



MUNICÍPIO DE LAURO MULLER/SC
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Termo de Referência fundamentado no DFD nº. 12/2026 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), materiais de limpeza e higiene, para atender às necessidades do refeitório municipal e das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Lauro Müller.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro
---	-------------------	--	------------------	--	-------

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

X	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
	Planilha orçamentária		Anteprojeto	X	Outros

4. NATUREZA DO OBJETO

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A Prefeitura Municipal de Lauro Müller baseia-se na necessidade de garantir a continuidade do serviço público com economia, eficiência e higiene, atendendo ao refeitório municipal e diversas secretarias. O Sistema de Registro de Preços (SRP) é ideal para bens de consumo recorrente e perecíveis, pois evita estoques altos, reduz o desperdício e permite a aquisição fracionada conforme a necessidade.

A contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos para as refeições coletivas e atendimento do refeitório municipal de Lauro Müller, justifica-se pela necessidade de atender a demanda dos funcionários municipais no fornecimento de refeição de qualidade, servir refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar dos usuários.

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

A descrição abaixo está dividida por itens, contendo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTE
------	---------------	----	-----

1	Abacaxi: Requisitos Gerais: Qualidade: Fruta fresca, de primeira qualidade, em bom estado de conservação, própria para o consumo humano. Variedade/Tipo: Especificar a variedade, se for o caso (ex: Abacaxi Pérola/Amarelo, Abacaxi Caiena-Hawai). Maturação: Grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação até o momento do consumo, sem estar verde ou excessivamente maduro ("passado"). Padronização: Coloração e formato uniforme. Condição Fitossanitária: Livre de doenças, pragas e podridão. Características Físicas e Sensoriais Aparência: Limpo, sem sujidade, livre de defeitos físicos (amassados, cortes, perfurações), danos mecânicos ou fisiológicos. Odor e Sabor: Aroma, cor e sabor próprios da espécie, sem odores estranhos (como fermentação ou químicos). Textura/Consistência: Consistência firme e textura de fruta fresca. Peso/Tamanho: Pode ser especificado um peso mínimo ou faixa de peso por fruto, ou a classificação por classe (ex: classe 2, categoria 1). Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionado em embalagens limpas, adequadas para alimentos, que garantam a proteção e a integridade dos frutos durante o transporte e armazenamento. Identificação: As embalagens devem conter informações de identificação do produto, produtor/fornecedor, peso, data de colheita/embalagem e validade, quando aplicável. Transporte: Deverá ser realizado em condições higiênicas e de temperatura adequadas para produtos perecíveis.	UN	1000	
2	Abobrinha: Características Gerais: Qualidade: Produto de primeira qualidade, próprio da variedade e espécie. Estado: Em perfeito estado de desenvolvimento e maturação intermediária, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aparência: Frutos frescos, limpos, com consistência firme, casca lisa, lustrosa e macia. A coloração deve ser uniforme, verde brilhante ou amarelada, dependendo do tipo especificado (ex: abobrinha verde, italiana ou menina). Integridade: Isenta de cortes, lesões de origem, rachaduras, danos físicos ou mecânicos. Ausência de Defeitos: Livre de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, 4440 larvas ou outros animais. Não deve apresentar umidade externa anormal ou odor e sabor estranhos. Requisitos de Tamanho e Tipo: O edital de licitação pode especificar o tipo (ex: abobrinha italiana, abobrinha menina) e, às vezes, o tamanho ou diâmetro desejado (ex: diâmetro de 3 a 4 cm e comprimento de 20 cm). Embalagem e Transporte: O produto deve ser entregue em embalagens apropriadas (como sacos ou caixas plásticas higienizadas), que garantam sua integridade e conservação até o local de destino. As embalagens devem conter informações claras como data de produção, validade e peso do produto. Normas e Fiscalização: O fornecimento deve estar de acordo com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), como a RDC nº 12/01, RDC nº 259/02, e alterações posteriores, que regulam contaminantes, rotulagem e condições sanitárias de alimentos. Os alimentos estão sujeitos à inspeção e avaliação por um representante da administração pública no ato da entrega, e a rejeição de produtos em desconformidade é prevista.	KG	800	

3	AÇÚCAR REFINADO: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Tipo do Produto: Açúcar refinado, tipo branco, de primeira qualidade. Composição: Sacarose obtida de açúcar de cana ou beterraba purificado por processo tecnológico adequado. Teor mínimo de sacarose de 98,5%. Aspecto Físico: Grãos finos, pequenos, uniformes e de cor branca. Deve ter aparência homogênea. Pureza: Livre de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, e qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Características Organolépticas: Sabor e odor característicos (doce), isento de sabores e odores estranhos ou anormais. Legislação: O produto deve atender à legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo a RDC nº 271/2005 e outras normas pertinentes que tratam de padrões de identidade e qualidade, aditivos, contaminantes e rotulagem. Embalagem: Primária: Pacotes de filme flexível atóxico, geralmente em pesos padrão como 1kg ou 5kg, com tolerâncias de peso específicas previstas em norma. A embalagem deve ser inviolável, resistente e adequada para proteger o produto contra contaminação e deterioração. Secundária (se aplicável): Caixas de papelão resistentes, lacradas, para transporte. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma clara e legível, a denominação "açúcar refinado", dados de identificação do fabricante/produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo exigido, mínimo de 6 meses a partir da entrega).	KG	500	
4	Aipim descascado: aipim (mandioca) descascado, congelado, embalado com peso de 1 kg. Características do Produto (Aipim Descascado). Qualidade e Aspecto: Produto de primeira qualidade (tipo 1), in natura, minimamente processado (descascado e lavado) ou congelado, apresentando grau de maturação adequado. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas, terra, areia, pedras ou quaisquer corpos estranhos. Condição da Polpa: A polpa deve ser firme, não fibrosa e não apresentar coloração anormal (como pontos amarelos, marrons, manchas, podridão ou esverdeamento). Odor e Sabor: Não deve apresentar odor forte, intenso ou não característico do produto. O sabor deve ser típico da mandioca de mesa (baixo teor de ácido cianídrico - menos de 50 mg/kg). Tempo de Cozimento: Em alguns casos, pode ser especificado o tipo quanto ao tempo de cozimento (ex: tipo A, que cozinha em até 30 minutos em panela normal). Corte (se aplicável): Se for processado, pode ser exigido cortado em pedaços ou palitos, com dimensões específicas (ex: pedaços de aproximadamente 6 cm). Requisitos de Embalagem e Logística. Embalagem: O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, sem perfurações e hermeticamente fechada (frequentemente a vácuo). Peso: O peso líquido da embalagem deve ser especificado no edital (comumente em pacotes de 1 kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo legível e em conformidade com a legislação vigente (ANVISA), incluindo, no mínimo, as seguintes informações: Identificação do produto (Aipim descascado, congelado). Peso líquido. Data de fabricação e prazo de validade. Marca e procedência. Informação nutricional e indicação se contém glúten. Conservação e Transporte: Congelado: Deve ser mantido congelado (geralmente a -18°C ou especificado no edital, como 5±1°C para produto minimamente processado) desde a produção até a entrega. A validade mínima exigida pode ser de 60 dias a 12 meses, dependendo do processo e edital. Logística: O transporte deve ser feito em veículo adequado que garanta a manutenção da temperatura e a integridade do produto, seguindo as normas da ANVISA.	KG	1000	

5	Alface: Características Gerais e de Qualidade: Tipo/Varietade: Especificar se é alface lisa, crespa, americana, mimosa ou outra variedade, pois cada uma possui características e usos diferentes. Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (Tipo I), conforme padrões de classificação. Estado de Conservação: Produto fresco, com folhas íntegras, tenras e bem formadas. Ausência de Defeitos: Isenta de manchas, podridão, defeitos físicos, mecânicos (como machucaduras ou rupturas). Limpeza: Livre de sujidades, terra, parasitas, insetos, larvas e corpos estranhos. Coloração: Coloração verde uniforme, típica da variedade (ou roxa, se especificado), sem traços de descoloração. Odor: Odor característico, sem odores estranhos. Procedência: Identificação clara da origem do produto. Resíduos: Livre de resíduos de fertilizantes ou agroquímicos (em alguns casos, pode-se priorizar produtos orgânicos/agroecológicos). Especificações de Apresentação e Embalagem. Apresentação: Pode ser solicitada em maços, pés (unidades) ou por peso (kg), com o peso médio ou mínimo especificado (ex: peso médio de 250 a 300g por pé ou maço). Embalagem: Acondicionada em embalagens apropriadas, limpas, atóxicas, que protejam o produto durante o transporte e manuseio (comum o uso de caixas plásticas ou de madeira limpas, ou sacos plásticos em casos específicos). Informações na Embalagem: A embalagem ou documento de entrega deve conter informações como procedência, data de colheita/validade, CNPJ do fornecedor e, se aplicável, lote e tabela nutricional. Requisitos Adicionais. Normas: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações vigentes para alimentos in natura. Entrega: Especificações sobre a frequência e condições de entrega (ex: transporte refrigerado, horários específicos, fracionamento).	PÉS	1000	
6	Alho: 1. Aspectos Físicos e Visuais: Estado: O alho deve ser fresco, firme e íntegro (inteiro, descascado ou picado, conforme especificado no edital). Ausência de Danos: Isento de lesões físicas ou mecânicas, perfurações, cortes, amassados, ou queimaduras (por exemplo, por frio). Limpeza: Deve estar limpo, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de mofo. Coloração: Cor característica da variedade, uniforme, sem áreas escuras ou esverdeadas anormais (exceto se for alho-poró, que tem folhas verdes e talo brilhante). Hidratação: Deve apresentar-se túrgido (hidratado), não murcho. Tamanho/Calibre: Tamanho e calibre uniformes, muitas vezes especificado por classes (ex: Classes 7, 6, 5, etc., conforme Portaria específica). 2. Qualidade e Segurança Alimentar: Legislação: O produto deve cumprir com a legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Alho. Contaminantes: Níveis de resíduos de agrotóxicos e outros contaminantes devem estar dentro dos limites máximos estabelecidos pela legislação. Embalagem: Embalagem adequada que garanta a integridade e a conservação do produto (ex: pote plástico, embalagem a vácuo, etc.), com rotulagem completa (identificação do produto, data de fabricação, validade, SIF/autorização sanitária, etc.). Origem: Pode ser especificado se é alho nacional ou importado (ex: alho nacional Shonan). 3. Tipo de Apresentação: O alho pode ser lícito em diferentes formas: Alho in natura (bulbo inteiro): Com casca, exigindo as características físicas mencionadas acima. Alho descascado (dentes): Geralmente entregue ponto a ponto, com embalagem e validade específicas. Alho picado/em pasta/triturado: Sem sal ou com sal (conforme especificação), com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) e validade mínima (ex: 40 dias). Alho em pó: Alho 100% puro, em embalagem específica (ex: 1kg).	KG	100	
7	Arroz branco – tipo i: 1. Classificação e Qualidade do Grão: Tipo: 1 (primeira qualidade). Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino (também conhecido como agulhinha). Composição:	KG	500	

	Constituído predominantemente de grãos inteiros. O teor máximo de grãos quebrados permitido geralmente é de 7,5% do peso total. Teor de Umidade: Máximo de 15%. 2. Condições de Pureza e Higiene; Isento de: Sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais e quaisquer outras impurezas que possam comprometer a saúde humana ou o armazenamento do produto. Odor e Sabor: Característicos do arroz beneficiado, sem odores ou sabores estranhos (como mofo ou químicos). 3. Embalagem e Rotulagem; Embalagem Primária: Geralmente sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes, limpos, não furados e inviolados. Pesos comuns de 1 kg ou 5 kg. Embalagem Secundária (se aplicável): Fardos plásticos ou caixas de papelão, próprios para alimentos e lacrados. Rotulagem: Deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, número de lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme as normas da ANVISA. 4. Legislação Vigente: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal, estadual e municipal pertinente, incluindo as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (como a IN MAPA Nº 6, de 2009) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega.			
8	Arroz parbolizado: Características Técnicas e de Qualidade: Tipo e Classe: Arroz parboilizado, Tipo 1, Classe Longo Fino (o mais comum em licitações). Aspecto e Integridade: Constituído de grãos inteiros, sãos, de safra corrente, com aspecto sólido e uniforme. Ausência de Impurezas: Isento de impurezas, matérias estranhas, grãos mofados, ardidos, enegrecidos, carunchos, insetos, pedras, sujidades ou odores fortes e não característicos. Teor de Umidade: Teor de umidade recomendado de, no máximo, 14%. Processamento: Obtido de grãos de <i>Oryza sativa</i> L. que foram submetidos a processo adequado de parboilização (imersão em água, tratamento hidrotérmico e secagem), sem adição de produtos químicos. Qualidade: O processo de parboilização preserva mais nutrientes e fibras do que o arroz branco comum, resultando em grãos com textura mais firme após o cozimento. Rendimento: Algumas licitações podem especificar um rendimento mínimo após a cocção (ex: rendimento de, no mínimo, 2,9 vezes). Requisitos Legais e de Embalagem: Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal vigente, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária (pacote) plástica, atóxica, incolor/transparente, limpa, resistente e termosoldada, com peso líquido especificado (comumente 1kg ou 5kg). Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, todas as informações obrigatórias por lei, como marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, informação nutricional, modo de preparo, identificação do lote e dados do SAC. Validade: O produto deve ser entregue com um prazo de validade adequado, geralmente exigindo-se que a data de vencimento seja de, no mínimo, 50% a 80% do prazo total de validade do produto no momento da entrega.	KG	2500	

9	Azeite de Oliva: Tipo de Azeite: Azeite de Oliva Extravirgem, padrão de qualidade. Parâmetros Físico-Químicos: Acidez Máxima: Para o azeite extravirgem, a acidez livre, expressa em ácido oleico, deve ser de, no máximo, 0,8% (zero vírgula oito por cento). Para o tipo virgem, o máximo é de 2%. Índice de Peróxidos: Geralmente é exigido um valor máximo, como 20 mEq/kg, para garantir a frescura do produto e evitar oxidação. Outros Parâmetros: Podem ser solicitados valores de absorção no ultravioleta (K232, K270 e Delta K) e composição em ácidos graxos, conforme a Instrução Normativa MAPA Nº 01 de 2012 e RDC nº 270/2005 da ANVISA, e regulamentos do Conselho Oleícola Internacional (COI). Características Sensoriais: O azeite extravirgem deve ter características de sabor favoráveis, sendo isento de defeitos sensoriais, como ranço, mofado ou avinagrado. Em alguns casos, pode-se exigir a apresentação de laudos de painel sensorial credenciado. Embalagem e Rotulagem: Material: Geralmente em garrafas ou latas (embalagens herméticas) de tamanhos específicos (ex: 200 ml, 500 ml, 1 litro). Informações Obrigatórias: O rótulo deve conter todas as informações exigidas pela legislação, incluindo: Identificação do produto (tipo de azeite); Informação nutricional; Data de validade e data de embalagem; Lote; Identificação do fabricante/importador e CNPJ. Validade: prazo de validade mínimo no momento da entrega de 4 meses.	LT	100	
10	Bacon: 1. Denominação e Tipo de Corte: Denominação de Venda: O produto deve ser Bacon Defumado. Corte: Elaborado a partir do corte obtido da parede torácico abdominal de suínos (panceta), do osso externo ao púbis. Nota: Se forem aceitos outros cortes, como lombo ou pernil, a denominação de venda deve especificar o corte adjacente (ex: "bacon de pernil cozido"). 2. Características Físicas e Sensoriais: Aspecto: Pedacos ou fatias (em manta/peça ou fatiado) com estrias de carne magra e gordura. Cor, Odor e Sabor: Característicos de bacon curado e defumado, isentos de odores, sabores ou coloração estranhos. Teor de Gordura: Pode-se especificar um percentual máximo de gordura (ex: no máximo 40% de gordura). Textura: Firme e consistente. 3. Processamento e Composição: Processo de Fabricação: O produto deve passar por processos de salga, cura e defumação (natural ou líquida). Ingredientes: Carne suína com gordura, sal, podendo conter conservantes (como nitritos), açúcar e outros temperos permitidos pela legislação vigente. Aditivos e Conservantes: Devem estar de acordo com a legislação do MAPA e ANVISA. 4. Embalagem e Acondicionamento: Embalagem Primária: Saco plástico incolor, atóxico, resistente, hermeticamente fechado (a vácuo é comum), com peso líquido especificado (pacotes de 1 kg ou 5 kg). Embalagem Secundária: Acondicionamento em caixas de papelão apropriadas para transporte, se necessário. Identificação: Os rótulos devem conter, de forma clara e legível, as informações exigidas por lei: Nome do produto; Marca do fabricante; Peso líquido; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Condições de armazenamento; Dados do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). 5. Requisitos de Qualidade e Transporte. Qualidade: Produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Inspeção: O licitante deve apresentar o registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade: Exigir que, no momento da entrega, o produto tenha um prazo de validade mínimo remanescente de 15% do prazo de validade total comprometido. Transporte: Deverá ser realizado em condições adequadas de temperatura (refrigeração, se aplicável, conforme a especificação do fabricante), de acordo com a legislação vigente, para garantir a integridade do produto. Embalagem de 300gr.	KG	300	

