firme, cor intensa, sem rachaduras, murcha, podridão ou sujeira excessiva, tamanho médio a grande; Acondicionada em caixas/sacos resistentes, limpos e próprios para transporte de alimentos, garantindo a integridade do produto. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **300** |
| **26** | **1081** | ***Biscoito de queijo*** | ***BISCOITO DE QUEIJO.*** Tipo tradicional, assado, crocante, cor amarelo/dourado, formato uniforme, sem manchas esverdeadas ou de mofo, livre de sujidades Ingredientes: Polvilho | **Quilograma** | **2.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | (doce/azedo), queijo curado/meia cura, ovos, óleo vegetal/manteiga, sal. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **27** | **10421** | ***Biscoito*** | ***BISCOITO DE POLVILHO TIPO PÊTA*** Obtido por cocção de massa preparada com fécula de mandioca (polvilho), água, óleo vegetal (soja ou outro), ovos e sal. Deve apresentar-se seco, crocante, de cor clara (branca a amarelada), sem manchas escuras ou sinais de queimado. **Sabor e odor** característico de polvilho assado, isento de sabores rançosos ou odor desagradável. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Quilograma** | **300** |
| **28** | **31930** | ***Biscoito Sabores*** | ***BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRACKER*** Acondicionada em embalagem de **400 gramas**. Produzido com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, ou óleo vegetal, sal | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | e fermentos químicos, fermento biológico e lecitina de soja. Produto seco, crocante, de cor bege claro uniforme, com sabor e odor característicos. Não apresenta sabor rançoso, excesso de dureza ou aspecto quebradiço. **Informações Obrigatórias do Rótulo:** Nome do produto, marca, ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, identificação do fabricante (endereço, CNPJ, registro no Ministério da Saúde ou Agricultura). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **29** | **31930** | ***Biscoito Sabores*** | ***BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL.*** Acondicionada em embalagem multipack com 144 gramas, contendo 6 pacotes individuais de 24 gramas cada. Biscoito salgado, sabor original, formato retangular, textura crocante. Apresentação em embalagem fracionada (single pack/pacotinhos individuais) acondicionados em embalagem multipack. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, fermento, melhorador de farinha. | **Unidade** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | (Sem gordura trans preferencialmente). Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve conter na embalagem: data de validade, ingredientes e informação nutricional. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*****.** | | |
| **30** | **31930** | ***Biscoito Sabores*** | ***BISCOITO DOCE TIPO MAISENA*** Acondicionada em embalagem de **400 gramas**. *De* sabor característico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho (maisena). De textura crocante, formato estamparia lisa ou oval, cor amarelo claro, sabor suave. Produto isento de gordura trans, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Deve conter nome do produto, fabricante, CNPJ, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de | **Unidade** | **800** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **31** | **31930** | ***Biscoito Sabores*** | ***BISCOITO DOCE RECHEADO SABORES VARIADOS.*** Acondicionada em ***embalagem 90 gramas***. Tipo sanduíche, primeira qualidade, crocante, sem sabores estranhos à sua natureza. **Sabores:** Chocolate, morango, chocolate branco, doce de leite, limão (ou conforme demanda. Deve constar no rótulo: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, ingredientes, composição nutricional e registro no órgão competente (ANVISA/MS). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Unidade** | **400** |
| **32** | **31930** | ***Biscoito Sabores*** | ***BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO*** Acondicionada em embalagem **600 gramas.**<br><br>composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido | **Unidade** | **800** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | fólico, açúcar, gordura vegetal; amido, coco ralado, sal, fermento químico, emulsificante; aromatizante e outros ingredientes permitidos; embalagem em saco plástico, atóxico e lacrad**o; com maior** produto sujeito a verificação no ato da entrega e serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços.<br>O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*****.** | | |
| **33** | **1142** | ***Bolo*** | ***BOLO RECHEADO SABOR CHOCOLATE***. Acondicionada em caixa com **14 unidades de 40 gramas** cada Composição: Açúcar invertido, glucose, clara de ovo, cacau em pó, amido modificado, óleo de milho, farinha de soja integral, carbonato de cálcio, farinha de rosca, sal, líquor de cacau, vitaminas: b1, b2, niacina, b6 e a, fibra de aveia, umectantes, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do | **Unidade** | **600** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | lote, data de validade. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **34** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | ***BOLO TIPO CASEIRO, SABOR CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE*** Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **35** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | **BOLO TIPO CASEIRO, SABOR *COCO COM COBERTURA*** Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão***. | | |
| **36** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | ***BOLO TIPO CASEIRO, SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE*** Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até momento do consumo. Será | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **37** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | ***BOLO TIPO CASEIRO, SABOR FORMIGUEIRO***<br>Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | a integridade do produto até momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão***. | | |
| **38** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | ***BOLO TIPO CASEIRO, SABOR MANDIOCA***<br>Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **39** | **30629** | ***Bolo (sabores diversos)*** | ***BOLO TIPO CASEIRO, SABOR MILHO***<br>Fabricação diária com produtos de 1ª linha, apresentar textura com aspecto próprio não amanhecido e nem pegajoso, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser acondicionado em tabuleiros com | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | capacidade para 50 pedaços, coberto com plástico filme transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até momento do consumo. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado, amanhecido, com aspecto "babento" ou cheiro de azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **40** | **8809** | ***Café 500 GR*** | ***CAFÉ TORRADO E MOÍDO*** Sabor tradicional, embalagem a vácuo, **500 gramas** cada, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima* | **Pacote** | **4.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | *OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*****.** | | |
| **41** | **8141** | ***Caldo de Bacon*** | ***CALDO DE BACON*** Acondicionado em caixas com 6 tabletes. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | **Caixa** | **50** |
| **42** | **960** | ***Caldo de Carne*** | ***CALDO DE CARNE*** Acondicionado em caixas com 6 tabletes. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | **Caixa** | **50** |
| **43** | **12043** | ***Caldo de Galinha*** | ***CALDO DE GALINHA*** Acondicionado em caixas com 6 tabletes. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica | **Caixa** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | | |
| **44** | **968** | ***Canela*** | ***CANELA EM PÓ*****,** acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente de **30 gramas**. com identificação na embalagem dos ingredientes, peso, fornecedor, data de embalagem e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | **Unidade** | **50** |
| **45** | **40** | ***Carne de 2ª*** | ***CARNE BOVINA DE 2ª TIPO DE CORTE MÚSCULO*** Cortada em cubos para carne de panela, sem estar congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho cereja sem manchas | **Quilograma** | **3.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | esverdeadas ou de outra coloração; cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades , parasitas e larvas. Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Deve ter certificação do fornecedor de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e procedência da carne. Deverá ser transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e conservação. Entrega parclada conforme solicitação. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **46** | **40** | ***Carne de 2ª*** | ***CARNE DE 2ª TIPO ACÉM*** moído no momento da embalagem e entrega, não pode estar congelada, ser de boa qualidade, sem gordura, sem nervos. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho cereja, sem manchas esverdeadas ou outra coloração; apresentar cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com **a** legislação vigente. Deve ter certificação do fornecedor de | **Quilograma** | **3.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e procedência da carne. Deverá ser transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e conservação. Entrega parcelada conforme solicitação. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **47** | **40** | ***Carne de 2ª*** | ***CARNE BOVINA DE 2ª TIPO DE CORTE PATINHO EM BIFES***<br>Sem estar congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja, sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve ser acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, pacote de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de Inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Deverá ser transportada em veículos fechados com sistema refrigeração e conservação. Entrega parcelada conforme pedido. O produto devera obedecer a legislação | **Quilograma** | **2.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **48** | **2097** | ***Carne suína*** | ***CARNE SUÍNA TIPO BISTECA*** Em bife; resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalada em saco plásatico transparente e atóxico. Na embalagem deverá conter a identificação do produto: marca de procedência, data de embalagem e de validade. Deverá ser transportada em vceículos fechados e com sistema de refrigeração e conservação. Entrega parcelada conforme pedido. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **400** |