11	Banana: 1. Qualidade e Aspecto Físico: Variedade: O edital deve especificar a variedade desejada (ex: banana Prata, Caturra/Nanica, Pacovan, etc.). Aparência: Frutos frescos, inteiros, com casca lisa e tenra. Coloração: Coloração amarela uniforme, ou a especificada para o grau de maturação exigido. Integridade: Isentas de ferimentos, cortes, amassados, podridão, rupturas ou defeitos mecânicos. Sanidade: Livres de sujidades, insetos, larvas, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Odor e Sabor: Aroma e sabor característicos da espécie, sem odores ou sabores estranhos (como de mofo ou produtos químicos). 2. Maturação: Grau de Maturação: O edital especificará o grau de amadurecimento apropriado para o consumo ou para o uso pretendido (ex: 60 a 70% de maturação, ideal para transporte e consumo posterior). A fruta deve estar firme, mas próxima do ponto de consumo no momento da entrega. 3. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas, como caixas de madeira ou plástico devidamente limpas e conservadas, que garantam a proteção e integridade dos frutos durante o transporte. Peso/Quantidade: O edital pode especificar o peso líquido por caixa (ex: 18 a 20 kg) ou a forma de entrega (ex: em penca). Condições de Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, para preservar a qualidade do produto. 4. Normas e Legislação: Conformidade Legal: Os produtos devem estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, incluindo a NTA 02 (Norma Técnica de Alimentos) do Código Sanitário, quando aplicável. Documentação: A empresa licitante pode ser obrigada a apresentar documentos que comprovem a origem e a qualidade do produto, e em alguns casos, amostras para análise sensorial (conforme NBR 12806/93, por exemplo).	KG	1000	
12	BANHA DE PORCO DE PRIMEIRA QUALIDADE: Produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, pura, 100% natural, sem adição de conservantes ou outras gorduras estranhas. Deve apresentar-se com consistência, cor, odor e sabor característicos, livre de ranço ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Embalada em recipiente plástico, atóxico, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com as normas da ANVISA e do RIISPOA. O produto deverá possuir selo de inspeção SIF/SIE/SIM. No ato da entrega, o produto deverá ter, no mínimo, não inferior a 06 meses, ou data de fabricação máxima de 30 dias. Requisitos de Inspeção e Qualidade: Inspeção: O produto deve possuir Selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), garantindo a fiscalização pelos órgãos competentes (Ministério da Agricultura, ANVISA, etc.). Qualidade: Produto de boa qualidade, limpo e selecionado.	KG	80	
13	Batata doce: Características Gerais e Físicas: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade, categoria "Extra" ou "Categoria I". Estado Físico: Fresca, intacta, firme, bem desenvolvida e fisiologicamente saudável. Casca: Sã (íntegra), sem ferimentos, rachaduras, cortes, esmagamentos ou lesões de origem física ou mecânica. Limpeza: Isenta de material terroso (sujidades), parasitas, larvas e substâncias estranhas. Pode ser especificada como "lavada". Maturação: Grau de maturação médio ou apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação adequados. Ausência de Defeitos: Livre de podridão, mofo, partes estragadas, brotos (passada) ou queimaduras de sol. Tamanho e Coloração: Tamanho médio a	KG	1000	

	grande e uniforme, com coloração própria (branca, roxa ou rosada, dependendo da espécie solicitada). Polpa: Polpa íntegra, de fácil cocção e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.			
14	Batata inglesa: Tipo e Qualidade: Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade (ou "Extra" / "Especial"). Estado de Conservação: Deve estar íntegra, firme, tenra e intacta. Limpeza: Lavada ou escovada, isenta de sujidades, terra aderida, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Aspecto Visual: Bem formada, com coloração própria e uniforme, sem deformações. Livre de Danos: Ausência de danos físicos, mecânicos (cortes, rachaduras, perfurações) ou fisiológicos. Ausência de Defeitos: Não pode apresentar brotos, podridão (úmida ou seca), coração negro ou oco, partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas. Odor e Sabor: Característicos do produto, sem odores ou sabores estranhos. Aproveitamento: Com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Classificação e Tamanho: Tamanho: Geralmente especificado como "média" ou "graúda/grande", com peso médio ou diâmetro uniforme, conforme definido no edital (ex: peso médio de 120g a 300g). Classificação MAPA: Segue os padrões de classificação do MAPA (Instrução Normativa específica), geralmente exigindo o Tipo 1 ou Tipo Extra, que determinam limites muito baixos para defeitos graves. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionada em embalagens limpas, resistentes e atóxicas, em sacos plásticos transparentes que suportam peso máximo (comum até 20 kg). Identificação: A embalagem deve conter etiqueta com informações como peso/quantidade, data de colheita, e identificação do produtor/fornecedor, garantindo a rastreabilidade. Transporte: Deve ser realizado em veículos apropriados, com Certificado de Vistoria da Vigilância Sanitária, garantindo a integridade e a qualidade do produto e impedindo a contaminação e deterioração.	KG	1000	

15	Beringela: Requisitos e Especificações Comuns: Tipo do Produto: In natura. Categoria/Qualidade: Geralmente exige-se a categoria "Extra" ou "Categoria I", que denotam o melhor padrão de qualidade comercial. Estado de Conservação: Sãs: Livres de doenças, pragas ou danos físicos, fisiológicos ou químicos. Inteiras: Sem cortes ou rupturas. Limpas: Isentas de terra, sujidades, resíduos de substâncias nocivas à saúde ou quaisquer matérias estranhas. Firmes: Textura consistente, sem sinais de murchamento, desidratação ou amolecimento. Ausência de Umidade Externa Anormal: Exceto a umidade proveniente de condensação, se aplicável ao método de refrigeração/armazenamento. Características Físicas: Coloração: Cor roxa (ou a cor característica da cultivar especificada no edital) uniforme e brilhante. Tamanho e Formato: Devem apresentar as características típicas da cultivar, podendo o edital especificar um tamanho (ex: grande, médio, pequeno) ou peso mínimo/máximo. Pedúnculo: Presente, verde e firme, sem sinais de ressecamento ou podridão. Condições de Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionamento em embalagens (caixas, sacos, etc.) de material adequado, limpas, resistentes e próprias para alimentos, que garantam a proteção do produto durante o transporte e armazenamento. Transporte: Deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículos que mantenham a temperatura e ventilação ideais para produtos hortifrúti perecíveis, conforme as normas da ANVISA. Documentação e Normas: Conformidade com a legislação federal, estadual e municipal, em especial as normas da ANVISA para alimentos in natura. O licitante deve apresentar documentos que comprovem a qualidade e procedência do produto, podendo ser exigida uma ficha técnica detalhada.	KG	300	
16	Beterraba: Características Gerais e Organolépticas: Aspecto: Fresco, limpo, firme, tenro e com cor vermelho-vivo característica da espécie. Formato: Preferencialmente redondas e bem formadas, com pele lisa. Ausência de Defeitos: Isentas de podridão, danos físicos, lesões, cortes profundos, manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, e sinais de desidratação. Odor e Sabor: Característicos, sem odores ou sabores estranhos (como mofo ou químicos). Isenção de Contaminantes: Livres de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Especificações Técnicas Adicionais: Tamanho/Peso: Recomenda-se especificar um peso médio por unidade entre 200 a 300 gramas por unidade) para padronização. Qualidade: Produto de primeira qualidade, fisiologicamente bem desenvolvido. Procedência: Nacional, quando aplicável. Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas, íntegras, que garantam a proteção e a higiene do produto durante o transporte e armazenamento (ex: sacos plásticos de polietileno, caixas de papelão ou plásticas). Rotulagem: A embalagem deve conter informações claras e legíveis conforme a legislação vigente (como identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, validade, dados do produtor/fornecedor, e número de lote). Transporte: Deve ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura, em veículo apropriado para alimentos, garantindo a manutenção das características do produto até a entrega. Legislação: O produto deve atender às especificações técnicas da legislação brasileira vigente, incluindo normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ANVISA, e INMETRO, quando aplicável. Validade: Prazo de validade mínimo de 3 a 7 dias a partir da data de entrega.	KG	200	

17	Bife Bovino: 1. Tipo de Corte e Qualidade: Corte Específico: Definição do corte, como patinho, coxão mole, coxão duro ou alcatra. Qualidade: Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura excessiva, nervos, cartilagens, ossos ou aponevroses (no máximo 10% de gordura, frequentemente até 5% em alguns editais). Aspecto Organoléptico: Deve apresentar aspecto, cor (vermelho cereja brilhante), cheiro e sabor próprios, característicos de carne bovina fresca e saudável, sem manchas esverdeadas ou azuladas, e sem ser amolecida ou pegajosa. 2. Apresentação e Peso: Formato: Bife, fatiado, em porções uniformes e padronizadas. Gramatura: Peso médio por bife (ex: 110 a 130 gramas, 60/70 gramas, ou aproximadamente 150g), com uma tolerância especificada. Interfolhado: Frequentemente, os bifes devem ser separados com plástico (interfolhados) para facilitar o manuseio. 3. Embalagem e Conservação: Estado de Conservação: Especificar se o produto deve ser resfriado ou congelado. Embalagem Primária: Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, ou embalagem a vácuo, resistente e intacta. Peso da Embalagem: Peso líquido da embalagem (ex: 1 kg, 5 kg). Identificação/Rotulagem: A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade, em conformidade com a legislação vigente, incluindo normas da ANVISA e do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal). 4. Requisitos Sanitários e de Transporte: Procedência: A empresa licitante deve apresentar o comprovante de registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Ausência de Contaminantes: O produto deve estar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo. Transporte: O transporte deve ser feito em veículos com isolamento térmico adequado, garantindo a manutenção da temperatura e a integridade do produto, conforme normas da ANVISA. Validade: Exigência de uma validade mínima a partir da data de entrega.	KG	1500	
----	--	----	------	--

18	Bife Suíno: Características do Produto: Matéria-prima: Proveniente de carne magra, geralmente lombo ou pernil suíno, de primeira qualidade, sem osso. Aspecto e Cor: Cor característica (rosada), aspecto saudável, sem manchas, lesões, ou qualquer sinal de deterioração. Textura e Odor: Textura firme, odor característico e suave. Isento de odores estranhos (ácido, pútrido, etc.). Ausência de Elementos Indesejados: Isento de tecidos tendinosos, membranosos, cartilagens, ossos, pele, e excesso de gordura (geralmente especificado um percentual máximo de gordura, por exemplo, no máximo 10% de sebo/gordura). Corte e Padronização: Apresentado em bifos, com peso e espessura uniformes (ex: bife de aproximadamente 120g, com espessura de cerca de 1,5 a 2 cm). Condição de Conservação: Pode ser resfriado (temperatura de 0°C a 7°C) ou congelado (temperatura de -12°C ou inferior), conforme especificado no edital. O tipo de congelamento (ex: IQF - Individual Quick Freezing) também pode ser especificado. Requisitos de Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Embalado em saco plástico transparente e atóxico, a vácuo (se aplicável) ou de forma que garanta a integridade e higiene do produto, devidamente lacrado. Embalagem Secundária: Acondicionado em caixas de papelão impermeabilizadas, limpas, secas, não violadas e resistentes. Rotulagem: A embalagem deve conter externamente, de forma legível e indelével, os dados de identificação do produto, procedência, peso líquido, fornecedor, data de fabricação, data de validade, temperatura de conservação, e o número de registro do órgão competente (SIF/DIPOA, SIE ou SIM). Prazo de Validade: O produto entregue deve ter um prazo de validade no máximo 15% do prazo total de validade comprometido na data da entrega.	KG	1500	
19	Cebola Rocha: Características Gerais e de Qualidade: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (ou "Extra" ou "Selecionada"). Coloração: Coloração roxa uniforme, intensa e brilhante, característica da variedade. Consistência/Textura: Bulbos compactos, firmes, tenros e rígidos. Maturação: Apresentar grau de maturação adequado que permita suportar o transporte, a manipulação, a conservação e o consumo. Estado de Conservação: Íntegros, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, deformações, ou danos causados por insetos ou ação mecânica. Ausência de Defeitos: Livre de brotos, talos grossos, mofo, manchas de carvão, manchas enegrecidas por ataque de fungos, podridão nas camadas internas e externas. Limpeza: Isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície. Tamanho e Apresentação Tamanho: Geralmente especificado como "tamanho médio" ou "tamanho e coloração uniformes". Em alguns casos, pode ser solicitada uma classificação específica, como "caixa 3". Casca: Com películas protetoras (casca) presentes e bem aderidas. Embalagem e Rastreabilidade Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas e íntegras, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos, que garantam a conservação e higiene do produto. Rastreabilidade: O edital pode exigir a rastreabilidade do produto, com informações sobre o produtor ou responsável. Prazos e Condições: Prazo de Validade/Entrega: Pode ser estipulado um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega, ou a condição de que o produto seja fresco e com condições adequadas para consumo imediato ou armazenamento por um período razoável.	UN	480	

20	CAFÉ: Objeto: Café torrado e moído. Qualidade: Tipo: gourmet, extraforte ou tradicional. Espécie: 100% Arábica ou conforme especificado. Certificação: Selo ABIC de pureza e qualidade. Características sensoriais: Aroma, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, etc. Embalagem: Tipo: A vácuo, selada, em pacotes de 500g. Embalagem individual: Proteção contra umidade e oxidação. Validade: Prazo de validade mínimo de 4 meses). Data de fabricação: Não superior a 80 dias da entrega. Outras especificações: Ausência de grãos pretos, verdes ou fermentados. Uniformidade e ausência de impurezas. Possibilidade de exigir laudo técnico que comprove a qualidade.	KG	500	
21	CARNE BOVINA MOÍDA: Características Técnicas Essenciais: Matéria-Prima: A carne moída deve ser obtida exclusivamente da moagem de massas musculares de animais de açougue, previamente resfriadas ou congeladas. Tipo de Corte: O edital deve especificar se a carne é de primeira (ex: patinho, coxão mole, coxão duro) ou segunda (ex: músculo, paleta, capa de filé), pois isso define o teor de gordura e o preço de referência. Percentual de Gordura: A quantidade máxima de gordura deve ser declarada de forma visível no rótulo. Geralmente, licitações para alimentação escolar ou hospitalar exigem um percentual baixo, como máximo 10%. Proibição de Aditivos e Misturas: Não é permitido o uso de carne mecanicamente separada (CMS). Não é permitida a moagem de miúdos (ex: coração, língua). Não pode haver adição de nitritos ou nitratos (para manter a cor vermelha artificial). Não é permitido o reaproveitamento de sobras de carne moída. Características Organolépticas: A carne deve apresentar aspecto, cor (vermelha cereja), odor e sabor próprios, sendo firme e elástica, não amolecida ou pegajosa, e isenta de parasitas, ossos, cartilagens e aponevroses (nervos). Condição de Conservação: Deve ser especificado se o produto é resfriado (temperatura entre 0°C e 4°C) ou congelado (temperatura máxima de -12°C, frequentemente via IQF - Individual Quick Freezing, que permite o preparo imediato sem descongelamento). Embalagem: A embalagem primária deve ser plástica, flexível, transparente, atóxica, resistente e intacta, com peso máximo de 1 kg para venda no varejo. Embalagens maiores (ex: 2 kg) são permitidas para uso institucional, mas devem conter a menção "Proibida a Venda no Varejo". Validade: O edital deve exigir um prazo de validade mínimo no ato do recebimento (ex: no mínimo 06 meses para congelados). Inspeção e Rastreabilidade: O produto deve conter obrigatoriamente o registro de inspeção oficial (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Estadual ou SIM - Municipal), garantindo a procedência e a conformidade com as normas do MAPA e ANVISA.	KG	2000	

22	CARNE INTEIRA BOVINA EM CUBOS: 1. Especificações do Produto Corte: Especificar o corte bovino desejado (ex: patinho, coxão mole, paleta, acém), que deve ser de primeira qualidade ou adequado ao uso pretendido. Apresentação: Carne bovina inteira, sem osso e sem cartilagem, cortada em cubos uniformes (tamanho aproximadamente 2x2 cm). Qualidade: Magra, com teor máximo de gordura e aponevroses (tecido conjuntivo) especificado (ex: máximo 10% de gordura, 3% de aponevroses). Características Organolépticas: Aspecto: Fresco, limpo e íntegro. Não amolecida e nem pegajosa. Cor: Cor vermelha viva, própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou alterações de cor. Odor e Sabor: Característicos e próprios, livre de odores estranhos ou impróprios. Processamento: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual ou Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal). Isenção de Substâncias Estranhas: Livre de parasitas, sujidades, larvas, aditivos ou quaisquer substâncias que possam alterá-la ou encobrir alterações. 2. Condições de Conservação e Embalagem: Estado de Conservação: Congelada (preferencialmente IQF - Congelamento Individual Rápido, que permite o uso imediato sem descongelamento prévio) ou resfriada, conforme a necessidade do edital. Embalagem Primária: Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura accidental. O peso líquido do pacote deve ser especificado (ex: pacotes de 1kg, 2kg ou 3kg). Embalagem Secundária (se aplicável): Caixas ou contentores apropriados para transporte e armazenamento. 3. Requisitos de Rotulagem e Documentação: O rótulo (nas embalagens primária e secundária) deve conter, de forma clara e indelével, as seguintes informações obrigatórias, conforme a legislação vigente (ex: IN nº 22/2005 do MAPA): Denominação de venda do produto (nome e marca). Tipo de corte. Identificação de origem (nome e endereço do produtor/frigorífico e expressão "Indústria Brasileira"). Data de embalagem e prazo de validade (validade mínima exigida, ex: no mínimo 06 meses a partir da entrega). Conteúdo líquido. Condições de armazenamento e temperatura. Carimbo oficial do Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM) e número de registro do produto no órgão competente. Número do lote.	KG	2000	
----	---	----	------	--

23	Cebola branca: Características Gerais e de Qualidade: Coloração: Branca, uniforme. Qualidade: De primeira qualidade, tipo especial ou extra. Estado de Conservação: Fresca, em ótimo estado de conservação, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aspecto Físico: Íntegra, compacta, firme e bem desenvolvida. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica (cortes, perfurações, amassados) ou biológica. Ausência de Defeitos/Sujidades: Livre de brotação (brotada), sem perda de película (catáfilo) interna ou podridão, isenta de sujidades (terra aderente à casca), parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Odor e Sabor: Aroma e sabor próprios da espécie, sem mal cheiro. Tamanho: Geralmente de tamanho médio a uniforme (conforme a classificação da Embrapa, tamanhos comuns em licitações são Classe 3 ($50 \leq \Phi < 70$ mm) ou Classe 4 ($70 \leq \Phi < 90$ mm), mas o edital deve especificar a classe pretendida). Acondicionamento e Embalagem: Embalagem: Acondicionada em embalagem sub múltipla (sacos plásticos, caixas, etc.) com a pesagem especificada no edital (ex: 1 kg, 400g). Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade, atendendo às especificações técnicas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	300	
24	Cebola Rocha: Características Gerais e de Qualidade: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (ou "Extra" ou "Selecionada"). Coloração: Coloração roxa uniforme, intensa e brilhante, característica da variedade. Consistência/Textura: Bulbos compactos, firmes, tenros e rígidos. Maturação: Apresentar grau de maturação adequado que permita suportar o transporte, a manipulação, a conservação e o consumo. Estado de Conservação: Íntegros, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, deformações, ou danos causados por insetos ou ação mecânica. Ausência de Defeitos: Livre de brotos, talos grossos, mofo, manchas de carvão, manchas enegrecidas por ataque de fungos, podridão nas camadas internas e externas. Limpeza: Isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície. Tamanho e Apresentação Tamanho: Geralmente especificado como "tamanho médio" ou "tamanho e coloração uniformes". Em alguns casos, pode ser solicitada uma classificação específica, como "caixa 3". Casca: Com películas protetoras (casca) presentes e bem aderidas. Embalagem e Rastreabilidade Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas e íntegras, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos, que garantam a conservação e higiene do produto. Rastreabilidade: O edital pode exigir a rastreabilidade do produto, com informações sobre o produtor ou responsável. Prazos e Condições: Prazo de Validade/Entrega: Pode ser estipulado um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega, ou a condição de que o produto seja fresco e com condições adequadas para consumo imediato ou armazenamento por um período razoável.	KG	200	

25	Cenoura: Qualidade: De primeira qualidade, tipo especial. Estado Físico: Fresca, in natura, íntegra, firme/compacta e tenra. Aspecto Visual: Coloração alaranjada característica e uniforme, casca lisa, sem manchas, rachaduras, ferimentos, danos físicos ou mecânicos (batidas). Ausência de Defeitos: Isenta de fungos, sinais de deterioração, podridão (partes pútridas), sujidades, corpos estranhos, material terroso aderido, parasitas, larvas, umidade externa anormal ou indícios de germinação (broto). Tamanho e Peso: Tamanho médio a grande, bem desenvolvida (com comprimento e diâmetro específicos, por exemplo, 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, dependendo do edital). Acondicionamento: Geralmente sem folhas, embalada em sacos ou filmes plásticos transparentes de polietileno, ou em caixas plásticas monobloco, com peso líquido especificado (ex: 1kg, 5kg ou 20kg), garantindo a preservação da qualidade durante o transporte. Informações Adicionais: Pode ser exigido que o produto tenha sabor e aroma típicos, e que a embalagem contenha rotulagem com informações conforme a legislação vigente, incluindo código de rastreabilidade, data de fabricação e prazo de validade.	KG	600	
26	Chuchu: Qualidade: Produto de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estado de conservação: Fresco, firme, intacto, com grau médio de amadurecimento. Ausência de defeitos: Livre de defeitos, sem manchas, lesões, rupturas, sujidades, parasitas ou larvas. Características físicas: Coloração verde uniforme, casca sã, brilhante e, preferencialmente, com menos espinhos (dependendo da variedade). Tamanho e peso: Geralmente especificado como tamanho médio ou com peso médio por unidade (ex: pesando em média 300g a 400g a unidade). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária atóxica e lacrada, como plástico de polietileno transparente, ou em caixas apropriadas para transporte de hortifrúti. Procedência e Rastreabilidade: Deve ser garantida a procedência, e, em alguns casos, pode ser exigido código de rastreabilidade, conforme legislação vigente. Legislação: O produto e seu fornecimento devem estar de acordo com as normas e legislação pertinentes, incluindo as da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Saúde.	KG	600	

27	COLORAU: Características do Produto (Colorau/Colorífico): Composição: Principalmente à base de urucum em pó, podendo conter também farinha de milho (fubá) ou amido de milho, e óleo vegetal (geralmente óleo de soja). Apresentação: Em pó, fino, homogêneo e de coloração vermelho ou alaranjado intenso. Qualidade: Obtido de frutos maduros, limpos e dessecados. Deve ser isento de materiais estranhos à sua espécie, sujidade, umidade excessiva, e não pode apresentar sinais de fermentação ou deterioração. Odor e Sabor: Característicos do produto, sem odores ou sabores atípicos (ranço, mofo, etc.). Aditivos: A presença de sal pode ser especificada (com ou sem sal, dependendo do edital). Restrições: Frequentemente, é exigido que o produto não contenha glúten. Requisitos Técnicos e de Documentação: Registro: O produto e/ou fabricante deve estar registrado no órgão competente (geralmente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou em conformidade com as normas da ANVISA). Ficha Técnica: A empresa licitante deve apresentar a ficha técnica do produto, assinada pelo responsável técnico do fabricante. Laudo Bromatológico: Pode ser exigido um laudo bromatológico (análises físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas) emitido por instituição reconhecida, com data recente (geralmente não superior a 6 meses). Embalagem e Validade: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagem primária (pacote, pote) de material atóxico, resistente, que proteja o produto contra contaminação e danos (ex: filme flexível atóxico). Embalagem Secundária: Embalagens secundárias (caixas de papelão) devem ser resistentes e lacradas para transporte. Identificação: As embalagens devem conter obrigatoriamente informações claras, como nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e de procedência. Peso: O peso líquido deve ser especificado no edital (exemplos comuns são embalagens de 80g, 100g, 400g ou 1kg). Prazo de Validade: A validade mínima exigida na data de entrega do produto costuma ser de, no mínimo, 6 meses.	PCT	200	
28	Couve flor: Características Gerais e de Qualidade: Estado: Produto fresco, saudável, limpo e in natura. Qualidade: De primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta. Coloração: Coloração uniforme, preferencialmente branca ou creme-clara, típica da variedade, sem manchas escuras (amareladas, marrons ou pretas). Integridade: Livre de perfurações, cortes, danos físicos ou mecânicos (lesões, amassados). Ausência de Defeitos/Contaminação: Isenta de enfermidades, insetos, parasitas, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Odor/Aroma: Odor e aroma característicos, sem odores estranhos ou sinais de deterioração. Maturação: Ter atingido o máximo de tamanho e maturação característicos para a colheita, mas sem estar passada. Especificações Físicas: Apresentação: Geralmente, a especificação exige "somente flores" ou "cabeça", com a maioria das folhas externas removidas. Tamanho e Peso: Tamanho e peso uniformes, como "tamanho médio", "cabeça com diâmetro de 170 a 210 mm" ou "pesando entre 700g a 1 kg por unidade". Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos (caixas plásticas ou engradados, por exemplo), que garanta a proteção e higiene do produto durante o transporte. Transporte: O transporte deve ser feito em condições adequadas para produtos perecíveis, mantendo a cadeia de frio, se necessário.	PÉ	480	

29	Couve folha: Qualidade e Estado Físico Primeira Qualidade: O produto deve ser de primeira qualidade, fresco e in natura. Folhas Íntegras: As folhas devem estar inteiras, firmes, intactas e bem desenvolvidas. Isenção de Defeitos: Não deve apresentar danos físicos (mecânicos) ou fisiológicos, manchas, descoloração ou partes estragadas. Coloração Uniforme: Cor verde (claro ou escuro, dependendo do tipo, como a couve-manteiga), uniforme em toda a sua extensão. Higiene e Segurança: Livre de Sujidades: Isenta de material terroso, sujidades, corpos estranhos e umidade externa anormal. Ausência de Pragas: Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas e furos característicos de insetos. Aroma e Sabor Próprios: Deve ter o aroma e sabor característicos da espécie/variedade (ex: couve-manteiga). Aproveitamento: Todas as partes comestíveis devem ser aproveitáveis. Apresentação e Embalagem: Embalagem Apropriada: Acondicionada em embalagem adequada para alimentos, transparente e de primeiro uso, que garanta a conservação e o transporte adequados. Padronização (Maço/Molho): Frequentemente, a especificação inclui a forma de apresentação em maços ou molhos, com peso aproximado ou número máximo de folhas por molho (ex: maço de aproximadamente 300g ou no máximo 8 folhas por molho). Homogeneidade do Lote: O lote entregue deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração.	KG	200	
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Características Físicas e de Qualidade:: Produto: Coxa e sobrecoxa de frango (especificar se com ou sem osso, com ou sem pele, ou em cubos/iscas, se necessário). Qualidade: Produto de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, com odor, cor e textura característicos de um produto fresco ou congelado de boa qualidade. Ausência de Não Conformidades: Livre de manchas (como esverdeadas), sujidades, larvas, parasitas, ossos soltos, cartilagens, tendões, e quaisquer alterações que indiquem deterioração. Adição de Água: Teor máximo de adição de água (geralmente máximo de 6% é especificado em edital). Cortes e Tamanho (se aplicável): Em alguns casos, pode-se especificar o peso médio por peça ou o tamanho dos cubos/iscas (ex: cubos de 2x2 cm). Condições de Conservação: Tipo de Conservação: Especificar se o produto deve ser congelado (geralmente IQF - Individual Quick Freezing, para evitar blocos) ou resfriado. Temperatura: Indicar a temperatura de conservação necessária (ex: -12°C ou mais frio para congelados). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo no momento da entrega (pode variar, mas geralmente é de pelo menos 6 meses para congelados). Embalagem e Rotulagem: Embalagem: Acondicionado em embalagens transparentes, resistentes, higiênicas, bem lacradas ou a vácuo. Peso da Embalagem: Especificar o peso líquido de cada pacote (ex: 1kg, 2kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo com a denominação do produto, peso líquido, identificação do produtor/fornecedor, data de produção, data de validade, modo de conservação e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Documentação Sanitária (Habilitação do Fornecedor e Produto) Registro no Órgão Competente: Exigir que o produto e o estabelecimento processador possuam registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Legislação Vigente: O produto deve estar em conformidade com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	2500	

31	Dobradinha: Características do Produto: Nome do Produto: Dobradinha (ou bucho bovino/mondongo). Origem: Tecido do estômago de bovinos (rúmen, retículo, omaso ou abomaso, especificar se houver preferência por algum), proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência da licitação). Apresentação: Forma: Em tiras ou pedaços, limpo, pré-cozido (se for o caso, especificar o grau de cozimento) ou cru. Cor: Branca a levemente amarelada, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura: Firme, porém macia, sem ser borrachuda ou desmanchando. Qualidade: Isento de: Odores anormais (ácido, pútrido, etc.), parasitas, substâncias contaminantes, pelos, gordura excessiva, cartilagens, ossos e aponevroses. Características: Sensoriais (Organolépticas): Sabor e odor característicos de dobradinha cozida (ou crua, se for o caso), sem a presença de sabores ou odores estranhos ou anormais. Especificações Físico-Químicas e Microbiológicas: Teor de Gordura: percentual máximo de 5% a 10% de gordura. Condições Microbiológicas: Deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o tipo de produto (carne ou miúdo comestível). Aditivos/Conservantes: Especificar se a adição de quaisquer aditivos, corantes ou conservantes é permitida (geralmente, para produtos frescos/congelados, não são permitidos). Embalagem, Transporte e Armazenamento: Embalagem Primária: Embalagem a vácuo (se aplicável), em material plástico transparente e resistente, de grau alimentício, que garanta a integridade do produto e a proteção contra contaminação. Deve ser devidamente rotulada conforme a legislação, contendo: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do produtor/fornecedor, carimbo de inspeção sanitária e instruções de conservação. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ou plástico, limpas e adequadas para transporte e empilhamento. Peso da Embalagem: pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg. Temperatura de Transporte e Armazenamento: Refrigerado: Temperatura entre 0°C e 4°C (ou conforme especificação técnica do fabricante e legislação). Congelado: Temperatura de -12°C a -18°C (ou conforme especificação técnica do fabricante e legislação). Documentação Exigida: Certificação Sanitária: Apresentação obrigatória do registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	500	
----	--	----	-----	--

32	Ervilha : Embalagem de 200 gr com validade superior a três meses. Características do Produto: Tipo de Ervilha: Ervilha verde em conserva (pode ser especificado "tipo petit pois", se necessário). Aspecto: Simples, inteira, grãos íntegros e não quebradiços, sem amassados, sem ferrugem ou fermentação. Líquido de Cobertura: Imersa em líquido translúcido (salmoura - água e sal), apropriado para conservação. Padronização: Tamanho e coloração uniformes. Qualidade: Isenta de sujidades, parasitas, larvas, impurezas ou qualquer matéria estranha. Ingredientes: Geralmente composta apenas por ervilha, água e sal, podendo haver a especificação "sem conservantes" ou "sem adição de sal" dependendo do edital. Características da Embalagem e Logística: Tipo de Embalagem: Lata (folha de flandres ou aço revestida com estanho), hermeticamente fechada e atóxica. Também pode ser aceito sachê, se especificado. Condição da Embalagem: A lata deve estar íntegra, intacta, sem estufamento, amassados, perfurações ou ferrugem. Peso: Especificação de peso líquido e peso drenado (ex: peso líquido 300g e peso drenado 200g, ou apenas peso drenado, como 170g ou 200g). Rotulagem: Embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, informações nutricionais, peso líquido, peso drenado, ingredientes, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Legislação: O produto e a embalagem devem atender às normas e resoluções vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Saúde, podendo também exigir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, a contar da data de entrega (comum ser de 6, 8, 10, 11 ou 12 meses, variando conforme o edital). Essas especificações visam garantir a qualidade, segurança e conformidade do produto a ser adquirido pela administração pública.	LATA	500	
----	---	------	-----	--

33	EXTRATO DE TOMATE 1. Definição e Composição: Produto: Extrato de tomate, simples e concentrado. Matéria-prima: Preparado com frutos maduros, são, selecionados, sem pele e sem sementes. Processamento: Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal e/ou açúcar, conforme a legislação. Deve ser especificado se há restrição a aditivos ou conservantes. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais: Sabor e Odor: Característicos de tomate cozido, isento de sabores e odores estranhos ou anormais. Cor: Coloração vermelha, vermelho-vinho, característica do produto. Consistência: Concentrado, tipo pasta. Ausência de Impurezas: Isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas ou qualquer outro contaminante físico, químico ou biológico. Isenção de Fermentação: O produto não deve apresentar sinais de fermentação. Sólidos Solúveis: Nível mínimo de sólidos solúveis (Brix), geralmente especificado em, no mínimo, 6% provenientes da polpa de tomate. 3. Embalagem e Rotulagem: Tipo de Embalagem: Embalagem primária (ex: lata metálica íntegra ou sachê) adequada para alimentos, que garanta a integridade e a conservação do produto, em peso líquido e peso drenado 300g, 340g, Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo com identificação do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no órgão competente (ANVISA/MAPA) e identificação do fabricante/produtor. 4. Requisitos de Qualidade e Legislação Conformidade Legal: O produto deve atender à legislação federal vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo a RDC nº 276/2003 e suas alterações, e normas específicas como a NTA (Norma Técnica de Alimentos) aplicável. Boas Práticas de Fabricação: O processamento, embalagem, armazenamento e transporte devem seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, entre 6 a 14 meses a partir da data de entrega do produto, data de fabricação máximo 60 dias. Documentação: A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico e, se solicitado, amostra do produto para análise e aprovação.	LATA	1000	
----	---	------	------	--