| **49** | **591** | ***Cebola*** | ***CEBOLA IN NATURA*** De primeira qualidade, graúda, extra, categoria I, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas e com tamanho, cor, cheiro e odor característicos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes e entregues conforme quantidades solicitadas no pedido. Deverá ser entregue em veículos apropriados para | **Quilograma** | **600** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **50** | **950** | ***Cenoura*** | ***CENOURA IN NATURA*** Raiz tuberosa, suculenta, de tamanho médio, sã, de primeira qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológicas. Acondicionadas e transportadas de forma adequada e conforme quantidade solicitada. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | **Quilograma** | **900** |
| **51** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO COXINHA DE FRANGO*** Formato tradicional, recheado com carne de peito de frango desfiada e temperada. Massa preparada com farinha de trigo, caldo de frango, margarina e/ou óleo e temperos. Deve ser frita em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O recheio deve ser feito | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | com peito de frango cozido, desfiado e refogado com condimentos (cebola, alho, tomate e cheiro-verde), isento de ossos, cartilagens ou temperos artificiais excessivos. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição.<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **52** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO ASSADO PARA COQUETEL TIPO ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO*** De formato cilíndrico ou alongado, massa macia, fresca, de fermentação biológica e textura leve (não será aceito massa seca, crua, queimada ou aspecto borrachuda). Recheio feito com presunto e queijo mussarela de 1ª qualidade. Deve ser assado até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. **Fornecido em centos (100 unidades)**. Acondicionado | **Unidade** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição.<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **53** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO ENROLADINHO DE SALSICHA*** Deve ser fabricado com ingredientes frescos, de primeira qualidade e boas práticas de higiene. A massa deve ser leve, homogênea e saborosa (composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, líquidos, margarina, sal e temperos). O recheio deve consistir em uma porção de salsicha íntegra ou em proporção adequada ao tamanho do salgado. Deve ser frito em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante, sem apresentar aspecto encharcado | **Unidade** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ou resíduos de gordura queimada. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **54** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO ASSADO PARA COQUETEL TIPO EMPADA DE FRANGO*** Massa de textura leve e crocante, sem gorduras trans na formulação. Recheio de frango desfiado, suculento e cremoso (com temperos naturais como cebola, alho e cheiro-verde), isento de ossos, cartilagens ou pele. Deve ser proporcional ao tamanho da massa. Deve ser assado até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **55** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO PASTEL DE CARNE*** Formato de meia-lua ou retangular, frito em óleo vegetal de boa qualidade. Massa crocante, seca e dourada, fabricada à base de farinha de trigo, água, sal e gordura. Recheio suculento de carne bovina moída, temperada com cebola, alho, cheiro-verde e especiarias. O produto deve apresentar-se fresco, sem excesso de gordura, livre de odores e sabores rançosos. Deve ser frita em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante, sem apresentar aspecto encharcado ou resíduos de gordura queimada. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias | **Unidade** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **56** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO PASTEL DE QUEIJO*** Formato de meia-lua ou retangular, frito em óleo vegetal de boa qualidade. Massa crocante, seca e dourada, fabricada à base de farinha de trigo, água, sal e gordura. Recheio suculento de com queijo em boas condições de consumo, com odor e sabor característicos. O produto deve apresentar-se fresco, sem excesso de gordura, livre de odores e sabores rançosos. Deve ser frita em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante, sem apresentar aspecto encharcado ou resíduos de gordura queimada. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **57** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO QUIBE*** Tradicional, preparado à base de massa de farinha para quibe (trigo), carne bovina moída, temperos naturais (cebola, alho, hortelã e especiarias), com recheio de carne. Frito em imersão, com casquinha crocante, coloração dourada, textura interna macia e sabor característico bem temperado, isento de excesso de óleo. Deve ser frito em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante, sem apresentar aspecto encharcado ou resíduos de gordura queimada. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **58** | **29613** | ***Cento de salgado*** | ***CENTO DE SALGADO FRITO PARA COQUETEL TIPO RISSOLE DE MILHO*** Frito em óleo vegetal limpo e sem excesso de gordura. Massa crocante por fora e macia por dentro, recheada com creme de milho cremoso (milho verde em grãos, leite, amido ou farinha de trigo, temperos frescos e/ou requeijão/creme de leite). Produto com formato de meia-lua. Deve estar livre de manchas escuras ou ranço. Deve ser frito em óleo de boa qualidade, com até 1 (uma) hora antes da entrega, apresentando casquinha crocante, sem excesso de gordura e textura macia por dentro. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante, sem apresentar aspecto encharcado ou resíduos de gordura queimada. **Fornecido em centos (100 unidades).** Acondicionado em caixas ou bandejas de papelão límpido/laminado com tampa transparente para conservação, em perfeitas condições de higiene e próprias para transporte. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de | **Unidade** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **59** | **957** | ***Coco Ralado*** | ***COCO RALADO*** Polpa de coco seco, ralado, acondicionado em embalagem de **500 gramas**, sem adição de açúcar. Flocos ou grânulos soltos, de cor branca característica. Sabor e aroma típicos de coco, isentos de ranço, mofo, umidade excessiva ou odores estranhos. Isento de sujidades, larvas e substâncias tóxicas. Embalado em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, devidamente lacrado. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.***<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | **Unidade** | **100** |
| **60** | **47** | ***Couve*** | ***COUVE*** Tipo manteiga, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada. Coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Acondicionadas de forma adequada. Entrega parcelada conforme pedido. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **61** | **48** | ***Coxa e sobrecoxa*** | ***COXA E SOBRECOXA DE FRANGO*** Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e sanitária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de 18ºC (dezoito graus centigrados negativos) ou inferior. Composição de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Embaladas em saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossolado com 1 kg. Entrega sob condições recomendadas de refrigeração. Transporte realizado em veículo adequado e refrigerado. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.***<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do*** | **Quilograma** | **1.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***pregão*** | | |
| **62** | **21772** | ***Chá de Camomila*** | ***CHÁ DE CAMOMILA*** Acondicionado em caixa com 10 sachês. Produto obtido exclusivamente por capítulos florais (flores) desidratados da espécie *Matricaria chamomilla* L., O produto deve ser genúino, são, limpo, isento de materiais terrosos, sujidades, larvas, insetos, mofo e substâncias estranhas. Deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem Primária: Sachês de material adequado para infusão, selados termicamente, acondicionados individualmente para preservação do aroma e propriedades.<br><br>Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 10 sachês. **O rótulo d**eve conter externamente informações claras e legíveis como: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | **Unidade** | **60** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **63** | **21769** | ***Chá de Capim Cidreira*** | ***CHÁ DE CAPIM CIDREIRA*** Acondicionado em caixa com 10 sachês. (Cymbopogon citratus), composto de folhas de capim cidreira desidratado e picado. O produto deve ser genúino, são, limpo, isento de materiais terrosos, sujidades, larvas, insetos, mofo e substâncias estranhas. Deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem Primária: Sachês de material adequado para infusão, selados termicamente, acondicionados individualmente para preservação do aroma e propriedades. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 10 sachês. O rótulo deve conter externamente informações claras e legíveis como: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | **Unidade** | **60** |
| **64** | **23976** | ***Chá de Erva Doce*** | ***CHÁ DE ERVA DOCE*** Acondicionado em caixa com 10 sachês. Produto constituído | **Unidade** | **60** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | exclusivamente por sementes/frutos da espécie vegetal *Pimpinella anisum L.*, desidratados. O produto deve ser genúino, são, limpo, isento de materiais terrosos, sujidades, larvas, insetos, mofo e substâncias estranhas. Deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem Primária: Sachês de material adequado para infusão, selados termicamente, acondicionados individualmente para preservação do aroma e propriedades. Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 10 sachês**.** O rótulo deve conter externamente informações claras e legíveis como: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA). ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega***. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | | |
| **65** | **41** | ***Cheiro Verde*** | ***CHEIRO VERDE (salsa e cebolinha)*** Produto *in natura*, fresco, de primeira qualidade, composto por maços ou porções contendo proporções equilibradas | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | de salsa e cebolinha. Deve apresentar coloração verde vibrante, aroma e sabor típicos da espécie. As folhas e talos devem estar firmes, túrgidos e intactos. Condições de Higiene e Sanidade**:** O produto deve estar rigorosamente limpo, isento de material terroso, umidade externa anormal, resíduos de agrotóxicos ou fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não será aceito produto murcho, amarelado, com manchas escuras ou sinais de deterioração/fermentação. Acondicionamento e Embalagem: Embalado adequadamente em maços amarrados firmemente ou acondicionados em sacos plásticos transparentes, atóxicos e perfurados que permitam a respiração do produto sem comprometer a integridade física durante o transporte. A embalagem deve conter etiqueta de identificação com peso e data de validade/envase, garantindo rastreabilidade e conservação adequada para o consumo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **66** | **2270** | ***Chuchu*** | ***CHUCHU IN NATURA*****,** de primeira qualidade, fresco, firme e intacto. Deve apresentar casca sã, sem rupturas, furos, manchas escuras ou sinais de desidratação (murchamento). A coloração e o tamanho devem ser uniformes, | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | típicos da espécie. O produto deve estar em grau de maturação que permita a manipulação, o transporte e a conservação adequados para consumo. Não deve apresentar presença de sujidades, terra, larvas, parasitas ou insetos, danos de origem física, mecânica(cortes/amassados) ou biológica, umidade externa anormal (produto "suado" ou apodrecendo), odores estranhos ou sinais de deterioração. Deverá ser entregue em caixas plásticas higienizadas e vazadas, ou em embalagens adequadas e limpas, que garantam a integridade do alimento durante o transporte até o local de destino. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA/MAPA. . | | |
| **67** | **1827** | ***Creme de Leite*** | ***CREME DE LEITE UHT* (Uso Culinário)** Acondicionada em caixa de **200 gramas**. Produto lácteo obtido a partir da nata do leite de vaca, homogeneizado e submetido a tratamento térmico de ultra alta temperatura (UHT). Apresenta consistência cremosa e sabor característico. Deve conter teor de matéria gorda entre 15% e 25%. Não contém glúten. O produto não pode apresentar sinais de alteração, sujidade, embalagem estufada ou violada. Embalagem Tetra Pak, hermeticamente fechada, com volume/peso de X gramas/litro. Rotulagem: Deve conter externamente os dados de | **Unidade** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **68** | **948** | ***Extrato de Tomate*** | ***EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO.*** Acondicionada em **caixa de 340 gramas**. Produto obtido pela concentração da polpa de tomates sãos, maduros e limpos, submetido a processo térmico adequado; deverá ser constituído unicamente por polpa de tomate, podendo conter sal e açúcar. Não será permitido o uso de amido ou outros espessantes; isento de corantes, aromatizantes e conservantes químicos artificiais; não pode conter fermentações, sujidades, parasitas, larvas ou indícios de processamento defeituoso. Características Físico-Químicas: Extrato simples concentrado, consistência pastosa. Acidez e Ph dentro dos padrões estabelecidos por legislação vigente. O rótulo deve conter externamente todas as informações exigidas pela ANVISA (Ministério da Saúde), | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | incluindo: denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.***<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **69** | **14723** | ***Farinha de Mandioca*** | ***FARINHA DE MANDIOCA*** Acondicionada em embalagem de 1 kg. Produto obtido a partir da raiz de mandioca (*Manihot esculenta*), submetida aos processos de descascamento, lavagem, ralação, prensagem, secagem e torrefação. O produto deve ser do tipo fina (ou biju/flocada, conforme a necessidade), seca, de primeira qualidade, coloração uniforme (branca ou amarela), sabor e odor característicos. Deverá estar completamente isento de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos (mofo), substâncias nocivas à saúde e fragmentos ou corpos estranhos. O produto deve estar em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e atender às normas estabelecidas pela Legislação vigente da ANVISA/MAPA. Aspecto Físico: | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Seca, solta (não empedrada), sem umidade excessiva e sem odor ou sabor rançoso. Embalagem: Deve ser acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e lacrados (ou embalagem laminada, se for farofa pronta). A embalagem não deve estar danificada, úmida ou violada. Rotulagem: A embalagem deve conter externamente os dados do fabricante, lote, *data de fabricação, prazo de validade,* ingredientes e peso líquido. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **70** | **955** | ***Farinha de Trigo 1 kg*** | ***FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.*** Acondicionada em embalagem de 1kg. Produto obtido a partir da moagem do grão de trigo inteiro (incluindo o gérmen e o farelo), conservando suas características originais e valor nutricional. Rica em fibras. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Aspecto de pó fino com presença de partículas escuras características, isenta de sujidades, larvas, insetos, odores e sabores rançosos ou estranhos. | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | O rótulo deve conter todas as informações exigidas pela Anvisa, incluindo lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*** ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **71** | **4251** | ***Farinha Láctea*** | ***FARINHA LÁCTEA*** Acondicionado em embalagem de **360 gramas**. Farinha láctea em pó, instantânea, formulada à base de cereais (preferencialmente farinha de trigo torrada) e leite integral; deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Não deve conter corantes artificiais; Apresentação: Pó fino, homogêneo, de fácil dissolução e isento de grumos, sujidades, larvas, insetos ou odores estranhos. Embalagem: higiênica, atóxica e resistente (lata, pote plástico ou pacote laminado tipo refil/saco), que preserve as características organolépticas e nutricionais do produto. No rótulo deve constar, de forma clara e legível, os dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, tabela nutricional e | **Lata** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | número de registro no Ministério da Saúde (quando aplicável). O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.***<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **72** | **8825** | ***Feijão 1 kg*** | ***FEIJÃO CARIOCA TIPO 1*** acondicionado em pacotes de 1 kg O produto deverá ser da safra nova/recente, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e secos. Devem apresentar coloração clara típica da variedade, com aspecto brilhoso e liso; isento de umidade excessiva, livre de mofo, bolor, pragas ou ovos/carunchos, brotos, terra, pedras e quaisquer outros corpos estranhos ou odores atípicos (como cheiro de inseticida); Teor máximo de umidade de 15%. Embalagem plástica de polietileno transparente, atóxica, resistente, com fechamento íntegro e vedado. Na parte externa da embalagem deve constar obrigatoriamente: nome e marca do fabricante, especificação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, selo de procedência. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos | **Pacote** | **1.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **73** | **137** | ***Feijão Preto 1 kg*** | ***FEIJÃO PRETO TIPO 1*** acondicionados em pacotes de 1 kg, classe preto, grupo 1, tipo 1, da safra atual. Constituído por grãos inteiros, sãos, polidos, com coloração preta ou arroxeada característica da variedade. Grãos novos, de fácil cozimento, que mantenham o aspecto padrão do lote após preparados. Isento de sujidades, material terroso, parasitas, larvas e insetos (vivos ou mortos). Máximo de 10% de grãos de escolha (ausência de grãos ardidos, mofados, germinados, chochos, carunchados ou picados por insetos); Livre de substâncias nocivas à saúde humana e em conformidade com a legislação vigente de resíduos de agrotóxicos. Acondicionado em embalagens primárias (pacotes) de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável; Deve conter externamente e de forma legível: nome do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro no órgão competente. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **74** | **8823** | ***Fermento em pó*** | ***FERMENTO QUÍMICO EM PÓ*** Acondicionado em pacotes de **100 gramas**. Produto instantâneo fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Apresenta-se como pó fino, homogêneo, isento de grumos, umidade, sujidades, parasitas ou ranço. Formulado à base de amido de milho (ou fécula de mandioca), bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, pirofosfato ácido de sódio e carbonato de cálcio; Acondicionado em frasco plástico, lata ou pote hermeticamente fechado, ou sachê metalizado (conforme a sua necessidade de volume); Deve conter externamente e de forma legível: nome do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro no órgão competente. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto*** | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **75** | **5538** | ***Filé de peito de frango*** | ***FILÉ DE PEITO DE FRANGO*** *Acondicionados em embalagem de 1 kg.* Produto cárneo proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária rigorosa. O corte deve ser o filé de peito, apresentado sem ossos e sem pele. O produto deve ser congelado, não temperado, de primeira qualidade. A carne deve apresentar aspecto fresco e firme, coloração natural e uniforme (sem manchas esverdeadas), odor e sabor característicos. Deve estar totalmente isenta de sujidades, parasitas, larvas ou substâncias estranhas. O congelamento deve ser uniforme. A temperatura de armazenamento e transporte deve ser mantida obrigatoriamente entre – 12ºC e 18ºC, proibido o recongelamento. O produto deve estar acondicionado em embalagens primárias plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes e invioláveis. Embalagem secundária em caixas de papelão limpas e adequadas para transporte. Deve conter externamente e de forma legível: nome do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro no órgão competente. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | **Quilograma** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | | |
| **76** | **64** | ***Frango*** | ***FRANGO INTEIRO.*** **Congelado, com miúdos**, manipulado e, condições higiênicas sanitárias, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser congelado e transportado, porcentagem de água e gelo não deve ultrapassar 10% do peso. Deve ter aspecto, odor e sabor próprios, estar com ausência de sujidades, parasitas e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). O produto deve estar acondicionado em embalagens primárias plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes e invioláveis. Embalagem secundária em caixas de papelão limpas e adequadas para transporte. Deve conter externamente e de forma legível: nome do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro no órgão competente. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA**.** *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data* | **Quilograma** | **2.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | *da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **77** | **1237** | ***Fubá*** | ***FUBÁ DE MILHO*** Acondicionado em embalagem de **500 gramas**, tipo mimoso (grãos finos), enriquecido com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente. Produto obtido a partir da moagem de grãos de milho limpos e desgerminados. Deve apresentar cor amarela uniforme, sabor, odor e aspecto característicos. Não apresentar umidade excessiva, sinais de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, parasitas ou larvas, não pode apresentar umidade excessiva, sinais de fermentação, ranço, sujidades, materiais terrosos, parasitas ou larvas; O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | **Unidade** | **150** |
| **78** | **16009** | ***Gelatina*** | ***GELATINA*** Acondicionado em embalagem de 20 gramas. Produto constituído por gelatina em pó, açúcar, aromatizantes e corantes permitidos pela legislação. Quando preparado com a simples adição de água fervente e água fria, deve adquirir aspecto límpido e consistência | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | gelatinosa firme. Não deve apresentar grumos após o preparo. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Sabores variados de acordo com a solicitação feita. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **79** | **8360** | ***Iogurte*** | ***IOGURTE*** Acondicionado em embalagem de **170 gramas**. Líquido, pronto para beber, sabores morango e coco. Elaborado a partir de leite pasteurizado integral ou reconstituído, açúcar, fermentos lácteos e polpa de fruta. Não deve conter corantes artificiais e gordura trans. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Sabores variados de acordo com a solicitação feita. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* | **Unidade** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **80** | **1350** | ***Laranja*** | *LARANJA* tipo pêra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA**.** | **Quilograma** | **1.800** |
| **81** | **961** | ***Leite Condensado*** | ***LEITE CONDENSADO*** Acondicionado em embalagem de **395 gramas**. Produto obtido pela desidratação parcial do leite de vaca, com adição de açúcar e/ou lactose. Deve apresentar consistência cremosa, textura homogênea, sem formação de cristais de açúcar e sabor e odor característicos. Não deve apresentar ranço ou fermentação. Composto basicamente por leite padronizado/integral, açúcar e lactose. Não deve conter aditivos proibidos pelas legislações vigentes. Acondicionado em embalagem primária atóxica, devidamente lacrada, resistente e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Preferencialmente tipo *Tetra Pak* (caixinha) de 395 gramas. Embalagens limpas, sem estufamentos, amassamentos ou violações. A embalagem externa deve conter, de forma clara e legível, os dados de identificação, | **Unidade** | **2.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | marca do fabricante, procedência, ingredientes, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. ***Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.***<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **82** | **4855** | ***Leite de coco*** | ***LEITE DE COCO*** Acondicionado em embalagem de **500 ml.**<br><br>Produto obtido a partir da emulsão aquosa extraída do endosperma (polpa) de frutos sãos e maduros do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), por meio de processos tecnológicos/mecânicos adequados. Aspecto Visual**:** Líquido espesso e translúcido, branco leitoso, homogêneo, isento de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas e fragmentos de casca. Características Organolépticas: Cor, odor e sabor característicos do produto, não rançoso; Embalagens íntegras, limpas, e devidamente lacradas. As embalagens primárias devem ser de material atóxico. A embalagem externa deve conter, de forma clara e legível, os dados de identificação, marca do | **Unidade** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | fabricante, procedência, ingredientes, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **83** | **14439** | ***Leite em Pó*** | ***LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNTANEO*** Acondicionado em embalagem de **400 gramas**. Obtido a partir de leite de vaca fresco e integral, submetido a processo de desidratação. Tipo fortificado/enriquecido com Vitaminas A, C e D e Ferro. Aspecto em pó, coloração esbranquiçada, sabor e odor característicos. Não deve conter substâncias estranhas, nem conservantes, o rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do*** | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***produto para avaliação.*** | | |
| **84** | **30804** | ***Leite Pasteurizado*** | ***LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL TIPO C*** *Embalagem de 1 litro.* Submetido a processo térmico de pasteurização (aquecimento entre 72ºC a 75ºC por 15 segundo) e resfriamento imediato a temperatura inferior a 4ºC. Cor branca, sabor e odor característicos, isentos de matérias estranhas, odores e sabores anômalos. Características Físico-Químicas: Teor de Gordura: mínimo de 3%; Acidez titulável: Entre 14ºD e 20ºD; Densidade relativa a 15º C: Entre 1,028 a 1,033. Extrato seco desengordurado (ESD): mínimo de 8,4%. Deverá apresentar resultado negativo para a prova de reconstituintes, conservadores, neutralizantes e fraude por adição de água. Embalagem plástica atóxico tipo saco ou sachê ou garrafa de polietileno resistente, com capacidade de 1.000 ml (1 litro). O material deve garantir a vedação segura a evitar vazamentos durante o transporte. O transporte deve realizado em veículos isotérmicos ou refrigerados, mantendo a temperatura abaixo de 4ºC até a entrega no local de destino. O rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação | **Litros** | **23.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | vigente da ANVISA/MAPA. O produto deverá ser entregue, com no mínimo 80% (oitenta por cento) de sua vida útil total antes de vencer. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **85** | **3825** | ***Limão*** | ***LIMÃO TAHITI:*** Fruta fresca, In Natura, do tipo lima ácida (tahiti). Frutos bem desenvolvidos, com coloração verde típica, casca lisa e formato arredondado. Grau de maturação adequado, apresentando alta suculência e acidez característica. Frutos de 1ª qualidade, devem estar intactos, limpos, firmes e isentos de umidade externa anormal, sujidades, larvas, doenças ou danos físicos (feridas, cortes, queimaduras de sol e amassamentos). Ausência de odores e sabores estranhos. | **Quilograma** | **200** |
| **86** | **52** | ***Linguiça calabresa*** | ***LINGUIÇA CALABRESA*** Defumada, elaborada a partir de carne suína de primeira qualidade, toucinho, adicionada de condimentos e especiarias (destacando-se a pimenta calabresa); Submetida ao processo de cura e defumação natural ou artificial. Aspecto normal, firme ao toque, sem umidade excessiva, não pegajosa; Cor avermelhada característica do produto; odor e sabor próprios, com aroma de defumado e sabor acentuado/picante característico da pimenta calabresa. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, odores rançosos ou qualquer substância que altere suas características originais. Não | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | deve conter cartilagens, ossos e aponevroses excessivas. Embalagem em material atóxico, resistente, limpo e inviolado, devendo garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Embalada à vácuo. O transporte deve realizado em veículos isotérmicos ou refrigerados, mantendo a temperatura abaixo de 4ºC até a entrega no local de destino. O rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **87** | **3090** | ***Linguiça de frango*** | ***LINGUIÇA DE FRANGO.*** Preparo fresco, elaborada exclusivamente com carne de frango, selecionada de cortes magros. Deve apresentar aspecto normal, consistência firme, cor e odor característicos. Isento de excesso de gordura, tecidos conjuntivos grosseiros, sujidades, parasitas e larvas. O acondicionamento deve ser em embalagem plástica, atóxica, transparente, hermeticamente fechada ou à vácuo, integra e resistente. O rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **88** | **54** | ***Maçã*** | ***MAÇÃ NACIONAL FUJI.*** Produto In Natura, de primeira qualidade, fresco, firme, bem desenvolvido, apresentando tamanho, coloração e conformação uniformes; características da própria variedade. Deverá possuir polpa intacta, firme, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas, podridão, manchas escuras acentuadas, brocas e qualquer indício de fermentação. Não deve apresentar danos físicos ou mecânicos (machucados, cortes ou perfurações) oriundos do manuseio e transporte. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | **Quilograma** | **1.200** |