34	FARINHA DE MANDIOCA: 1. Requisitos de Qualidade e Identidade: Tipo e Classe: Especificar o tipo desejado, geralmente Tipo 1 (extra fina, fina, grossa ou de raspa, conforme a necessidade), que indica um padrão de qualidade superior. Aspecto e Cor: O produto deve ser limpo, seco e isento de materiais estranhos, insetos, mofo ou fermentação. A cor deve ser especificada (branca ou amarela, dependendo do tipo) e ser característica do produto. Odor e Sabor: Característicos de farinha de mandioca, sem odores ou sabores estranhos (ex: azedo, rançoso, químico). Umidade: Teor máximo de umidade especificado, para garantir a conservação e qualidade do produto. Pureza: Isenta de impurezas, detritos e quaisquer contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Aditivos: Não deve conter aditivos químicos, conservantes ou corantes artificiais, a menos que especificado e permitido pela legislação (ex: alguns tipos podem conter corante natural, como o açafrão-da-terra). 2. Especificações Físico-Químicas e Microbiológicas. O produto deve atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA, que geralmente incluem limites máximos para: Contagem padrão em placas (bactérias aeróbias mesófilas). Bactérias do grupo coliforme de origem fecal (ausência em 1g). Clostridium perfringens (sulfito redutores). Staphylococcus aureus (ausência em 0,1g). Salmonella spp. (ausência em 25g). Bolores e leveduras. 3. Embalagem e Rotulagem: Embalagem: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária (se houver) de material adequado, próprio para alimentos (ex: polietileno, plástico transparente), limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade e proteção do produto contra contaminação. Peso Líquido: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: 500g, 1kg, etc.). Rotulagem: As embalagens devem conter, de forma legível e em português, os seguintes dados: Identificação do produto (nome e tipo). Marca do fabricante. Lista de ingredientes e informações nutricionais. Peso líquido. Data de fabricação, lote e prazo de validade. Instruções de conservação. Dados de identificação e procedência do fabricante ou embalador (CNPJ, endereço, etc.). Registro no órgão competente (SIF/DIPOA, se aplicável, ou dispensa de registro conforme ANVISA).	KG	300	
----	--	----	-----	--

35	Farinha de milho: 1. Requisitos Gerais e Legais: Legislação: O produto deve atender à legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo a fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 150/2017 e normas complementares. Registro/Inspeção: O fornecedor deve apresentar, quando solicitado, a Ficha Técnica do Produto assinada pelo responsável técnico e, se aplicável, laudos bromatológicos (físico-químicos, microbiológicos, sensoriais) emitidos por laboratórios reconhecidos. Tipo do Produto: Especificar se é farinha de milho (simples), fubá, canjiquinha/xerém, flocada, pré-cozida, etc., e o tipo (ex: Tipo 1). Origem do Grão: Geralmente, especifica-se "grão amarelo". Pode ser solicitada a informação se o milho é transgênico ou não. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais: Aspecto: Deve se apresentar limpa, seca e homogênea. Cor: Característica do milho (geralmente amarela ou branca, dependendo do tipo especificado), uniforme. Odor e Sabor: Isenta de odores ou sabores estranhos, anormais, impróprios ou de ranço. Isenção de Impurezas: Livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades, bolor, resíduos ou quaisquer outras impurezas visíveis. Umidade: Teor máximo de umidade especificado (ex: máximo de 15%). Granulometria: Depende do tipo de farinha (fina, média, flocada). 3. Embalagem e Validade: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, limpa, não violada e hermeticamente selada (ex: pacotes de filme de polipropileno, podendo ser metalizado). Embalagem Secundária (se aplicável): Caixa de papelão resistente, adequada para empilhamento, lacrada e identificada, garantindo a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Peso Líquido: Indicação clara do peso (ex: pacotes de 500g, 1kg). Identificação/Rotulagem: A embalagem deve conter obrigatoriamente, em língua portuguesa, dados como identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Validade: Prazo de validade mínima exigido no ato da entrega (comum ser de 5 a 6 meses, ou um percentual do prazo total de validade do produto, ex: mínimo de 80% do prazo total). Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas que garantam a segurança e integridade do produto, de acordo com as normas da ANVISA.	KG	500	
----	---	----	-----	--

36	FARINHA DE TRIGO: As principais características a serem especificadas no edital incluem: 1. Tipo e Classificação: Tipo 1 ou Especial: É o tipo mais comum exigido em licitações para consumo geral e panificação, devido ao seu menor teor de cinzas (material mineral), o que indica maior pureza. Grupo: Doméstico ou Industrial, dependendo do uso pretendido. Enriquecimento obrigatório: Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente da ANVISA. 2. Características Físicas e Sensoriais: Aspecto: Pó fino, uniforme, isento de grumos, sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer impurezas. Cor: Branca, uniforme, sem manchas. Odor e Sabor: Característicos de farinha de trigo, isentos de odor e sabor estranhos, rançosos, fermentados ou mofados. Umidade: Teor máximo de 15%. Teor de Cinzas (base seca): Máximo de 0,80% para o Tipo 1 e 0,65% para o Tipo Especial. Glúten: Teor de glúten úmido e seco pode ser especificado, dependendo da aplicação (pães, massas, bolos). 3. Embalagem e Logística: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem resistente, atóxica, limpa, lacrada e íntegra (como sacos plásticos ou de polipropileno, podendo ser dupla), que garanta a segurança e integridade do produto. Peso: Especificar o peso líquido (ex: pacotes de 1kg, 5kg, ou sacos de 25kg). Informações no Rótulo: A embalagem deve conter, obrigatoriamente, informações claras sobre: identificação do produto, marca, fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, ingredientes, e número do lote, além do registro no órgão competente (SIF/POA, se aplicável). 4. Requisitos de Qualidade e Prazos: Controle de Qualidade: O produto deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega (comum ser de 6 a 12 meses, ou que o produto tenha sido fabricado no máximo 1 mês antes da entrega).	KG	200	
37	FEIJÃO BRANCO: Tipo: Geralmente "Tipo 1", indicando alta qualidade e grãos selecionados, conforme comprasnet.gov.br. Variedade: Feijão Branco (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). Características: Grãos inteiros, sadios, sem cheiro ou sabor estranho, umidade controlada, isentos de impurezas (pedras, terra, outros grãos). Embalagem: Pacotes de 1kg, usando embalagens atóxicas e seladas. Qualidade/Normas: Deve atender às Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	30	

38	FEIJÃO PRETO: As principais características técnicas exigidas em editais de licitação incluem: 1. Classificação e Qualidade: Tipo/Classe: Feijão comum, espécie Phaseolus vulgaris L., classe preto, Tipo 1. Estado de Conservação: Novo (safra recente), de primeira qualidade, maduro, limpo e seco. Grãos: Constituído predominantemente de grãos inteiros, sãos, de tamanho e formato naturais, com a cor preta característica da variedade. 2. Parâmetros Físicos e Tolerâncias: Pureza: Isento de material terroso, sujidades, insetos vivos ou mortos, e misturas de outras variedades ou espécies. Grãos Defeituosos: Percentual mínimo de grãos inteiros (geralmente 90% a 98%) e tolerância máxima para grãos com defeitos graves (mofados, germinados, danificados), conforme a IN 12/2008 do MAPA. Teor de Umidade: Teor máximo de umidade de 14% (ou, em algumas especificações, no máximo 15%), para garantir a conservação e prevenir fungos. 3. Embalagem e Informações: Acondicionamento: Embalagem primária e secundária de polietileno ou material próprio para alimentos, resistente e que garanta a integridade do produto (frequentemente em sacos de 1kg). Rotulagem: Os rótulos devem conter, de forma clara e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante/produtor; Data de fabricação e data de validade (prazo mínimo de validade exigido, ex: 6 meses); Número do lote; Informação nutricional; Inscrição "Não contém glúten" (se aplicável, verificado nos rótulos). 4. Requisitos Legais e Sanitários: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e a legislação específica do MAPA (Instrução Normativa nº 12/2008).	KG	1000	
39	FEIJÃO VERMELHO: As principais características técnicas exigidas em editais de licitação incluem: Tipo do Produto: Feijão comum, classe cores, Tipo 1 (primeira qualidade). Estado de Conservação: Novo, constituído de grãos inteiros, sãos, maduros, limpos e secos. Ausência de Impurezas: Isento de matérias estranhas, impurezas, material terroso, sujidades, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças. Cor e Formato: Grãos na cor, sabor e odor característicos, com 97% dos grãos na cor típica da variedade. Umidade: Teor de umidade máxima especificada (frequentemente em torno de 15% ou 18%). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária de plástico (polietileno) transparente, resistente, atóxica e bem vedada, geralmente em pacotes de 1 kg. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, incluindo informações nutricionais e dados do fabricante/distribuidor. Prazo de Validade: Prazo de validade mínimo exigido, geralmente entre 4 a 6 meses na data da entrega efetiva do produto. Registro: O produto e o fornecedor devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do MAPA, o que pode incluir menção a portarias ou resoluções específicas nos editais, como a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos).	KG	600	

40	FERMENTO QUIMICO: Características Técnicas para Licitação de Fermento Químico: As especificações no edital (Termo de Referência) devem ser detalhadas para garantir a qualidade e a segurança do produto a ser fornecido. 1. Características Físico-Químicas e de Qualidade: Apresentação: Pó fino, homogêneo e de coloração branca. Aplicação: Adequado para confecção de bolos, tortas e biscoitos (uso culinário geral). Pureza: Isento de mofo, sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e qualquer substância nociva à saúde. Odor e Sabor: Característicos, sem odores ou sabores estranhos (como ranço). Desempenho: Deve garantir a ação levedante (liberação de dióxido de carbono na presença de umidade e calor) esperada para o crescimento da massa. 2. Composição (Ingredientes) A composição deve estar em conformidade com as normas da ANVISA para aditivos alimentares. Os ingredientes típicos incluem: Amido de milho e/ou fécula de mandioca (como agente de volume /antiaglomerante); Bicarbonato de sódio (base); Pirofosfato de sódio, fosfato monocálcico, ou outro sal ácido (componente ácido). 3. Embalagem e Acondicionamento Material: Embalagem primária (em contato direto com o produto) em material plástico (polipropileno, por exemplo), resistente, atóxico, hermeticamente fechada e lacrada. Tipo: Frasco ou pacote (especificar a gramatura desejada, ex: 100g, 200g, 500g, etc., conforme a necessidade do órgão licitante). Integridade: A embalagem deve estar íntegra, sem amassados, furos ou sinais de violação. Embalagens defeituosas ou inadequadas serão recusadas. 4. Rotulagem e Documentação: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, as seguintes informações: Identificação do produto (Fermento Químico em Pó); Marca/Procedência (Nome e CNPJ do fabricante/distribuidor); Lista de ingredientes; Informação nutricional; Peso líquido (gramatura); Número do lote, data de fabricação e data de validade; Instruções de uso e armazenamento. Validade Mínima: O edital geralmente exige uma validade mínima do produto na data da entrega (ex: mínimo de 6 meses ou 70% da validade total). Documentação: O licitante vencedor deverá apresentar Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante e, se solicitado, laudo bromatológico (análises físico-químicas, microbiológicas, etc.) emitido por instituição competente. 5. Conformidade Legal. O produto deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo Ministério da Saúde.	UN	50	
----	--	----	----	--

41	Figado: 1. Características Sensoriais e Físicas: Aparência: Fígado bovino de primeira qualidade, com aspecto próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou qualquer outra alteração de cor. Textura: Firme, não amolecido e não pegajoso. Odor: Característico (próprio da espécie), isento de odores estranhos ou pútridos. Pureza: Livre de parasitas, sujidades, ossos, cartilagens, aponevroses (tecido conjuntivo) em excesso, e qualquer substância contaminante. 2. Processamento e Embalagem Condição: Pode ser resfriado ou congelado. Apresentação: Em peça (inteira) ou em bifes (tenderizado, porcionado mecanicamente, com interfolhamento plástico, se aplicável). Embalagem: Embalado a vácuo ou em saco plástico transparente e atóxico, resistente, sem perfurações, limpo e não violado. Peso: Peso líquido especificado na embalagem. 3. Requisitos Sanitários e Informações Obrigatórias: Inspeção: Proveniente de estabelecimento com inspeção oficial (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual ou Municipal), com o carimbo do órgão competente visível na embalagem primária. Temperatura: Resfriado: Temperatura interna entre -1°C e 4°C. Congelado: Temperatura interna não superior a -18°C. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma indelével e conforme a legislação vigente, as seguintes informações: Nome e descrição do produto (ex: Fígado bovino, congelado); Marca comercial; Identificação do produtor/embalador (razão social, CNPJ, endereço); Carimbo de inspeção; Data de fabricação/processamento e data de validade; Peso líquido; Informação nutricional. Documentação: O fornecedor deve apresentar documentos que comprovem a qualidade e a origem do produto, como laudos laboratoriais, certificados sanitários e o registro no órgão competente (ANVISA/MAPA), com data de emissão recente (geralmente, não superior a 365 dias).	KG	400	
----	---	----	-----	--

42	Filé de peixe (TILÁPIA): Características do Produto (Filé de Tilápia) Tipo de Produto: Filé de peixe (tilápia), congelado. Aparência e Composição: Ausência de Elementos Indesejados: Livre de pele, cartilagens, espinhos (totalmente sem espinhos), escamas, ossos e vísceras. Isenção de Aditivos: Não deve conter temperos, conservantes ou outros aditivos alimentares (produto in natura). Aspecto Visual: Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta ou parasitas. A cor da carne deve ser branca ou rosada, característica da tilápia fresca. Textura: Consistência firme. Após o descongelamento, o filé deve manter sua integridade, sem se desfazer. Processamento e Congelamento: Sistema de Congelamento: Preferencialmente IQF (Individual Quick Freezing - Congelamento Individual Rápido), o que evita a formação de blocos e facilita o uso fracionado. Glaceamento: Especificar o percentual máximo de glaceamento (camada fina de gelo para proteção) aceitável, geralmente em torno de 10%, para evitar perdas excessivas no descongelamento. Padronização: Os filés devem apresentar tamanhos uniformes e peso padronizado (ex: filés de aproximadamente 200g, ou peso médio especificado no edital). Embalagem: Embalagem primária (em contato direto com o alimento) em material plástico (ex: polietileno) atóxico, resistente, transparente, inviolável e que permita a visualização do produto. Embalagem secundária (se houver, como caixas de papelão) em bom estado de conservação, com identificação clara do produto. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente da ANVISA e MAPA. Dados Obrigatórios no Rótulo: Conforme legislação, o rótulo deve conter, no mínimo: Nome do produto (Filé de Tilápia Congelado). Peso líquido. Identificação do fabricante/produtor (razão social, CNPJ, endereço). Número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 a 12 meses a partir da entrega, dependendo do edital). Instruções de conservação e preparo. Informação nutricional. Requisitos para o Fornecedor:	KG	2000	
----	---	----	------	--

43	Galinha Caipira: Características Gerais para Licitação: Tipo de Produto: frango ou galinha caipira. Inspeção Sanitária: O produto deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, possuindo o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), dependendo da abrangência da licitação. Embalagem e Rotulagem: A embalagem deve manter a integridade física do produto, não podendo estar violada, rasgada ou furada. O rótulo deve conter informações claras como identificação do produto, data de validade, peso, e informações nutricionais, conforme as normas aplicáveis. Qualidade e Especificação: O produto ofertado deve ser compatível com a descrição do edital e passar por um teste de qualificação, se previsto. Deve estar livre de parasitas e substâncias contaminantes. Requisitos Específicos do Sistema de Produção "Caipira" A legislação e as normas técnicas definem o sistema de criação caipira, que difere da criação industrial: Criação em Liberdade: As aves devem ser criadas soltas, com acesso a áreas externas (piquetes ou pastagens), onde possam expressar comportamentos naturais como ciscar e buscar alimentos. Rusticidade: As aves devem ser de raças ou linhagens rústicas, adaptadas ao ambiente e mais resistentes a doenças, em contraste com as linhagens industriais de alto desempenho. Alimentação Diversificada: Além da ração balanceada, a dieta pode incluir alimentos alternativos, como capim, folhas, insetos e tubérculos. Idade de Abate: A idade de abate é geralmente superior à do frango de granja, frequentemente entre 80 a 90 dias de vida ou mais, o que contribui para características sensoriais diferentes da carne (como cor e textura). Proibição de Promotores de Crescimento: A criação caipira, por definição, não faz uso de hormônios ou promotores de crescimento (que, de fato, já são proibidos na avicultura brasileira em geral, mas é um ponto de destaque nesse tipo de produto). Apresentar Documentação de Habilitação: O fornecedor (seja individual, grupo informal ou formal) deve apresentar a documentação que comprove a origem e a conformidade do produto com as normas, como a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) para a agricultura familiar (se for o caso, como no PNAE). Certificação: Em alguns casos, pode ser exigida uma certificação específica que ateste a produção de acordo com as normas da ABNT ou de órgãos certificadores reconhecidos.	KG	400	
----	---	----	-----	--

44	GELATINA ALIMENTICIA EM PÓ (Pacote de 400g): Denominação do Item: Gelatina Alimentícia em Pó, Comestível, Sabor Cereja, Abacaxi, Morango ou Incolor e Sem Sabor. Origem: Animal (obtida a partir do colágeno de peles/ossos de animais, como bovinos ou suínos). Apresentação: Pó fino e homogêneo, de cor e odor característicos do sabor especificado, isento de grumos, impurezas visíveis, materiais estranhos ou qualquer sinal de adulteração. Características Físico-Químicas: Substância translúcida (após preparo), inodora (ou com odor característico do sabor), e insípida (ou com sabor característico do sabor especificado). Deverá apresentar boa solubilidade em água quente e capacidade de gelificação adequada após resfriamento. Aditivos: Uso de aditivos alimentares (corantes, aromatizantes, acidulantes) permitido, desde que em conformidade com a legislação vigente da ANVISA. Informações Nutricionais: Conter tabela nutricional completa na embalagem, em conformidade com as normas da ANVISA. Embalagem: Acondicionada em embalagem primária de filme plástico flexível, transparente, atóxico, resistente, limpo, não violado e que garanta a integridade e proteção do produto contra contaminação e umidade até o consumo. A embalagem secundária (caixa de papelão, se houver) deve ser resistente. Peso Líquido: Pacote de 400g. Registro e Normas: O produto deve possuir registro, inscrição ou cadastro no órgão competente (Ministério da Saúde, ANVISA ou MAPA). O fabricante deve seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o produto deve atender às normas técnicas da ABNT e legislações sanitárias vigentes. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega efetiva do produto, devidamente impresso na embalagem. Marca: produtos similares ou de qualidade superior a Dr. Oetker ou Sol.	PCT	25	
45	LARANJA BERGAMOTA: Características Gerais e de Qualidade: Classificação e Tipo: Fruta de primeira qualidade, tipo especial, classificada e bem formada. Pode ser especificada a variedade, como Ponkan, Morgota, ou Montenegrina. Estado de Conservação e Maturação: Fresca, com maturação adequada para consumo, permitindo transporte e armazenamento sem perecer. Não deve estar imatura, passada ou podre (considerados defeitos muito graves). Aspecto Visual: Coloração própria e uniforme (característica da variedade), superfície lisa, limpa, sem sujidades, insetos, parasitas, ou a presença de bolor. Integridade Física: Livre de danos mecânicos, fisiológicos, lesões (profundas ou leves), perfurações na casca ou amolecimento. Consistência: Textura e consistência de fruta fresca, firme. Sabor e Aroma: Sabor e aroma característicos da fruta. Tamanho e Peso: Frutos de tamanho médio, com peso e diâmetros específicos (ex: peso de 80g a 100g por unidade). A homogeneidade de tamanho pode ser um requisito de categoria. Livre de Sementes (opcional): Em algumas licitações, pode-se especificar variedades com poucas ou nenhuma semente, como a Okitsu, para maior aceitação especialmente em alimentação escolar). Requisitos Legais e de Embalagem: Legislação: O produto deve atender à legislação de alimentos vigente, estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem: Acondicionamento em embalagem primária adequada, como caixa plástica vazada e limpa. A embalagem deve ser apropriada para o transporte de alimentos perecíveis. Informação Nutricional e Validade: A embalagem deve conter prazo de validade e informação nutricional, se aplicável.	KG	800	

46	Laranja: Variedade: Especificação da variedade (ex: Pêra, Valência, Bahia, Seleta), comum em muitos editais. Qualidade e Estado de Conservação: Produto fresco, de primeira qualidade e próprio para consumo in natura. Textura e consistência firmes. Intacta, sem casca perfurada, amolecida, amassados, podridão, ou defeitos graves. Livre de sujidades, corpos estranhos, insetos ou umidade. Proveniente de planta sadia. Maturação adequada para consumo. Tamanho e Peso: Especificação do tamanho (ex: médio, grande) ou classe (ex: Classe 2 a 4), geralmente por peso (kg) ou unidade, conforme definido no edital. Procedência e Embalagem: Acondicionamento em embalagem primária adequada, como caixas plásticas vazadas e limpas. Transporte em condições adequadas para preservar a qualidade do produto. Proveniente de estabelecimento com registro de inspeção sanitária do órgão competente, quando aplicável.	KG	1200
47	Leite Integral: As principais características técnicas e requisitos para o leite integral incluem: Características Técnicas Obrigatórias: Teor de Gordura: Mínimo de 3% (m/m). Esta é a principal característica que define o leite como "integral". Teor de Proteína: Mínimo de 2,9%. Teor de Sólidos Totais: Mínimo de 12%. Processamento: Deve ser especificado o tipo de leite (ex: UHT/Longa Vida ou Pasteurizado). O leite UHT (Ultra High Temperature) é comum em licitações por ter maior validade. Aspecto e Sabor: Líquido (ou pó, se especificado), cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas ou elementos estranhos. Densidade: A densidade do leite integral UHT varia entre 1,028 e 1,033 g/ml. Embalagem: Deve ser em embalagem primária íntegra, adequada para alimentos, geralmente cartonada (tipo Tetra Pak) ou em sachês, com volume especificado (ex: 1 litro). A embalagem deve ser resistente e atóxica. Requisitos Legais e de Documentação: Registro no Órgão Competente: O estabelecimento produtor deve possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), o que garante a conformidade com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Rotulagem: O rótulo deve ser legível e conter, no mínimo, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda ("Leite UHT Integral Longa Vida" ou "Leite Pasteurizado Integral"). Marca, peso líquido e ingredientes. Identificação do lote e data de fabricação/validade. Informação nutricional. Dados do produtor/embalador e número de registro no MAPA (SIF/SIE/SIM). Legislação Aplicável: O produto deve estar em conformidade com as normas do MAPA (como as Instruções Normativas IN 76 e IN 77) e da ANVISA (como a RDC nº 259/2002 sobre rotulagem). Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias para leite UHT).	LT	200
48	LENTILHA: De primeira, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, tipo 1, tipo classe graúda.	KG	50

49	Linguiça de Carne Suína: Abaixo estão as características essenciais a serem consideradas: 1. Requisitos de Qualidade e Inspeção: Procedência e Inspeção: O produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, como o Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), com o devido carimbo e número de registro na embalagem. Legislação: Deve estar em conformidade com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e demais normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. Aspecto Visual e Sensorial: Cor: Característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Textura: Firme, elástica, não pegajosa. Odor e Sabor: Próprios do produto, isentos de odores estranhos ou ranço. Ausência de Impurezas: Isenta de sujidades, parasitas, larvas, pedaços de plástico, ossos ou cartilagens. 2. Especificações do Produto e Composição: Tipo de Corte/Carne: Especificar se é 100% carne suína (como pernil ou lombo, por exemplo) ou mista (carne suína e bovina). Condimentos: Descrever os temperos, mencionando a ausência ou presença (e tipo) de pimenta, para atender às restrições alimentares dos consumidores (ex: para merenda escolar). Aditivos: Devem estar de acordo com o regulamento específico vigente, como a Instrução Normativa SDA nº 4/2000 do MAPA, que estabelece limites para padrões físico-químicos (umidade, gordura, proteína). Glúten/Lactose: Especificar se é isento de glúten ou lactose, se for um requisito do edital. 3. Embalagem e Acondicionamento: Embalagem Primária: Embalagem: transparente, atóxica, própria para alimentos, podendo ser a vácuo, em filme de PVC ou saco plástico. Peso: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: pacotes de 1kg ou 5kg). Embalagem Secundária: Acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas e resistentes. Informações Obrigatórias: A embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, data de validade e o carimbo do SIF/DIPOA. 4. Condições de Conservação e Transporte: Temperatura: Definir a temperatura de conservação (ex: resfriada a 2°C ou congelada a -18°C). Validade: Exigir uma validade mínima para o produto na data da entrega, por exemplo, que não tenha mais de 30% da sua vida útil comprometida. Transporte: O transporte deve ser feito em veículo apropriado, que garanta a manutenção da temperatura e das condições higiênico-sanitárias, conforme as normas.	KG	1350	
----	---	----	------	--

50	Linguiça Tipo Calabresa Tradicional: 1. Definição e Composição do Produto: Matéria-prima: Elaborada predominantemente com carne suína, podendo conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS), diferentemente da "Linguiça Calabresa" (autêntica) que não permite CMS. Tempero: Deve possuir o sabor e aroma característicos da pimenta calabresa e outros condimentos permitidos. Processamento: Produto curado, que pode ser submetido ou não a processos de estufagem, desidratação e/ou cozimento. A defumação é opcional, mas é uma característica comum da versão "tradicional" de mercado e deve ser especificada no edital (ex: "cozida e defumada"). 2. Padrões Físico-Químicos (Referência Normativa) Os limites máximos e mínimos de componentes devem estar de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para linguiças, estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Umidade (máx): 60% (para linguiças cozidas). Gordura (máx): 35% (para linguiças cozidas). Proteína (mín): 14% (para linguiças cozidas). Cálcio (máx): 0,3% (para linguiças cozidas, em base seca). 3. Requisitos de Embalagem e Logística Acondicionamento: Embalagem primária (ex: saco de polietileno transparente, filme PVC ou similar) a vácuo, atóxica, limpa, seca, não violada e resistente. Identificação Externa: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, os seguintes dados: Nome do produto ("Linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada"). Marca do fabricante. Peso líquido. Data de fabricação, lote e prazo de validade. Informação nutricional. Condições de conservação (temperatura de refrigeração/congelamento). Carimbo oficial do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal), indicando que o produto é inspecionado e seguro. Transporte e Armazenamento: O transporte deve ser feito em condições de refrigeração ou congelamento adequadas, conforme as especificações do fabricante e normas da ANVISA, garantindo a manutenção da cadeia do frio até a entrega. 4. Qualidade e Inspeção: Aspecto e Sensorial: O produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme, sem umidade excessiva, não pegajoso, isento de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração. Validade: Exigir uma validade mínima do produto na data de entrega (ex: validade mínima de 3 meses, ou conforme especificado no edital).	KG	200	
51	Maça: Características e Requisitos Comuns Tipo/Cultivar: Gala, Fuji, Eva, pois as características de sabor e textura variam entre elas. Qualidade: Categoria I" ou "Extra", que são de melhor qualidade, com tolerância mínima a defeitos. Estado de Conservação: Frutas fisiologicamente desenvolvidas, frescas, sadias, limpas, isentas de podridão, danos físicos, lesões abertas, desidratação ou degenerescência interna severa. Coloração: A especificação da porcentagem de coloração de 20%. Calibre/Tamanho/Peso: Indicar o peso ou calibre mínimo por unidade (ex: unidades pesando entre 120g a 140g cada, ou peso mínimo de 105g para Categoria Extra). Embalagem: As embalagens devem ser atóxicas, apropriadas para alimentos e garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Devem conter identificação do produto, marca, procedência, número do lote, data de validade, peso e informações nutricionais, conforme as normas de rotulagem vigentes. Transporte e Entrega: O transporte deve ser realizado de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA), em condições que preservem a qualidade e segurança do alimento. Documentação: O fornecedor deve apresentar a documentação exigida no edital, como licenças, comprovante de registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM, se aplicável a produtos embalados), e, em alguns casos, amostras para avaliação técnica.	KG	1300	

52	Macarrão espaguete: Especificações do Produto: Tipo de Massa: Massa seca, tipo espaguete. Ingredientes: Geralmente exige-se "com ovos" ou "sem ovos", feito a partir de sêmola de trigo ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter corantes naturais, como urucum e cúrcuma. Para dietas específicas (ex: sem glúten), a composição deve ser de farinha de milho ou arroz. Qualidade: Deverá ser de primeira qualidade, próprio para consumo humano, não podendo apresentar sujidades, bolor, manchas, fragilidade excessiva ou cheiro rançoso/fermentado. Rendimento: Algumas licitações especificam um rendimento mínimo após o cozimento (ex: o peso deve dobrar após a cocção). Cozimento: O macarrão não deve turvar excessivamente a água durante o cozimento. Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo normas da ANVISA e do Ministério da Saúde, além das normas da ABNT aplicáveis. Embalagem e Logística: Embalagem Primária: Pacote plástico transparente, atóxico, resistente e termossoldado, geralmente de 500g ou 1kg. Embalagem Secundária (transporte): Acondicionado em fardos ou caixas de papelão resistentes, para evitar danos durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: O rótulo deve conter, de forma clara e legível, as informações nutricionais, identificação do produto, marca, peso líquido, ingredientes, dados do fabricante/produtor, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínima exigida na data da entrega, geralmente de 3 a 6 meses.	PCT	1000	
53	Macarrão parafuso: Características do Produto: Tipo e Formato: Macarrão tipo massa seca, formato curto, tipo parafuso (ou fusilli). Ingredientes: Geralmente exigido como macarrão de sêmola de trigo (pode ser com ou sem ovos, o edital deve especificar), enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme a legislação vigente. Qualidade: Fabricado a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sem glúten, se especificado. Aspecto e Condição: Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas, fermentação ou ranço. Deve ser resistente à pressão dos dedos (antes da cocção). Cocção: Ao ser colocado na água, não deve turvá-la antes ou durante a cocção. Deve apresentar um rendimento mínimo após o cozimento (comumente especificado como no mínimo 2 vezes o peso original). Características: Organolépticas: Cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas. Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Acondicionado em pacotes de material plástico transparente ou multifoliado, resistente, atóxico, bem vedado, com peso líquido especificado (comumente 500g ou 1kg). Embalagem Secundária: Os pacotes devem ser acondicionados em fardos ou caixas de papelão resistentes para transporte, garantindo a integridade do produto. Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação, procedência (fabricante), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazos de Validade: O produto deve ter um prazo de validade mínimo estabelecido a partir da data de entrega (ex: mínimo de 6 meses). Documentação: A empresa vencedora deverá apresentar Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico e, muitas vezes, um laudo bromatológico (análises físico-químicas, microbiológicas, etc.) emitido por instituição reconhecida, com data recente. Conformidade Legal: O produto e o processo de fabricação devem estar em total conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações vigentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	PCT	1000	

54	Mamão: Qualidade e Estado de Maturação: Primeira Qualidade: O produto deve ser de primeira qualidade, conforme os padrões de classificação. Maturação: Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas, geralmente em estágio médio de maturação (ex: 70% de maturação), garantindo a durabilidade até o consumo final. Aparência e Integridade: Frutos frescos, inteiros, com casca sem rupturas, defeitos, machucaduras ou danos físicos e mecânicos. A coloração deve ser uniforme. Ausência de Defeitos Graves: Livre de sujidades, parasitas, larvas, pragas, doenças, podridão do pedúnculo e substâncias nocivas à saúde. Manchas leves na superfície que não afetam a polpa podem ser permitidas dentro de limites estabelecidos. Polpa: Polpa firme e intacta. Especificações Adicionais: Tipo e Tamanho: mamão Formosa ou Papaia, com tamanho e peso uniformes (ex: peso entre 400g e 530g para o tipo Papaia). Embalagem: Acondicionado em embalagem apropriada (ex: caixas de papelão resistentes, novas), que proteja o produto de forma adequada e evite contaminação ou deterioração. Embalagens defeituosas ou inadequadas são recusadas. Documentação: O fornecedor deve garantir que os alimentos cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes, podendo ser exigidos laudos bromatológicos (físico-químico/microbiológico/organoléptico). Reposição: Cláusula que obriga o fornecedor a trocar, sem custos adicionais e em prazo determinado (48 horas), produtos que forem recusados pela fiscalização.	UN	600	
55	Manga: Características Gerais e de Qualidade: Tipo/Varietal: Especificar a variedade da manga (ex: Manga Tommy Atkins, Palmer, Haden, etc.), pois as características de sabor, textura e tamanho variam significativamente entre elas. Apresentação: Natural/in natura. Estado de Maturação: Fruta madura, porém firme, adequada para transporte e consumo (geralmente "de vez" ou em ponto de consumo, dependendo da logística e uso pretendido, como para merenda escolar). Condição Sanitária: Sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aspecto Físico: Íntegra: Sem lesões, cortes, perfurações ou danos físicos. Firme: Textura consistente, sem amolecimento excessivo ou desidratação. Coloração: Uniforme e característica da variedade especificada. Desenvolvimento: Bem desenvolvida, sem sinais de má formação. Qualidade: Classificada como de primeira qualidade (Tipo I), conforme padrões de classificação de hortifrúti. Odor e Sabor: Característicos de manga madura, isentos de odores ou sabores estranhos (ex: fermentação, mofo). Ausência de Defeitos: Isenta de podridão, manchas, queimaduras de sol ou quaisquer outras imperfeições que comprometam seu consumo. Requisitos de Embalagem e Logística: Embalagem: Acondicionada em embalagens apropriadas (caixas plásticas ou de papelão, bandejas, etc.), limpas, que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve permitir a ventilação adequada, se necessário. Peso/Quantidade: Especificar a unidade de fornecimento (quilograma, caixa com peso X, unidade). Rastreabilidade: Recomenda-se exigir código de rastreabilidade do produto, conforme legislação vigente, para controle de origem. Transporte: Deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura, para manter a cadeia de frio, se aplicável, e preservar a qualidade do fruto.	KG	800	