| **89** | **8128** | ***Macarrão*** | ***MACARRÃO ESPAGUETE*** | **Quilograma** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ***espaguete*** | Produto obtido a partir d amassamento mecânico de farinha de trigo (sêmola ou semolina), enriquecida com ferro e ácido fólico, acrescido de ovos. O produto não deve apresentar sujidades, bolor, manchas, larvas ou fragmentos de insetos. Durante o cozimento, os fios devem manter a consistência macia, sem empapar ou turvar a água excessivamente, e não apresentar sabor ou odor rançoso. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes e hermeticamente fechadas, No rótulo deve constar obrigatoriamente: ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade, data de fabricação, número de lote e identificação do fabricante. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **90** | **10423** | ***Maionese 500 GR*** | ***MAIONESE*** Acondicionada em embalagem de **500 gramas**. Tradicional, com consistência cremosa, cor, cheiro e sabor característicos; elaborada com água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, açúcar, sal e amido modificado. Pode conter aditivos permitidos pela Anvisa (conservadores e | **Unidade** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | estabilizantes). Isenta de sabores residuais de gordura ou ranço, sem sujidades e com ingredientes em perfeito estado de conservação. O rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **91** | **1375** | ***Mamão*** | ***MAMÃO FORMOSA*** Fruta In *Natura*, de primeira qualidade, de aspecto fresco, tamanho médio a grande, formato oblongo/alongado e casca íntegra. Polpa firme, cor alaranjada ou avermelhada, sabor e aroma típicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação "de vez" (ou vez a maduro), que suporte a manipulação, o transporte e a conservação sem sofrer danos físicos ou mecânicos. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, perfurações, mofo, manchas pretas e injúrias por frio. O produto deve ser acondicionado em caixas adequadas e resistentes, que garantam sua integridade. Devem estar "de vez" (ou seja, no ponto de colheita ideal que amadurecerá nos dias seguintes, | **Quilograma** | **600** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | suportando transporte e armazenamento). Frutas totalmente verdes ou passadas devem ser rejeitadas. Não serão aceitos frutos com injúrias mecânicas (batidas), "queimados" pelo sol, com presença de pragas/doenças ou que apresentem odor/sabor estranhos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **92** | **15768** | ***Maracujá*** | ***MARACUJÁ*** Fruta I*n Natura*, de 1ª qualidade, fresca, graúda e de ótimo padrão de sanidade e maturação. A casca deve apresentar-se firme, lisa, com coloração típica da espécie e brilho uniforme, sem danos físicos, rachaduras, cortes, perfurações ou sinais de desidratação severa. Polpa característica e suculenta. O produto deve estar absolutamente isento de sujidades, parasitas, larvas, fungos ou doenças aparentes. O grau de maturação deve ser adequado para suportar o transporte e armazenamento. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em caixas/caixotes ou sacos apropriados e limpos, permitindo a ventilação e garantindo a integridade dos frutos até o destino. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta | **Quilograma** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **93** | **947** | ***Margarina*** | ***MARGARINA VEGETAL CREMOSA*** Acondicionada em embalagem de **500 gramas**. Com sal, no mínimo de 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans; aspecto, cheiro, sabor e cor característicos; isenta de ranço e bolores. Com identificação na embalagem dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve ser entregue integro, não apresentar nenhum dano físico na embalagem. O rótulo deve conter informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade impressos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | **Unidade** | **850** |
| **94** | **952** | ***Mandioca*** | **MANDIOCA *IN NATURA*** Raiz fresca, sã, limpa, inteira, firme e sem deformações. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Isenta de sujidades, terra, mofo, odores ou sabores estranhos. A raiz deve apresentar casca firme e polpa branca. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **95** | **2091** | ***Manga*** | ***MANGA* Variedade Tommy Atkins, In Natura,** de primeira qualidade, fresca. Tamanho, cor e conformação uniformes. Casca apresentando coloração característica (laranja-amarela coberta com vermelho e púrpura). Polpa intacta, firme, suculenta e com teor de fibra médio. Fruto em grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação adequada para consumo. Deve estar isento de sujeiras, parasitas, larvas, podridão, danos físicos, mecânicos (provenientes de manuseio) ou lesões profundas. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | **Quilograma** | **300** |
| **96** | **1097** | ***Melão*** | ***MELÃO AMARELO***<br><br>Fruta In Natura, de primeira qualidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, casca firme e lisa, sem rachaduras, perfurações ou manchas. Bem desenvolvido e maduro, com polpa doce, suculenta, firme e intacta. Isento de sujeiras, parasitas, larvas e danos por eles provocados. Acondicionado em embalagens limpas, secas e resistentes que preservem a integridade do produto. O produto não será aceito no ato da entrega se | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. KG | | |
| **97** | **55** | ***Melancia*** | ***MELANCIA***<br><br>In Natura, graúda, inteira, de primeira qualidade. Casca lisa, brilhante e intacta, sem rachaduras, cortes, deformações ou manchas de podridão. Grau de maturação adequado (nem verde, nem passada), apresentando coloração vermelho-viva, textura firme, polpa doce e aroma característico da fruta. Totalmente isenta de sujidades, larvas, insetos, parasitas ou resíduos de terra e defensivos agrícolas em sua superfície. Acondicionada em caixas ou engradados limpos, secos e resistentes, que não provoquem alterações externas ou internas aos frutos. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. KG | **Quilograma** | **600** |
| **98** | **8140** | ***Milho para canjica*** | ***MILHO PARA CANJICA AMARELO***<br><br>Acondicionada em **embalagem de 500 gramas.** Tipo 1, grupo duro, subgrupo despeliculado. Produto constituído por grãos de milho secos, crus e inteiros, obtidos do beneficiamento do grão. **Cor, cheiro e sabor:** Próprios do produto, sem apresentar odor ou sabor de | **Unidade** | **800** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ranço, bolor, fermentação ou umidade anormal. Grãos sãos, limpos, devendo estar isentos de matérias terrosas, insetos vivos ou mortos, larvas, ovos, parasitas e detritos de origem animal ou vegetal. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica (polietileno atóxico) transparente, resistente, térmica e/ou hermeticamente fechada. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação***. | | |
| **99** | **1457** | ***Milho de pipoca*** | ***MILHO PARA PIPOCA***<br><br>Tipo 1, classe amarela, grupo duro. Acondicionada em embalagem de **500 gramas,** Grãos novos, inteiros, sãos, polidos e limpos. Deverão apresentar alto percentual de expansão e estar isentos de umidade excessiva, fermentação, mofo, larvas, parasitas e de qualquer matéria terrosa ou sujidade. Pacote em filme ou saco plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica (polietileno atóxico) transparente, resistente, térmica e/ou hermeticamente fechada. O produto não será | **Unidade** | **1.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **100** | **56** | ***Milho verde*** | ***MILHO VERDE EM ESPIGA***<br><br>In Natura. Produto de 1ª qualidade, acondicionado em **bandejas com 5 unidades cada,** fresco, composto por espigas novas e graúdas com excelente estado de desenvolvimento. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, uniformes, macios e leitosos, com coloração típica (amarelo claro a amarelo forte). O sabugo deve ser tenro e apresentar palha com coloração verde viva e cabelos frescos, presos na ponta. O produto deve estar íntegro e limpo, isento de partes pútridas, mofos ou bolores. Não será aceita a presença de larvas, insetos, parasitas ou danos provocados por estes. Deve estar livre de sujidades, terras ou resíduos excessivos de agrotóxicos/fertilizantes. O milho deve ser fornecido em embalagens apropriadas, atóxicas e resistentes (como caixas plásticas higienizadas ou bandejas envoltas em filme plástico PVC). A embalagem deve garantir a integridade durante o transporte e armazenamento. No rótulo, | **Unidade** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | devem constar as informações nutricionais, prazo de validade e identificação do fornecedor. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **101** | **56** | ***Milho verde*** | ***MILHO VERDE EM CONSERVA*** Produto de primeira qualidade, acondicionado em embalagem sachê de **200 gramas,** obtido a partir de grãos de milho verde frescos, sãos, inteiros, cozidos e submetidos a processo térmico de esterilização. Devem apresentar textura macia e crocante, coloração amarela uniforme, sabor e aroma característicos. Isento de fermentações e aditivos químicos artificiais. Grãos de milho verde, água e sal (salmoura). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em sachê a vácuo/ Pouch flexível, com fechamento hermético, resistente, atóxica, limpa, isenta de amassamentos profundos, ferrugem ou vazamentos. O rótulo deve conter externamente, de forma legível, os dados de identificação do produto, marca, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em | **Unidade** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **102** | **8763** | ***Molho*** | ***MOLHO DE TOMATE***<br><br>Acondicionada em embalagem **sachê de 340 gramas**. Polpa de Tomate, açúcar, sal, óleo de soja, temperos naturais, mix de vitaminas e ferro e conservante. Sem pimenta, sem amido e sem corantes. Brix mínimo de 8°C. Acondicionado em achê a vácuo/ Pouch flexível, com fechamento hermético, resistente, atóxica, limpa, isenta de amassamentos profundos, ferrugem ou vazamentos. O rótulo deve conter externamente, de forma legível, os dados de identificação do produto, marca, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | **Unidade** | **1.000** |