56	Manteiga: As principais características a serem especificadas incluem: 1. Tipo e Classificação: Tipo de Manteiga: Definir se é com sal ou sem sal, extra, de primeira qualidade ou comum. A especificação "extra" é comum em editais, exigindo maior teor de gordura e qualidade sensorial superior. Teor de Gordura: A legislação brasileira exige um teor mínimo de gordura, sendo que a manteiga extra deve ter no mínimo 82% de gordura do leite, e a de primeira qualidade, cerca de 80%. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais. Aspecto: Sólido, untuoso, homogêneo, de cor amarelada ou esbranquiçada, sem manchas ou pontos estranhos. Sabor e Odor: Sabor suave, característico de manteiga, sem gostos ou odores estranhos (ranço, mofo, etc.). Textura: Consistente, fácil de espalhar à temperatura ambiente. 3. Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Deve ser original, inviolável, adequada para alimentos, que garanta a proteção e conservação do produto, em material aprovado pela ANVISA (ex: pote, tablete envolto em papel alumínio ou similar). Peso Líquido: Especificar a gramatura (ex: 200g, 500g, 1kg), conforme a necessidade do órgão licitante. Rotulagem: O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias por lei, como data de fabricação, validade, peso líquido, identificação do fabricante/produtor (incluindo CNPJ e registro no MAPA/SIF), informação nutricional, lista de ingredientes, e condições de conservação. 4. Requisitos de Qualidade e Prazos: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas, resoluções e portarias vigentes da ANVISA e do MAPA (como o Decreto nº 9.013/2017 e a Portaria nº 1.428/1993). Inspeção: O fornecedor deve garantir que o produto é inspecionado (ex: SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme aplicável). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega (ex: mínimo de 90 ou 120 dias), para garantir o uso adequado do produto. Condições de Transporte e Armazenamento: A entrega deve ser feita em veículos apropriados, sob condições de temperatura controlada (refrigerado) para manter a qualidade e segurança do alimento.	KG	200	
----	---	----	-----	--

57	MARGARINA: 1. Características Organolépticas (Sensoriais): Aspecto: Emulsão plástica, homogênea e uniforme. Cor: Amarela ou levemente amarelada, homogênea. Odor: Característico e normal, sem odores estranhos (ex: ranço). Sabor: Característico, sem sabores estranhos. Consistência/Textura: Cremosa, característica do produto, sem quebra de emulsão. 2. Características Físico-Químicas e Nutricionais: Teor de Lipídios (Gordura): O edital deve especificar um percentual, geralmente entre 65% a 80% para margarinas comuns, ou conforme a necessidade (acima de 50% também é comum). Gorduras Trans: O produto deve ser livre de gorduras trans (conforme a legislação da ANVISA). Sal: Especificar se é "com sal" ou "sem sal", e o teor de cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Vitaminas: Frequentemente é exigido o enriquecimento com vitaminas, como a Vitamina A (aprox. 45,0 MCG). Origem: Oriunda de óleos vegetais comestíveis. Aditivos: Permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica. 3. Requisitos de Embalagem e Logística Embalagem: Acondicionada em embalagem primária (potes, pacotes, etc.) resistente, atóxica, lacrada, que confira proteção ao produto e adequada ao transporte e armazenamento. O peso líquido deve ser especificado (ex: pote de 500g, 1kg). Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, e o percentual de lipídios de forma clara. Prazo de Validade: Exigência de um prazo de validade mínimo na data da entrega (ex: no mínimo 06 meses, ou 45 dias, dependendo do edital). Transporte e Conservação: O produto deve ser conservado e transportado em temperatura indicada pelo fabricante e em condições que preservem sua qualidade. 4. Conformidade Legal: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas, resoluções e portarias da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Registro: O produto e o fabricante devem possuir os registros e autorizações exigidos pelos órgãos competentes.	UN	300	
----	---	----	-----	--

58	Melancia: Características de Qualidade e Físicas Qualidade: Produto de primeira qualidade, conforme padrões de mercado. Aspecto: Fruto in natura, inteiro, com aparência fresca e limpa. Integridade: Casca sã, sem rupturas, rachaduras, perfurações, cortes ou danos físicos/mecânicos. Maturação: Grau médio ou adequado de amadurecimento para consumo e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação de forma adequada. Ausência de Defeitos: Livre de amassados, manchas (internas e externas), bolores, podridão, murchamento, parasitas, larvas, ou qualquer outra característica que a torne imprópria para o consumo. Coloração e Polpa: Casca lisa, geralmente nas cores verde escura ou clara (dependendo da variedade), e polpa vermelha e succulenta (para variedades comuns). Tamanho: Pode ser especificado como "grande" ou "graúda", com tamanho e coloração uniformes (tipo e variedade também podem ser especificados, como 'crimson sweet' ou 'redonda graúda'). Condições de Embalagem e Transporte Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente (como caixas de madeira ou plástico), limpa e adequada para o transporte seguro do alimento. Peso: O peso por caixa ou por unidade pode ser especificado, por exemplo, caixas com 20 a 22 Kg. Transporte: O transporte deve ser feito de forma adequada, seguindo a legislação vigente, especialmente as normas da ANVISA e Vigilância Sanitária. Identificação: As embalagens devem conter identificação do produto e, se aplicável, etiqueta com o peso líquido. Requisitos Legais: Procedência: O fornecedor deve garantir a procedência do produto e a conformidade com as normas técnicas e legislação sanitária vigentes no país (ANVISA, Ministério da Agricultura).	KG	1000	
59	Melão: Características Gerais e Físicas: Tipo/Variedade: Amarelo. Aspecto: Fruto inteiro, fresco, com a casca íntegra, firme e intacta. Coloração: Cor amarelada para o melão amarelo, Formato: Formato característico da variedade. Ausência de Defeitos: Livre de danos físicos, mecânicos (machucaduras), rupturas, perfurações de pragas, podridão, manchas (pretas, escuras), ou partes murchas/secas. Livre de Sujidades: Isento de sujidades, corpos estranhos e umidade exterior anormal. Odor e Sabor: Isento de cheiro e/ou sabor anormais. Grau de Maturação: Geralmente especificado como "grau de maturação adequado para consumo" ou "para consumo na semana da entrega", garantindo a vida útil do produto. Tamanho e Peso (Calibre): Pode ser solicitada uma faixa de peso ou diâmetro/comprimento unitário médio para padronização. Requisitos de Qualidade e Saúde: Qualidade de 1ª: Exigência de produtos de primeira qualidade, tipo "extra" ou "nobre". Normas Sanitárias: Conformidade com os requisitos de controle de qualidade e normas vigentes estabelecidas pela ANVISA e autoridades sanitárias locais. Livre de Contaminantes: Ausência de agroquímicos, insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos provocados por estes. Informações Logísticas: Embalagem: caixas de papelão ou plástico e condições de transporte (ex: em caminhão baú refrigerado, se necessário) para garantir a conservação do produto.	UN	800	

60	Milho Verde: Milho Verde em Conserva (em lata) Produto: Grãos inteiros, selecionados, imersos em líquido de cobertura (salmoura: água e sal), sem conservantes (comum em algumas licitações) ou outros aditivos. Embalagem: Tipo: Lata de alumínio, sachê a vácuo, embalagem longa vida (Tetra Pak) ou pote de vidro, intacta, resistente e hermeticamente fechada. Informações: Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, conforme a legislação vigente (ANVISA). Características Físicas: Textura apropriada, grãos inteiros e não amassados. Validade: Prazo de validade mínimo especificado no edital, geralmente entre 12 e 24 meses a partir da data de entrega, com no máximo 30 a 45 dias de fabricação no momento da entrega.	LATA	500
61	Moela: Características Gerais e Qualidade: Produto: Moela de frango (ou de outra ave especificada), corte tipo moela. Apresentação: Inteira, limpa (conteúdo e revestimento interno removidos). Estado de Conservação: Congelada (ou resfriada, dependendo do edital). Qualidade: Deve ser de boa qualidade, proveniente de aves saudáveis e abatidas sob inspeção sanitária competente. Aspecto: Consistência firme, não amolecida, com cor e odor característicos do produto, sem sinais de oxidação, manchas ou contaminações. Ausência de Aditivos: Sem tempero ou outros aditivos, a menos que especificado de outra forma no edital. Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem primária (ex: saco de polietileno atóxico, resistente, transparente ou termo selado) que garanta a integridade e a higiene do produto. Embalagem Secundária (se aplicável): Embalagens maiores devem ser resistentes e adequadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma legível e visível, os seguintes dados: Nome do produto (Moela de Frango). Identificação e endereço do fabricante/produtor. Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual, SIM - Serviço de Inspeção Municipal, ou equivalente). Data de fabricação, data de validade e número do lote. Peso líquido. Informação nutricional, quando aplicável. Instruções de conservação (manter congelado a X°C, por exemplo). Condições de Transporte: O transporte deve ser realizado em condições que mantenham a temperatura adequada (cadeia do frio) e obedeçam às normas da Vigilância Sanitária.	KG	400
62	Moranga: Tipo kabutiá Qualidade: De primeira qualidade, conforme os padrões de mercado. Estado de Maturação: Madura ou em grau de maturação adequado para consumo humano. Condição Visual e Física: Casca sã, íntegra, rígida e sem rupturas. Livre de defeitos graves, podridão, danos profundos, manchas ou deformações. Isenta de sujidades, objetos estranhos, enfermidades, insetos, pragas e doenças. Sem danos físicos ou mecânicos (como machucaduras, cortes ou rachaduras) oriundos do manuseio e transporte. Textura e Consistência: Polpa firme e intacta, com textura e consistência de alimento fresco. Desenvolvimento: Bem desenvolvida e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Tamanho e Peso: Geralmente de tamanho médio, com peso aproximado especificado (frequentemente em torno de 2 kg por unidade ou conforme a necessidade do edital). Embalagem e Transporte: Deve ser transportada e entregue de acordo com as normas sanitárias vigentes, em embalagens adequadas que garantam a integridade do produto.	KG	600

63	Óleo de Soja: O produto deve ser seguro para consumo humano e apresentar as seguintes características gerais e sensoriais: Tipo: 100% óleo de soja refinado, tipo 1. Aparência: Límpida e isenta de impurezas visuais ou turvação. Cor: Levemente amarelado, característico do produto. Odor e Sabor: Agradável, característico, sem odor ou sabor rançoso ou estranho. Ausência de substâncias indesejadas: Isento de conservantes químicos, glúten e colesterol. Não fumegante: Produto de alta qualidade que não produz fumaça em condições normais de uso culinário. Características Físico-Químicas: As especificações técnicas em licitações frequentemente se baseiam em normas e portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA, como a RDC nº 270/2005. Embalagem e Rotulagem: Especificações claras para a embalagem e a rotulagem: Embalagem Primária: Deve ser de material plástico atóxico, reciclável, com sistema de fechamento superior seguro. Recipientes comuns têm capacidade de 900ml ou 18 litros. Rotulagem: Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da data de entrega), Data de Fabricação: mínimo de 90 dias, peso líquido, ingredientes (incluindo se é transgênico) e informações conforme a legislação vigente (RDC 270/2005, RDC 727/2022, etc.).	LATA	1500	
64	Oregano Desidratado: As principais características a serem exigidas incluem: 1. Definição e Matéria-Prima: Produto: Orégano desidratado (folhas secas). Nome Científico: Obtido a partir de folhas da espécie <i>Origanum vulgare</i> L. (subsp. <i>vulgare</i>). Composição: Orégano desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias estranhas. 2. Características Físicas e Sensoriais (Organolépticas) Aparência: Deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, preferencialmente em folhas e não em pó. Cor: Coloração verde pardacenta característica. Odor: Aroma característico, forte e próprio do orégano. Sabor: Sabor característico, sem sabores estranhos (ex: rançoso, mofado). Pureza: Isento de matérias terrosas, sujidades, insetos, larvas, ou quaisquer materiais estranhos à espécie vegetal. 3. Requisitos de Qualidade e Normas Isento de Impurezas: O produto não deve conter impurezas ou fatores que o tornem impróprio para o consumo humano. Legislação: Deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e, se aplicável, pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Controle de Qualidade: O licitante vencedor deverá apresentar, se solicitado, a documentação referente à procedência do produto e laudos técnicos que comprovem a qualidade e conformidade com as especificações do edital. 4. Embalagem e Rotulagem: Material: Acondicionado em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente vedada (ou outro material apropriado que garanta a conservação do produto). Conteúdo da Embalagem: A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, os dados de identificação, procedência, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. Peso: Especificar o peso líquido desejado por pacote (ex: 50g, 100g, 200g, etc., conforme a necessidade do órgão licitante). 5. Prazos e Logística Validade Mínima: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável no momento da entrega (comum ser de no mínimo 6 meses ou 1 ano a partir da data de entrega). Entrega: O produto não deve ter data de fabricação muito anterior à data de entrega (ex: no máximo 30 dias de fabricação na data da entrega) para garantir o frescor e maior vida útil.	PCT	500	

65	Orelha Suína: Características: Consiste principalmente de cartilagem e pele, com pouca ou nenhuma carne. Assim como o pé e o rabo, é rica em colágeno. Tem uma textura única, que pode variar de crocante (se frita ou assada) a macia e gelatinosa (se cozida lentamente). Também é comumente encontrada na versão salgada. Uso Culinário: Muito utilizada na feijoada e em ensopados. Em algumas culinárias, pode ser frita para virar um petisco crocante (torresmo de orelha) ou preparada em conserva (ceviche).	KG	250	
66	Ossinho Suíno: Características: Embora não seja um corte padrão específico, a expressão "ossinho" geralmente se refere a ossos com restos de carne e gordura aderidos, como a espinha dorsal (suã), costelas menores ou partes do fêmur. São ricos em medula, minerais e colágeno. Uso Culinário: Os ossos são a base para caldos e fundos de cozimento, proporcionando profundidade de sabor e nutrientes. Cortes como o suã são valorizados para ensopados, arroz carreteiro e guisados. Estes cortes, muitas vezes considerados "miúdos", são altamente valorizados na culinária tradicional por sua capacidade de enriquecer o sabor e a textura dos pratos, além de serem uma opção econômica e nutritiva, alinhada ao conceito de aproveitamento total do animal ("do focinho ao rabo").	KG	250	
67	Ovos: Categoria: Devem ser Ovos de Categoria A, que são destinados diretamente ao consumo humano e apresentam boa qualidade de casca, clara e gema. Ovos de Categoria B são para uso industrial. Tipo/Cor: ovos brancos ou vermelhos/marrons. Classe/Peso: A especificação de peso é crucial e deve seguir a padronização oficial. As classes comuns incluem: Jumbo: peso mínimo de 68 g por ovo. Extra: peso mínimo de 60 g por ovo. Grande: peso mínimo de 55 g por ovo. Médio: ovos com menos de 55g. Qualidade Sanitária: Ovos devem ser frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem rachaduras ou quebras. Ausência de substâncias químicas conservantes, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Aptos para consumo humano. Provenientes de estabelecimento avícola registrado no órgão competente (SIM, SIE ou SIF do MAPA), garantindo a rastreabilidade. Requisitos de Rotulagem e Embalagem: Rotulagem: As embalagens devem conter informações obrigatórias, como: Identificação do produto (tipo, cor e peso); Nome e endereço do produtor/fabricante; Data de fabricação/embalamento e data de validade (prazo máximo para consumo); Número do lote; Informação nutricional.: Advertência: "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde". Orientação: "Manter os ovos preferencialmente refrigerados". Rastreabilidade na Casca: Para ovos vendidos sem embalagem primária (a granel), a legislação atual (Portaria nº 1.179 de 2024 do MAPA, vigente a partir de Março de 2025) exige a impressão na casca do código do produtor (número de inspeção) e o prazo de validade. Embalagem: Devem ser acondicionados em embalagens (bandejas ou caixas) apropriadas para alimentos, resistentes e que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Transporte: O transporte deve ser realizado em condições higiênicas e de temperatura adequadas para a manutenção do produto, evitando a exposição a temperaturas superiores a 25°C.	DZ	1000	

68	Pé Suíno: Características: Composto predominantemente por ossos pequenos, pele, tendões e cartilagens. Possui pouca carne muscular. É uma excelente fonte de colágeno, o que confere uma textura gelatinosa e espessa aos pratos quando cozido lentamente. Frequentemente vendido salgado para conservação e realce do sabor. Uso Culinário: É um ingrediente clássico e essencial em pratos como a feijoada brasileira, caldos, sopas e cozidos, onde ajuda a engrossar o caldo e a adicionar sabor e nutrientes.	KG	250	
69	Peito de FRANGO sem osso: Características do Produto: Corte e Apresentação: Filé de peito de frango, sem pele e sem osso. Pode ser especificado em filés inteiros, cubos ou tipo sassami, dependendo da necessidade (ex: merenda escolar). Aspecto e Qualidade: Cor: Característica do produto (rosada), sem manchas esverdeadas ou coloração anormal. Odor e Sabor: Característicos e próprios do frango, sem odores estranhos (azedos, rançosos, etc.). Textura/Consistência: Firme, não amolecida e nem pegajosa. Ausência de: Ossos, cartilagens, pele (se especificado), tendões, parasitas, sujidades ou qualquer substância que altere o produto. Adição de Água: Geralmente é exigido "sem adição de água" ou com percentual mínimo aceitável (não especificado em excesso para não inflar o peso). Condição de Conservação: Congelado ou Resfriado: Deve ser especificado no edital. Se congelado, a temperatura deve ser de, no máximo, -12°C a -18°C (com tolerância máxima de 2°C na intimidade muscular no recebimento). Tipo de Congelamento: Frequentemente é solicitado o IQF (Individual Quick Freezing) para produtos em pedaços ou cubos, que evita que os pedaços fiquem grudados. Requisitos de Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e devidamente lacrada para evitar violação durante o manuseio e transporte (pode ser a vácuo). O peso líquido da embalagem (ex: pacotes de 1kg, 2kg) deve ser especificado. Embalagem Secundária (transporte): Caixas de papelão ou material adequado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve seguir a legislação vigente da ANVISA e MAPA (Instrução Normativa nº 22/2005). As informações obrigatórias incluem: Nome do produto e marca. Identificação de origem (nome e endereço do produtor/frigorífico). Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE ou SIM). Data de fabricação, data de validade e número do lote. Conteúdo líquido. Condições de armazenamento e conservação. Informação nutricional. Validade: Mínimo de 6 meses para congelados ou que esteja no terço inicial de sua validade total. Transporte: O transporte deve ser realizado em veículo frigorífico adequado, mantendo a cadeia do frio e a temperatura especificada para o produto (congelado ou resfriado).	KG	1500	

70	PEPINO: Características Gerais e Físicas: Tipo: Japones. O tipo japonês, por exemplo, é frequentemente solicitado para consumo in natura devido à sua casca mais fina. Qualidade: Produto de primeira qualidade ("Extra"). Estado: Fresco e in natura. Aparência: Coloração uniforme (verde característico), bem desenvolvido, firme e intacto. Integridade: Isento de sujidades, parasitas, doenças, odores estranhos e corpos estranhos. Ausência de Danos: Não deve apresentar lesões físicas, mecânicas, perfurações, descoloração (a descoloração grave é considerada defeito) ou amassamento. Maturação: Grau de maturação adequado, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação até o destino final. Tamanho: Tamanho e calibre uniforme (pode ser especificado em centímetros, se necessário, ou apenas "tamanho médio"). Embalagem e Transporte: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e em perfeitas condições, que garanta a proteção e a higiene do produto (sem perfurações ou sinais de violação). Peso: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: 1kg, 5kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo legível com informações obrigatórias, como identificação do produto, peso líquido, data de embalagem e validade, e dados do fornecedor, conforme a legislação vigente. Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas (geralmente refrigerado ou em caixas térmicas para manter o frescor), de acordo com a legislação sanitária. Requisitos Legais: Legislação: O produto deve atender às especificações técnicas da legislação brasileira vigente para hortaliças frescas, incluindo normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. Inspeção: O fornecedor deve possuir registro em órgão de inspeção sanitária competente (municipal, estadual ou federal, como SIF), se aplicável ao tipo de processamento ou exigência do edital.	KG	500	
----	---	----	-----	--

71	PIMENTÃO: As especificações técnicas comumente solicitadas incluem: Qualidade: Pimentão verde, vermelho e amarelo, de primeira qualidade (Categoria I ou Extra, conforme normas da CEAGESP), selecionado, apresentando grau de maturação adequado para suportar transporte, manuseio e conservação. Aspecto Visual: Coloração: Uniforme e característica. Frutos verdes devem ter 100% da coloração característica; frutos maduros (amarelos, vermelhos) devem ter mais de 80% da cor característica na superfície. Formato e Tamanho: Cultivar bem desenvolvida, com tamanho e formato uniformes, conforme os padrões de classificação (retangular, quadrado, cônico), especificando-se, se necessário, o diâmetro e comprimento médios. Integridade e Condição: Firmeza: Polpa íntegra e firme, sem partes murchas ou secas. Ausência de Defeitos: Isento de lesões de origem física ou mecânica (perfurações, cortes, rachaduras), sem manchas, sem podridão, sem deformações e sem pontas fibrosas. Higiene: Livre de sujidades, parasitas, insetos ou larvas, bem como de danos provocados por estes. Odor e Sabor: Isento de cheiro e/ou sabor anormais. Umidade: Isento de umidade exterior anormal (exceto a condensação). Procedência e Normas: Origem: Procedente de espécies vegetais genuínas e sãs. Regulamentação: Em conformidade com as normas técnicas oficiais vigentes, como as da ANVISA e os padrões de identidade e qualidade da CEAGESP. Embalagem e Acondicionamento: Deve ser especificado o tipo de embalagem (ex: pacote de 1 kg) e as condições de transporte e armazenamento para garantir a conservação do produto até a entrega.	KG	500	
----	---	----	-----	--

72	QUEIJO COLONIAL: I. Características do Produto e Processamento: Definição: Queijo maturado, obtido por coagulação do leite pasteurizado (ou cru, se houver regulamentação específica para o queijo artesanal local e se o edital permitir). Ingredientes: Leite (preferencialmente de vaca), coagulante (coalho e/ou outras enzimas), cultura láctea e cloreto de sódio (sal). Textura: Firme, com sabor levemente ácido a acentuado/picante, dependendo do grau de maturação. Processo: Semicozido, dessorado (o método de fabricação pode variar, mas o produto final deve atender ao RTIQ). II. Requisitos Físicos e Embalagem: Formato: em peças. Peso: Variável: peças de 1kg, embalagens a vácuo de 600g), devendo ser especificado no edital e seguir a legislação do INMETRO. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, transparentes, limpas, não violadas, resistentes e a vácuo (se aplicável), que garantam a integridade do produto. III. Requisitos de Qualidade e Legislação: Inspeção: O produto deve possuir registro no órgão competente, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), com o selo visível na embalagem. Rotulagem: Deve conter, de forma clara e obrigatória, as informações nutricionais (RDC nº 360/2003 da ANVISA), data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, identificação do produtor/laticínio, e o(s) número(s) de registro no(s) órgão(s) de inspeção. Validade e Conservação: O edital deve especificar o prazo de validade mínimo exigido a partir da data de entrega, e a temperatura de conservação recomendada (normalmente refrigerada, entre 1°C a 12°C). Qualidade: Produto de primeira qualidade, sem sinais de mofo, odor estranho ou qualquer alteração que o torne impróprio para consumo. Análises Laboratoriais: O fornecedor pode ser obrigado a apresentar laudos de análises físico-químicas e microbiológicas, conforme exigido pela ANVISA e MAPA, para comprovar a conformidade do produto.	KG	800	
----	---	----	-----	--

73	Rabada: 1. Identificação do Produto: Rabada bovina. Tipo de carne: Carne bovina in natura. Apresentação: Cortada, em pedaços (especificar peso aproximado dos pedaços, se necessário, por exemplo, 600g a 1,5kg, ou apenas "cortada"). Processamento: Com osso. 2. Estado de Conservação e Embalagem: Estado de conservação: Congelado ou resfriado (especificar conforme a necessidade). Embalagem primária: Embalagem plástica, flexível, transparente, atóxica, resistente, com lacre que evite abertura e que garanta a integridade do produto até o destino final. Embalagem secundária (se aplicável): Acondicionada em caixas limpas, secas, não violadas e resistentes. Peso: Peso líquido por embalagem (ex: 1 kg, 2 kg, peça inteira com peso aproximado de 1,4kg, etc.). 3. Requisitos de Qualidade e Sanitários: Registro de inspeção: O produto deve possuir obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (estadual/municipal, a depender do edital), garantindo a procedência e a segurança alimentar. Características organolépticas: Cor: Cor vermelha cereja, própria da espécie, sem manchas esverdeadas. Odor e sabor: Odor e sabor característicos e agradáveis, isentos de odores estranhos (azedo, rançoso, etc.). Textura/Aspecto: Firme, elástica, não amolecida e nem pegajosa. Ausência de: Livre de parasitas, sujidades, larvas, substâncias contaminantes, tecidos inferiores em excesso (como cartilagens ou aponevroses em excesso, embora na rabada a presença de osso e alguma gordura seja natural). A embalagem deve conter externamente, de forma legível e indelével, os seguintes dados: Identificação do produto. Procedência (razão social, CNPJ e endereço do fabricante/fornecedor). Informações nutricionais. Número do lote. Data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses. Peso líquido. Condições de conservação.	KG	600	
74	Rabo Suíno: Características: Semelhante ao pé e à orelha, é composto por ossos (vértebras coccígeas), pele e gordura, com pouca carne. Devido à presença de pele e gordura, contribui com um sabor rico e suculento aos cozidos. Também é uma fonte de colágeno. Uso Culinário: Outro ingrediente tradicional e indispensável na feijoada e em outros cozidos e ensopados, aos quais adiciona sabor e textura.	KG	250	

75	Radiche: Características de Qualidade do Radiche: Aspecto Visual: As folhas devem ser verdes, viçosas, tenras e frescas. Estado de Conservação: O produto deve estar isento de folhas murchas, amareladas, podres, ou com sinais de danos físicos, doenças e pragas. Higiene: Deve ser um vegetal limpo, livre de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante. Textura e Consistência: Espera-se a consistência e textura de um vegetal fresco, firme, sem batidas. Sabor e Odor: Característico da hortaliça, sem odores anormais ou sabores estranhos (como amargo excessivo, se não for a característica da variedade específica). Tamanho/Tipo: O edital pode especificar o tipo (ex: folha comprida, larga, ou "almeirão pão de açúcar") e, se aplicável, o tamanho médio ou peso por unidade. Requisitos de Embalagem e Entrega: Embalagem: O radicchio deve ser acondicionado em embalagens apropriadas para alimentos, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos transparentes, que permitam a visualização do produto sem a abertura do pacote, e que garantam a conservação de suas características. Rotulagem: A embalagem deve conter informações claras de identificação, procedência, peso/quantidade, data de colheita/embalagem e validade, atendendo à legislação vigente da ANVISA e outros órgãos reguladores. Transporte: O transporte deve ser feito em condições adequadas para produtos perecíveis (geralmente refrigerado, dependendo das especificações do edital), em veículos com certificado de inspeção sanitária, para manter a cadeia do frio e evitar a alteração das características do alimento. Validade: O edital especificará um prazo mínimo de validade ou frescor na data de entrega.	pés	300	
76	Repolho Roxo: Qualidade e Frescor: Deve ser de primeira qualidade (ou "extra"), fresco e de colheita recente. Aspecto Físico: Unidade: Íntegra, firme, consistente, com cabeça arredondada e bem formada. Coloração: Coloração roxa ou vermelho-escura uniforme, típica da espécie, sem manchas ou partes amareladas. Folhas: Sãs, sem rupturas, partes moles ou murchas. Tamanho: Tamanho e peso médio a grande, geralmente especificado em torno de 1 kg ou 1,2 kg por unidade. Ausência de Defeitos: Isento de sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Livre de danos físicos, mecânicos (como ferimentos, cortes, rachaduras) ou lesões causadas por doenças ou pragas. Não deve apresentar partes pútridas (podridão), fungos ou cheiro e sabor anormais. Maturação e Conservação: Grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo.	UN	200	

77	Repolho verde: Requisitos de Qualidade e Aparência: Qualidade Superior: Deve ser classificado como de "primeira qualidade" ou "tipo I". Aparência e Coloração: Coloração verde uniforme (verde vivo), com cor e aroma típicos da espécie. A cabeça deve ser fresca e com folhas enoveladas e íntegras. Consistência: Firme, compacto e com textura de vegetal fresco. Maturação: Grau de maturação adequado para consumo imediato, ou conforme especificado no edital (ex: maturação média). Isenção de Defeitos: Isento de danos físicos ou mecânicos (rachaduras, cortes, lesões), podridão, murchamento, descoloração ou deformações. Requisitos Higiênico-Sanitários: Limpeza: O produto deve estar limpo e isento de sujidades, terra, corpos estranhos, parasitas, larvas, insetos ou danos causados por eles. Ausência de Umidade Anormal: Não deve apresentar umidade exterior anormal (excesso de água). Conformidade Legal: Deve cumprir as normas e a legislação vigente, especialmente as da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Especificações de Tamanho e Embalagem: Tamanho e Peso: Frequentemente, o edital especifica um tamanho médio, com peso unitário em uma faixa determinada (ex: entre 1.200g e 2.200g por unidade, ou especificado em kg). Embalagem: Geralmente, exige-se embalagem em sacos plásticos transparentes, que permitam a visualização do produto, com indicação de peso e data. Rastreabilidade: Pode ser exigido código de rastreabilidade do produto, conforme a legislação vigente.	UN	500	
78	Rúcula: Características Técnicas para a Rúcula: A especificação para a licitação deve incluir os seguintes pontos: Produto: Rúcula (hortaliça folhosa, in natura). Nome Científico (Opcional): Eruca sativa (rúcula cultivada, a mais comum). Qualidade: Estado de Conservação: Fresca, limpa, saudável, sem sinais de murchamento ou desidratação. Aspecto Visual: Coloração verde-escura uniforme (ou verde-amarelada, a depender do tipo especificado, mas deve ser uniforme), folhas inteiras, firmes e vigorosas. Ausência de Defeitos: Isenta de podridão, danos mecânicos (amassados, cortes excessivos), manchas, injúrias físicas ou fisiológicas. Ausência de Contaminantes: Livre de terra, areia, parasitas, insetos ou larvas, e sem odores ou sabores estranhos. Maturação: Deve estar no ponto de colheita ideal, com sabor picante característico, mas não excessivamente forte ou amargo, o que pode indicar colheita tardia ou estresse. Apresentação: Tipo de Comercialização: Em maços, com peso ou a quantidade, maço de aproximadamente 80g). Embalagem: Embalagem primária (que entra em contato direto com o produto) de material atóxico, limpo, inodoro, que garanta a proteção e a conservação do produto durante o transporte e armazenamento, permitindo a ventilação adequada, se necessário. Transporte e Armazenamento: Condições: O transporte deve ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura (geralmente refrigerado, para manter a qualidade e prolongar a vida útil), de acordo com as normas sanitárias vigentes. Responsabilidade: O fornecedor é responsável pelo transporte adequado e pela garantia da qualidade do produto até a entrega no local determinado (ex: depósito central de alimentos, escolas, etc.). Informações na Embalagem: A embalagem deve conter dados claros de identificação, como nome do produto, peso líquido, data de colheita/embalagem, validade, nome e CNPJ do fornecedor e, se aplicável, registro em órgão competente (como ANVISA/MAPA, embora para produtos in natura a exigência seja geralmente de alvará sanitário do local de produção/comercialização e boas práticas de manipulação). Inspeção e Rejeição: Inclua a prerrogativa da administração pública de inspecionar o produto no ato da entrega e rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não atender às especificações exigidas, sem ônus para o contratante.	MAÇO	500	

79	Sal: Especificações Obrigatórias: Tipo de Sal: Especificar se é sal refinado, sal grosso, sal marinho, etc., de acordo com a necessidade (uso culinário geral, churrasco, etc.). Iodação: O sal destinado ao consumo humano deve ser iodado, conforme a legislação brasileira, para prevenção de deficiências de iodo. Composição: O principal componente é o cloreto de sódio (NaCl). O edital deve exigir um percentual mínimo, geralmente em torno de 96,95% de cloreto de sódio na matéria seca, além de sais de iodo. Pureza e Aspecto: O produto deve ser isento de sujidades, mofo, materiais estranhos, parasitas, larvas ou quaisquer outras características que comprometam sua qualidade, pureza e aptidão para o consumo humano. Deve ter aspecto branco cristalino (para sal refinado) e estar em boas condições de conservação. Embalagem: Deve ser em embalagem original, primária e secundária (se houver), lacrada, resistente e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Embalagens de 1kg. As embalagens devem conter todas as informações obrigatórias de rotulagem, conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA (informação nutricional, data de fabricação, validade, peso líquido, identificação do fabricante/fornecedor, lote, etc.). Validade: Exigir uma validade mínima do produto no momento da entrega (ex: validade mínima de 6 ou 10 meses a contar da data de entrega). Registro e Normas: O fornecedor deve garantir que o produto cumpre com todas as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde, incluindo as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) específicas para alimentos e sal para consumo humano.	KG	500	
----	--	----	-----	--