| **103** | **4008** | ***Morango*** | ***MORANGO*** | **Caixa** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | In Natura, fresco, de primeira qualidade. Frutas desenvolvidas, firmes e intactas. Devem estar livres de sujidades, parasitas, larvas, umidade externa anormal e sinais de deterioração, podridão ou infestação. O produto deve estar em perfeitas condições de maturação para consumo. Embalagem: Acondicionado em caixas de papelão ou plásticas transparentes, atóxicas e perfuradas, envoltas em filme plástico. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. | | |
| **104** | **2004** | ***Mortadela*** | ***MORTADELA FATIADA*** Composição: Carne suína, carne bovina, toucinho, carne de ave, amido, proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio: Conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes, aromas naturais, realçador de sabor, glutamato monossódico, especiarias e antioxidante eritorbat de sódio. Textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso; cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas); sabor e odor característicos. Não apresentar sujidades e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo do mesmo. Deverá ser embalada em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | resistente e que se garanta a integridade do produto até o momento do consumo, fatiada e com peso máximo de 1kg por embalagem. Será rejeitado o produto que estiver com aspecto "babento" ou cheiro "azedo", bem como algum defeito de manuseio ou transporte de forma inadequada. O transporte do produto para as unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e apropriado ao transporte de frios. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **105** | **30157** | ***Óleo de soja*** | ***ÓLEO DE SOJA***<br><br>Acondicionado em **embalagem pet de 900 ml,** 100% puro, comestível, refinado, límpido, extraído de sementes de soja sadias, isento de ranço, odores e sabores estranhos. Não deve conter materiais em suspensão e deve ser isento de gorduras trans e colesterol. Isento de ranço e outras e outras características indesejáveis. Deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Embalagem de garrafa em material plástico transparente (PET) atóxico, resistente e inviolável. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta | **Unidade** | **600** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **106** | **1769** | ***Orégano*** | ***ORÉGANO DESIDRATADO***<br><br>Acondicionado em embalagem de **100 gramas**, Erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie, na embalagem deve informações sobre ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | **Unidade** | **50** |
| **107** | **1767** | ***Ovos*** | ***OVO DE GALINHA***<br><br>In Natura, fresco, **acondicionado em embalagem com 12 unidades** tipo Grande, casca intacta, limpa e sem sujidades. Isento de substâncias impróprias ao consumo. Câmara de ar fixa, clara límpida, gema centralizada e sem desenvolvimento embrionário. O produto deve estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes do Ministério da ANVISA/MAPA e | **Dúzia** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | conter carimbo de inspeção e data de validade. Embalagem em bandeja de celulose ou poliestireno (isopor) contendo 12 unidades, protegidas e resistentes ao transporte. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **108** | **32982** | ***Pão careca*** | ***PÃO CARECA OU PÃO PARA HOT-DOG***<br>O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, deverá ser feita no dia da entrega. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar, manteiga ou gordura. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. **O PRODUTO NÃO PODE SER ENTREGUE CONGELADO**. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*****.** | | |
| **109** | **32984** | ***Pão de batata*** | ***PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA*** **O** pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de 1ª linha, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. **O PRODUTO NÃO PODE SER ENTREGUE CONGELADO**. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a*** | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***realização do pregão*.** | | |
| **110** | **32983** | ***Pão de forma*** | ***PÃO DOCE TIPO PÃO DE FORMA*** Massa leve, produzida com ingredientes de 1ª linha: fatiado. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deve ser isento de parasita, sujidades, larvas e materia estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente**,** com informções sobre a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação; peso líquido. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: Pacote de 500 gramas com 20 fatias de pão. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações e dentro da data de validade. **O PRODUTO NÃO PODE SER ENTREGUE CONGELADO**. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG*. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | **Quilograma** | **300** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **111** | **3648** | ***Pão de queijo*** | ***PÃO DE QUEIJO*** De fabricação diária, produzido com produtos com produtos de primeira qualidade, apresentar textura de aspecto própria, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas azuladas ou esverdeadas, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades e isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para o consumo. Deverão ser modelados uniformemente e serão rejeitados os que estiverem queimado, mal assado, amanhecido ou com algum defeito de fabricação, manuseio ou transporte inadequado. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações e dentro da data de validade. **O PRODUTO NÃO PODE SER ENTREGUE CONGELADO.** O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão.*** | **Quilograma** | **2.000** |
| **112** | **15380** | ***Pão francês*** | **PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS** Fabricação diária, produzidos com produtos de 1ª linha, deverá apresentar textura com aspecto | **Quilograma** | **8.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | próprio (não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas ou azuladas, sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto ou que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deve ser entregue acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães deverão ser modelados uniformemente com peso aproximado de 50 gramas cada unidade, tempo de fermentação de 12 horas. Será rejeitado o pão que estiver queimado ou mal assado, amanhecido, com algum defeito de manuseio ou transporte feito de forma inadequada. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. **O PRODUTO NÃO PODE SER ENTREGUE CONGELADO.** O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG*. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a*** | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***realização do pregão*.** | | |
| **113** | **2269** | ***Pepino*** | ***PEPINO TIPO COMUM***<br><br>De 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio. Deverá apresentar consistência firme, casca intacta e coloração verde característica (brilhante). O produto deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, liso ou com rugosidade típica da variedade, isento de sujidades, terra, larvas, parasitas, odores e sabores estranhos. Não poderá apresentar amolecimento, brocados, fissuras, manchas amareladas/escuras ou danos mecânicos/físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve estar livre de resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pelos órgãos de saúde. O grau de maturação deve permitir suportar a manipulação, o transporte e a conservação para consumo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA.*KG* | **Quilograma** | **100** |
| **114** | **13014** | ***Pêra*** | ***PÊRA IN NATURA*** fresca, de primeira qualidade tipo Williams. Fruto intacto, fresco, limpo, com tamanho e coloração uniformes, e aroma, cor e sabor típicos da espécie, casca lisa, sem machucados, manchas escuras, cortes ou perfurações. Polpa firme e suculenta Deve apresentar grau de maturação | **Quilograma** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | próprio para consumo, porém firme o suficiente para suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequados sem amolecer rapidamente. O produto deve estar isento de parasitas, larvas, insetos, sujidades, materiais terrosos e corpos estranhos aderidos à superfície. Não deve apresentar sinais de podridão ou deterioração. Acondicionadas em caixas ou embalagens limpas, resistentes e ventiladas, que garantam a integridade do produto durante o transporte até o local de entrega. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG.* | | |
| **115** | **951** | ***Pimenta*** | ***PIMENTA DE CHEIRO***<br><br>Produto In Natura, fresco, de primeira qualidade. Frutos intactos, firmes e bem desenvolvidos, com coloração e tamanho uniformes; devem estar no ponto adequado para consumo (grau de maturação ideal para aroma e sabor. Devem estar isentas de umidade externa anormal, sujidades, corpos estranhos (terra, poeira), pragas, larvas, parasitas e sinais de apodrecimento. Não serão aceitos frutos com cortes, perfurações, amassados, | **Quilograma** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | rachaduras ou lesões de origem física, mecânica ou provocadas por insetos. O produto deve ser acondicionado em embalagens primárias transparentes, atóxicas e resistentes, próprias para o transporte e acondicionamento de gêneros alimentícios. Devem vir etiquetadas com peso líquido e informações do fornecedor. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. | | |
| **116** | **10428** | ***Pimenta do reino*** | ***PIMENTA DO REINO PRETA EM PÓ***<br><br>**Acondicionado em embalagem de 100 gramas.** Condimento 100% puro, obtido a partir da moagem dos frutos secos de *Piper nigrum*. Produto de primeira qualidade, aspecto fino, livre de grumos, sujidades, larvas, parasitas, fungos ou bolores. Cor, odor e sabor característicos do produto. Não deve conter misturas ou aditivos, embalados em pacotes de plástico atóxico, resistente, vedado hermeticamente ou selado. O rótulo deve conter externamente: nome e marca do fabricante, ingredientes, composição nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação de procedência. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve | **Unidade** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **117** | **604** | ***Pimentão*** | ***PIMENTÃO VERDE***<br>In Natura. Produto hortícola fresco, de primeira qualidade, tipo extra ou comum. Deverá apresentar casca firme, lisa e brilhante, com coloração verde intenso e uniforme. O fruto deve ser bem desenvolvido, de tamanho médio a grande, com pedúnculo aderido. Deve estar íntegro, isento de manchas**,** áreas murchas, queimaduras, cortes ou perfurações. Completamente livre de pragas, larvas, parasitas, bolor, terra aderida, umidade excessiva ou qualquer tipo de lesão de origem física, mecânica ou biológica. O grau de maturação deve permitir suportar a manipulação, o transporte e a conservação até o consumo. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *KG* | **Quilograma** | **200** |
| **118** | **1400** | ***Polvilho*** | ***POLVILHO DOCE***<br><br>Fécula de mandioca). **Acondicionado em embalagem de 1 kg,** tipo 1, produto amiláceo extraído das raízes de mandioca não fermentadas, obtido por | **Unidade** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | decantação natural e secagem solar. O produto deve apresentar aspecto refinado, cor branca característica, estar totalmente isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, umidade excessiva e detritos animais ou vegetais. Produto natural, rico em carboidratos e isento de glúten. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegra e termossoldada. A embalagem deve conter externamente, de forma legível o número do lote, data de fabricação, prazo de validade, marca do fabricante. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição**.** Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **119** | **1765** | ***Queijo mussarela*** | ***QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO***<br><br>Produto de primeira qualidade, resfriado; proveniente de leite bovino, coalho, sal e ativos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten, em fatias de aproximadamente 20 gramas cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrado; sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá ser resistente | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ao transporte e armazenamento, com rótulo adesivo contendo aproximadamente 1 kg. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*** | | |
| **120** | **4252** | ***Refresco*** | ***REFRESCO EM PÓ***<br><br>**Acondicionado em embalagem de 1 kg,** Sabores de pêra, uva, limão, laranja, abacaxi, manga, caju e goiaba. Ingredientes: Açucar, Ferro, vitamina A, Acidulante, Ácido Cítrico, Regulador de Sódio, Antiumectante, Fosfato Tricálcio, Aromatizante, Espessantes Edulcorantes Artificiais, Aspartame, Ciclamato de Sódio, Acesulfame de Potássio e Sacarina Sódica, Corante Inorgânico, Dióxido de Titânio, Corantes Artificiais 1% de polpa desidratada, não fermentada, não alcoolico. Deve estar intacta. Acondicionada em embalagens de polietileno colorida, sem rupturas e bem vedada. A embalagem deve conter externamente, de forma legível o número do lote, data de fabricação, prazo de validade, marca do fabricante. O produto | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **121** | **2340** | ***Repolho*** | ***REPOLHO VERDE***<br><br>*T*ipo liso ou crespo, fresco, de 1ª qualidade. Cabeças compactas e firmes, com folhas frescas e viçosas, bem desenvolvidas. Tamanho e coloração uniformes. Isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade externa anormal e sem sinais de podridão ou mofo. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica, nem sinais de murcha ou descoloração. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG.* | **Quilograma** | **100** |
| **122** | **1049** | ***Refrigerante de 2 litros*** | ***REFRIGERANTE DE 2 LITROS SABOR COLA***<br><br>Tipo normal (tradicional), gaseificado, acondicionado em garrafa PET reciclável de **2 litros**. O produto deve conter água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo e conservantes. Deve | **Unidade** | **800** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e corante caramelo tipo IV. Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **123** | **1049** | ***Refrigerante de 2 litros*** | ***REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR GUARANÁ***<br><br>Tipo normal (tradicional), gaseificado, acondicionado em garrafa PET de **2 litros.** O produto deve conter água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, cafeína, corante e conservantes. Deve apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e | **Unidade** | **700** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **124** | **1049** | ***Refrigerante de 2 litros*** | ***REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR LIMÃO***<br><br>Tipo normal (tradicional), gaseificado, acondicionado em garrafa PET de **2 litros** Composição: água gaseificada, suco de limão, açúcar, estrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. Deve apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da* | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | *entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **125** | **1049** | ***Refrigerante de 2 litros*** | ***REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR LARANJA***<br><br>Tipo normal (tradicional), gaseificado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros Composição: água gaseificada, suco de laranja, açúcar, estrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. Deve apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | **Unidade** | **500** |
| **126** | **1049** | ***Refrigerante de 2 litros*** | ***REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR UVA***<br><br>Tipo normal (tradicional), gaseificado, acondicionado em garrafa PET de **2 litros** Composição: água gaseificada, suco de uva, açúcar, estrato com | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. Deve apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **127** | **398** | ***Refrigerante*** | ***REFRIGERANTE TIPO PITCHULA***<br><br>**Acondicionado em embalagem de 250 ml.** Enriquecido com vitaminas B1, B6 e E. Sabores cola e guaraná. Composição: água gaseificada, extrato de noz de cola e extrato de guaraná, açúcar, estrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, corantes. Deve apresentar características organolépticas originais (sabor, cor e odor característicos). **Composição:** Garrafa PET transparente, resistente, com lacre intacto. Acondicionadas em | **Unidade** | **3.000** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | fardos ou caixas que facilitem o armazenamento, contendo informações nutricionais, lote e validade na embalagem. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição**.** Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.*<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação.*** | | |
| **128** | **29614** | ***Rosca doce*** | ***ROSCA DOCE TRANÇADA COM COCO***<br><br>Textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma | **Quilograma** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado e ter sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **129** | **29614** | ***Rosca doce*** | ***ROSCA DOCE TIPO PALITO***, Textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações e ter | **Quilograma** | **1.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | sido produzido no dia da entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **130** | **959** | ***Sal 1 kg*** | ***SAL REFINADO***<br><br>Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionado em saco de polietileno resistente e vedado. O produto não será aceito no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. Produto deve estar em conformidade com a Legislação vigente da ANVISA/MAPA. *Validade mínima OBRIGATÓRIA de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.* ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação*.** | **Unidade** | **100** |
| **131** | **2005** | ***Salsicha*** | ***SALSICHA TIPO HOT DOG*** Preparada a partir de matérias primas sãs e limpas de boa qualidade. Produto cárneo industrializado; sem manchas esverdeadas, pardacentas, sem quebra ou deformação; com aspecto, cor, odor e sabor de textura característico. Deve ser elaborada com carne suína, bovina e/ ou mecanicamente separada de aves. Cor, odor e sabor característicos, textura firme e não pegajosa ou | **Quilograma** | **2.500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | amolecida. Formato cilíndrico, íntegra, sem manchas ou exsudação excessiva. Isenta de larvas, parasitas, substâncias contaminantes e corantes em excesso. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **132** | **2328** | ***Sardinha*** | ***SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE***<br><br>**Acondicionadas em embalagem de 125 gramas.** Produto alimentício enlatado, elaborado a partir de sardinhas frescas e sadias (*Sardina pilchardus* ou espécie similar). O peixe deve ser descabeçado, descamado, eviscerado, pré-cozido e livre de nadadeiras e cauda. O meio de cobertura deve ser composto por molho de tomate. Peixes com carne de coloração característica, íntegros e firmes, imersos em molho de tomate com coloração vermelho-viva. Característicos de conserva de sardinha ao molho de tomate, isento de odores e sabores rançosos, fermentados ou estranhos. Isento de parasitas visíveis, manchas de ferrugem, amassados severos ou estufamento da lata. | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Ingredientes Básicos:** Sardinha, molho de tomate (extrato de tomate, polpa de tomate ou purê de tomate), óleo comestível (soja), sal e água. Isento de conservantes artificiais e aditivos proibidos. Acondicionadas em latas hermeticamente fechadas e esterilizadas. Apresentação com sistema de abertura fácil (anel). A embalagem deve estar em perfeito estado de conservação e conter rotulagem nutricional completa, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, prazo de validade, número de lote, dados do fabricante e selos de inspeção obrigatórios (SIF, SIE ou SIM). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição.<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **133** | **2328** | ***Sardinha*** | ***SARDINHA AO ÓLEO***<br><br>**Acondicionadas em embalagem de 125 gramas.** Produto alimentício enlatado, elaborado a partir de sardinhas frescas e sadias (*Sardina pilchardus* ou espécie similar). O peixe deve ser descabeçado, descamado, eviscerado, pré-cozido e livre de nadadeiras e cauda. O meio de cobertura deve ser composto por óleo | **Unidade** | **500** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | comestível. Peixes com carne de coloração característica, íntegros e firmes, imersos em óleo comestível. Característicos de conserva de sardinha ao molho de tomate, isento de odores e sabores rançosos, fermentados ou estranhos. Isento de parasitas visíveis, manchas de ferrugem, amassados severos ou estufamento da lata. **Ingredientes Básicos:** Sardinha ao óleo comestível (soja), sal e água. Isento de conservantes artificiais e aditivos proibidos. Acondicionadas em latas hermeticamente fechadas e esterilizadas. Apresentação com sistema de abertura fácil (anel). A embalagem deve estar em perfeito estado de conservação e conter rotulagem nutricional completa, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, peso drenado, prazo de validade, número de lote, dados do fabricante e selos de inspeção obrigatórios (SIF, SIE ou SIM). O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **134** | **11699** | ***Suco*** | ***SUCO***<br><br>**Acondicionadas em embalagens de 1 litro** Sabores caju, goiaba, manga, uva, pêssego, abacaxi; sem adição de | **Unidade** | **1.200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | açucares, conservantes ou corantes artificiais. Obtido através da fruta fresca e madura, devidamente pasteurizado e homogeinizado. Aspecto, cor, odor e sabor característicos da fruta. Embalagem primária: cartonado tipo Tetra Park, asséptica e hermeticamente fechada, com canudo acoplado e embalado individualmente. Contendo volume líquido de 1 litro. **Rotulagem:** Deverá constar na embalagem externa os dados do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, além da tabela nutricional e lista de ingredientes de acordo com a legislação vigente da **ANVISA**. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição._<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **135** | **10308** | ***Tempero alho e sal de 1 kg*** | ***TEMPERO ALHO E SAL***<br><br>**Acondicionadas em embalagens de 1 kg,** Tempero caseiro/pastoso, composto por ingredientes selecionados, frescos e de boa qualidade. Proporção mínima de 50% de alho descascado e 50% de sal, ou na proporção adequada que garanta a conservação sem excesso de umidade. Massa homogênea, pastosa, coloração | **Unidade** | **150** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | característica do alho triturado, aroma e sabor próprios do produto. Alho *in natura* e sal. Não deve conter sujidades, pragas, mofo, rancidez ou odores estranhos. Produto acondicionado em pote de plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente lacrado. O rótulo deve conter externamente de forma clara: nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição.<br><br>***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão*.** | | |
| **136** | **59** | ***Tomate*** | ***TOMATE***<br><br>Tomate fresco, In Natura, de primeira qualidade, tipo salada. Frutos graúdos, bem formados, limpos, firmes e intactos. Coloração vermelho-vivo ou uniforme, com diâmetro aproximado de 80mm. Ausência de sujidades, parasitas, larvas e insetos. Não deve apresentar manchas, rachaduras, cortes, sinais de podridão ou queimaduras de sol. Isento de danos físicos e mecânicos oriundos do transporte. Grau de maturação que permita a | **Quilograma** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | manipulação, o transporte e a conservação adequados até o consumo. Acondicionado em caixas ou sacos plásticos, limpos, secos e resistentes, que não provoquem alterações externas ou internas aos produtos e não transmitam odores. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. *KG* | | |
| **137** | **59** | ***Tomate*** | ***TOMATE CEREJA***<br><br>Fruto fresco, In Natura, graúdo, de colheita recente, com polpa firme e intacta. Casca lisa, brilhante, cor vermelha ou alaranjada (dependendo da variedade), uniforme e sem manchas. Produto isento de defeitos físicos. Não deve apresentar rachaduras, cortes, perfurações, áreas queimadas pelo sol, mofo ou sinais de podridão. **Ausência de** Livre de sujidades, larvas, insetos, parasitas ou material terroso (terra grudada). Deve estar livre de umidade externa anormal, aromas ou sabores estranhos. O fruto deve estar em estágio de maturação (geralmente entre 60% e 80%) que permita suportar o transporte e a conservação para consumo sem estragar rapidamente. **Ausência de Agrotóxicos.** O fornecedor deve respeitar os limites de resíduos de defensivos agrícolas conforme a legislação vigente. O produto | **Quilograma** | **50** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | deve ser fornecido em embalagens limpas, secas e transparentes, o material deve ser atóxico (não libera substâncias químicas nocivas) e resistente o suficiente para proteger o alimento durante a entrega, A embalagem não deve transmitir odores ou sabores estranhos ao produto. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. | | |
| **138** | **16025** | ***Torta*** | ***TORTA DOCE***<br><br>Tipo bolo de aniversário com cobertura e recheios variados: abacaxi com leite ninho, floresta negra, prestígio, chocolate, maracujá e sonho de valsa. Deverá ser produzida no dia da entrega com produtos de primeira qualidade, textura com aspecto próprio (não amolecidas e nem pegajosa, cor própria, sem manchas (esverdeadas ou azuladas), sem sinal de mofo ou bolor, sem gosto de azedo ou aspecto babento, sem sinais de sujidades e isentas a substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que altere suas características. Acondicionadas em embalagens plásticas específicas e próprias para o produto, com tampa transparente. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado, observando as orientações da | **Quilograma** | **400** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Legislação Sanitária vigente. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão***. | | |
| **139** | **31931** | ***Torta salgada*** | ***TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA***<br><br>Torta salgada com recheio de carne moída, milho verde, azeitona, cebola, orégano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino ou pimenta de cheiro. Produzida no dia da entrega com produtos de primeira qualidade, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas azuladas ou esverdeadas. sem sinal de mofo ou bolor, sem gosto de azedo ou aspecto babento, sem sinais de sujidades e isentas a substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que altere suas características. Acondicionadas em embalagens plásticas específicas e próprias para o produto, com tampa transparente. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado, observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão | **Quilograma** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão***. | | |
| **140** | **31913** | ***Torta salgada*** | ***TORTA SALGADA DE FRANGO***<br><br>Torta salgada com recheio de frango desfiado, milho verde, azeitona, cebola, orégano, tomate em pedaços pequenos, queijo, pimenta do reino ou pimenta de cheiro. Produzida no dia da entrega com produtos de primeira qualidade, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas azuladas ou esverdeadas. sem sinal de mofo ou bolor, sem gosto de azedo ou aspecto babento, sem sinais de sujidades e isentas a substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que altere suas características. Acondicionadas em embalagens plásticas específicas e próprias para o produto, com tampa transparente. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado, observando as orientações da Legislação Sanitária vigente. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a*** | **Quilograma** | **200** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | ***realização do pregão*.** | | |
| **141** | **4009** | ***Uvas*** | ***UVA SEM SEMENTE***<br><br>Uva fresca, tipo mesa, **sem semente.** Cachos de tamanho médio a grande, com bagas uniformes. A casca deve estar firme, brilhante e íntegra, sem uvas estouradas, murchas ou danificadas. Ponto ideal para consumo imediato. Apresentar textura e consistência de fruta fresca. O produto deve estar limpo, livre de sujidades, sem doenças fúngicas (manchas), insetos, larvas ou resíduos tóxicos evidentes. Embaladas em caixas ou bandejas próprias para transporte de alimentos. As embalagens devem ser atóxicas, resistentes e proteger a fruta contra danos físicos e mecânicos. O rótulo deve conter informações como data de validade, número de lote, peso e origem. A fruta deve apresentar prazo de validade adequado para consumo durante a entrega. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. KG | **Quilograma** | **100** |
| **142** | **1242** | ***Vinagre*** | ***VINAGRE***<br><br>Vinagre de álcool, **acondicionadas em embalagens de 750 ml** produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e | **Unidade** | **100** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos animal ou vegetal. As embalagens devem ser atóxicas, resistentes e proteger a fruta contra danos físicos e mecânicos. O rótulo deve conter informações como data de validade, número de lote, peso e origem. O produto devera obedecer a legislação especifica e a regulamentação técnica vigente da ANVISA/MAPA. Não serão aceitos no ato da entrega se estiverem fora dos padrões de qualidade exigidos nesta descrição. ***OBSERVAÇÃO: Será solicitado amostra do produto para avaliação após a realização do pregão***. | | |

Luziania-Go, 09 de setembro de 2026

**Jane Ana Roriz de Souza Silva**

**Responsável pela elaboração do ETP**

Digitally signed by RUSLEY ARTHUS DE SOUZA MENDES
Date: 2026.11.09 14:32:16 GMT-03:00
Reason: Arquivo assinado eletronicamente
Location: BR