80	Sassami: 1. Descrição do Produto: Corte: Filé de peito de frango, especificamente a parte interna (sassami ou filezinho), sem osso, sem pele e com baixo teor de gordura. Qualidade: Carne magra, isenta de cartilagens, peles soltas, tendões, parasitas e qualquer substância contaminante. Aparência/Sensorial: Deve apresentar cor, odor, sabor e consistência/textura característicos do produto fresco e próprio para consumo, sem sinais de descongelamento prévio. 2. Especificações Técnicas Processamento/Congelamento: Geralmente exigido congelado, frequentemente utilizando o método IQF (Individual Quick Freezing - Congelamento Individual Rápido) para que os filés fiquem soltos. Peso/Tamanho: O edital pode especificar um peso padrão para cada filé (ex: postas de 60g a 80g cada) ou o peso líquido total da embalagem (ex: pacotes de 1kg). Parâmetros Físico-Químicos: Podem ser solicitados teores específicos de umidade, proteína e gordura, conforme normas técnicas (ex: Umidade: 73,36% - 75,84%; Proteína: 21,05% - 24,37%). 3. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionado em embalagem primária limpa, resistente, atóxica e devidamente rotulada (pacotes, sacos plásticos, etc.), garantindo a integridade do produto. Rótulo: Deve conter informações obrigatórias por lei, como identificação do produto, peso líquido, data de produção, validade, dados do fabricante/fornecedor e número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou similar). Transporte: Realizado em caminhão frigorífico, mantendo a temperatura adequada de congelamento (normalmente igual ou inferior a -18°C) em condições que preservem a qualidade e segurança do alimento. 4. Requisitos Legais: Registro: A empresa fornecedora e o produto devem possuir registro e estarem em conformidade com as normas dos órgãos competentes, como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: O edital estipula um prazo mínimo de validade restante na data da entrega (mínimo de 6 meses).	KG	1500	
81	Tempero Verde: 1. Definição do Produto; Composição: Geralmente refere-se à mistura de salsinha (perejil) e cebolinha (cebolinha verde). O edital deve especificar se a entrega é de salsinha, cebolinha ou ambos. Forma de apresentação: Deverá ser entregue em maços (molhos), de peso médio de 150g. 2. Padrões de Qualidade: Frescor: O produto deve ser fresco, com textura e consistência de vegetal fresco. Aspecto: Brilhante, cor verde viva, bem formado, e isento de defeitos. Ausência de impurezas: Livre de sujidades, parasitas, objetos estranhos, partes doentes ou estragadas. Condições: Sãs, limpas e sem rupturas. 3. Embalagem e Transporte: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagens que permitam a distribuição sem alteração do produto, como sacos ou bolsinhas plásticas de polietileno transparente, resistentes, atóxicos e lacrados. Transporte: Deve ser realizado em condições adequadas que mantenham a cadeia do frio, se necessário, e preservem a integridade e o frescor do produto até a entrega. 4. Requisitos Adicionais Legislação: Embalagem e rotulagem devem estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Saúde. Validade: Especificar a validade mínima aceitável a partir da data de entrega, se aplicável a produtos minimamente processados ou embalados a vácuo. Procedência: Apresentação de documentos que comprovem a origem e a qualidade do produto, como notas fiscais de produtor ou certificado de procedência.	MAÇO	480	

82	Tomate: 1. Especificações do Produto (Gênero Alimentício) Tipo e Variedade: tipo indústria rasteiro. Forma de Apresentação: In natura: Fruto fresco. Processado: Extrato, polpa, molho, etc., com detalhes sobre ingredientes adicionais (sal, açúcar, azeite, etc.) e processamento (sem pele, sem sementes, em pedaços, etc.). Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), incluindo a Resolução CNNPA nº 12, de 1978, para produtos in natura, e as normas de Boas Práticas de Fabricação para industrializados. 2. Características Físicas e Sensoriais (In Natura) Maturação (Coloração): Definir o estágio de maturação desejado (ex: vermelho, com mais de 90% da cor final, ou em processo de maturação, dependendo do uso e tempo de estocagem). Firmeza da Polpa: O fruto deve ser firme, característico do tipo e estágio de maturação, sem estar "passado" (estágio avançado de senescência). Integridade e Ausência de Defeitos: Os frutos devem ser sadios, limpos, inteiros e livres de: Danos mecânicos (cortes, amassados); Podridão ou qualquer grau de decomposição/fermentação;	KG	1000	
83	Vagem: Características Técnicas da Vagem: Tipo/Variedade: Vagem comum. Aparência: Fresca e tenra (não fibrosa/lenhosa). Bem formada e bem definida. Livre de defeitos, danos físicos, fisiológicos, pragas e doenças. Coloração verde ou verde com contorno marrom (dependendo da variedade), uniforme. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Qualidade: De primeira qualidade, tipo "Extra AA" ou similar, conforme padrões de classificação (ceasa, ministério da agricultura). Firme e intacta, sem lesões. Sem fio (característica de algumas variedades, muito buscada). Embalagem: Acondicionada em embalagem primária adequada (ex: sacos plásticos de polietileno transparente, caixas de plástico ou madeira, etc.). A embalagem deve estar intacta e limpa. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, incluindo, se possível, código de rastreabilidade. Condições de Entrega: Produto perecível, exigindo transporte e armazenamento adequados para manter a cadeia do frio, se necessário. Entrega parcelada (semanal, quinzenal) para garantir a qualidade e frescor dos produtos. O fornecedor é responsável por substituir, sem ônus, qualquer produto recusado na entrega. Rejeição: Produtos que não atenderem às especificações técnicas serão recusados e deverão ser substituídos.	KG	600	

84	VINAGRE TINTO: 1. Especificações Técnicas do Produto: Tipo de Vinagre: de tinto, Acidez Total: A legislação brasileira exige um teor mínimo de 4% de ácido acético (m/v). Alguns editais para vinagre de vinho podem especificar um mínimo de 6g/100ml. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido e sem depósitos (sedimentos, sujidades, microrganismos patogênicos). Odor e Sabor: Característicos do produto, isentos de odores e sabores estranhos (fermentação anormal, mofo, etc.). Cor: de vinho para vinagre de álcool tinto. Álcool Residual: Deve estar dentro dos limites legais (máximo 0,5% v/v para a maioria. 2. Requisitos de Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Descrever o material (ex: garrafas plásticas PET, vidro) e o volume (ex: 750ml, 900ml). Deve ser íntegra e sem vazamentos, adequada para alimentos. Rotulagem: O rótulo deve conter obrigatoriamente: Identificação do produto (nome, tipo). Marca do fabricante. Informações nutricionais. Peso/volume líquido. Número do lote. Data de fabricação e validade. Dados de procedência (CNPJ, endereço do fabricante/distribuidor). Registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA/MS, dependendo do produto e legislação específica). 3. Requisitos Legais e de Qualidade: Legislação: O produto deve atender às exigências do Código de Defesa do Consumidor, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega (ex: mínimo de 3 ou 6 meses).	LT	600	
85	Água Sanitária (GALÃO 5 LITROS): Água Sanitária (GALÃO 5 LITROS): Descrição detalhada Produto: Água sanitária (solução aquosa à base de cloro). Volume: Galão com 5 litros. Teor de cloro ativo: Entre 2,0% e 2,5% (p/p). Composição: Hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto de sódio e água. Registro: De acordo com o inciso II do artigo 41 da Lei 14.133/2021. Embalagem: Galão com tampa rosqueada e lacrada, contendo informações como marca, lote, validade e número de registro da ANVISA. Aspecto: Líquido translúcido amarelado. Validade: Superior ou igual a 90 dias. Outras especificações: Deve ser biodegradável. Pode ser usada para fins gerais de desinfecção e alvejamento	GALÃO	50	
86	Álcool líquido 70%: Descrição detalhada para licitação Objeto: Álcool etílico hidratado 70% (v/v), incolor, com odor característico, para desinfecção de superfícies. Características técnicas: Teor alcoólico: 70% (v/v) de álcool etílico. Estado físico: Líquido. Uso: Exclusivamente para desinfecção de superfícies fixas, como pisos, paredes, bancadas, equipamentos e utensílios, conforme legislação e regulamentos pertinentes. Embalagem: Frascos de 1 litro (ou outro volume especificado no edital). Embalagem plástica resistente, transparente ou translúcida, que permita a visualização interna do produto. Frasco com dosador ou borrifador (se necessário). Registro: Produto deve possuir registro no órgão competente (ANVISA). Informações adicionais: É necessário fornecer um Certificado de Análise (COA) para cada lote, comprovando a qualidade e conformidade com o teor alcoólico de 70%. A documentação de segurança, como a Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ), deve ser apresentada juntamente com a proposta, detalhando os riscos e as precauções para o manuseio e armazenamento seguro do produto.	LT	200	

87	AROMATIZADOR PARA BANHEIRO: Registro e Aprovação: O produto deve possuir registro ou notificação na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) como saneante (produto de limpeza e desinfecção), o que garante sua segurança para uso em ambientes institucionais. Rotulagem Completa: A embalagem deve conter, obrigatoriamente, dados de identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade e o número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA. Composição Segura: Ausência de substâncias alergênicas ou irritantes. Em áreas próximas à manipulação de alimentos, é crucial que os produtos de limpeza e aromatização não contaminem os alimentos com odores ou resíduos químicos. Tipo de Apresentação: tipo específico, aerossol com ação neutralizante de odores. Ação Neutralizante: Além de perfumar, o produto tenha uma ação desodorizante ou neutralizante de odores, não apenas mascarando-os. Embalagem e Volume: frascos de 400ml, refis específicos.	UN	30	
88	Balde Plástico de 20 litros: Balde plástico, de uso geral, com capacidade nominal para 20 litros, cor preta, fabricado em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), com alça metálica reforçada. O produto deve ser resistente, não-tóxico e adequado para transporte e armazenamento de produtos químicos ou outros materiais. Fornecimento com tampa e sistema de lacre de segurança.	UN	10	
89	BOLSA PLASTICA BRANCA (1000 UN): Saco/Bolsa Plástica Branca. Item: Saco/Bolsa Plástica [BRANCA / BRANCO LEITOSO]. Especificações Técnicas: Material: Plástico [Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Baixa Densidade (PEBD), virgem ou reciclado, conforme a necessidade]. Cor: Branca (ou Branco Leitoso). Aplicação/Uso Principal: Acondicionamento de marmitas para refeitório municipal. Cor: branca. Características Adicionais: Liso, sem picote ou furo. Com alças tipo camiseta, Atóxico e inodoro . Com solda lateral e no fundo, de alta resistência. Normas Técnicas: O produto deverá estar em conformidade com as normas da ABNT aplicáveis. Apresentação/Embalagem: Caixa com 1000 (mil) unidades. A embalagem do fabricante deve conter informações claras como marca, dimensões, quantidade, data de fabricação e validade. Unidade de Medida: CX (Caixa).	CX	100	

90	Bombona de água: Objeto: Aquisição de água mineral natural, sem gás, potável, envasada em bombona plástica retornável de 20 litros. Especificações Técnicas Mínimas: Conteúdo: Água mineral natural, sem gás. Volume: 20 (vinte) litros. Embalagem: Bombona/Garrafão retornável, em polycarbonato ou polipropileno (plástico tipo 5), transparente ou levemente azulado, liso, que permita a visualização do conteúdo. Material do Garrafão: Material virgem, atóxico, próprio para acondicionamento de água mineral, aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e em conformidade com a ABNT NBR 14222. Lacração: O produto deve estar hermeticamente fechado, com tampa e lacre de segurança inviolável. Condição do Vasilhame: Os garrafões devem ser novos ou estar em perfeito estado de conservação (sem amassados, opacidade, arranhões, rachaduras ou defeitos que prejudiquem a qualidade ou visibilidade), higienizados e envasados até o limite do gargalo. Identificação: No fundo ou corpo do vasilhame, deverá constar a marca do fabricante, data de envase e data de validade, além do selo fiscal, se aplicável pela legislação estadual. Características da Água (Opcional, se o edital for muito específico): pH entre 6,0 e 8,0 (neutro ou levemente alcalino), conforme especificado em alguns editais. Requisitos para o Fornecedor e Entrega: Procedência: A água mineral deve ser proveniente de fonte com autorização de funcionamento pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e licença de operação válida. Normas Sanitárias: A empresa contratada deve seguir as regras da ANVISA, especificamente as Resoluções RDC nº 274/2005 e RDC nº 173/2006, ou normativas vigentes que dispõem sobre boas práticas de industrialização e comercialização de água mineral. Transporte: O transporte do produto deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículos limpos e protegidos de intempéries e luz solar direta (com lona ou baú fechado), conforme a NBR 14.638. Documentação Exigida: Atestado de capacidade técnica, Alvará Sanitário e Certificado de Conformidade do INMETRO/IQB para as bombonas podem ser solicitados no processo licitatório. Esta descrição abrange os principais pontos técnicos e legais encontrados em termos de referência e editais de licitação pública para este tipo de produto.	UN	80	
----	--	----	----	--

91	CLORO (GALÃO 5 LITROS): Objeto: Aquisição de solução aquosa de Hipoclorito de Sódio para desinfecção geral e alvejamento, embalagem em galão de 5 litros. Especificações Técnicas: Produto: Solução aquosa à base de Hipoclorito de Sódio ou Cálcio (Água Sanitária). Teor de Cloro Ativo: Mínimo de 2,0% (dois por cento) a 2,5% (dois e meio por cento) p/p (peso por peso) de cloro ativo no momento da fabricação, ou conforme legislação vigente. Aspecto Físico: Líquido límpido, incolor a levemente amarelado, sem partículas em suspensão ou depósito. Aplicação: Desinfetante de uso geral com ação bactericida e alvejante, adequado para pisos, azulejos, vasos sanitários e lavagem de roupas. Embalagem: Galão plástico resistente, com capacidade nominal de 5 (cinco) litros, com tampa rosqueável ou tipo flip-top com bico dosador, que garanta a integridade e a segurança do produto. Rotulagem (Obrigatório): O rótulo ou a impressão na embalagem deve conter, de forma clara e legível, as características químicas, a composição, o modo de uso, as precauções, dados do fabricante, nome do químico responsável, data de fabricação, prazo de validade e o número de registro ou notificação na ANVISA/SC. Registro/Normatização: O produto deve possuir registro ou notificação junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) / Ministério da Saúde (SC), em conformidade com as normas e portarias vigentes, como a RDC nº 184/2001 e NBR 13390. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, ou conforme especificado pelo fabricante e aprovado pela ANVISA. Documentação Exigida (Habilitação): Apresentação da Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) no momento da entrega, se solicitado. Comprovação de registro ou notificação do produto na ANVISA/SC.	GALÃO	50	
92	COPOS DESCARTAVEIS (180ml, CX 2500 COPOS): Objeto: Copo plástico descartável, para consumo de água, sucos, refrigerantes e outras bebidas. Capacidade: 180ml. Material: Fabricado em resina termoplástica, preferencialmente polipropileno (PP) ou poliestireno (PS), atóxico. Cor: Geralmente transparente (incolor) ou branco, conforme a necessidade do órgão licitante. Características Adicionais: Homogêneo, isento de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, e sem sujidade interna ou externa. Reforçado com frisos laterais para maior firmeza.	CX	100	
93	COPOS DESCARTAVEIS (50ml, CX 5000 COPOS): Objeto: Aquisição de copos plásticos descartáveis, de uso único, para consumo de bebidas quentes e frias, com capacidade nominal de 50 mL. Especificações Técnicas Mínimas: Produto: Copo descartável. Material: Resina termoplástica (preferencialmente Poliestireno - PS ou Polipropileno - PP). Capacidade: 50 mL (nominal). Cor: Branca.	CX	20	

94	CREME DE LEITE (pacote de 400g): Tipo de Processamento: UHT (Ultra High Temperature): Para longa vida, sem refrigeração prévia, embalagem Tetra Pak. Pasteurizado: Refrigerado, geralmente para consumo mais imediato. Fresco: Creme de leite fresco. Sem Lactose: Com adição da enzima lactase. Características Físicas e Sensoriais: Cor, Odor e Sabor: Característicos do produto, suave, agradável, sem defeitos. Consistência: Firme, homogênea, sem grumos. Textura: Aveludada, fluida. Composição e Qualidade: Teor de Gordura: 20% ou mais (pode variar). Ingredientes: Lácteos, sem gorduras vegetais (se não for especificado), sem adulterações. Homogeneizado: Processo que uniformiza a gordura. Livre de Adulterações: Sem substâncias estranhas. Embalagem e Apresentação: Formato: Caixa (Tetra Pak). Quantidade/Peso: 400g. Resistência: Atóxica, lacrada, dupla embalagem (se aplicável). Validade e Entrega: Prazo de Validade Mínimo: 06 meses a partir da entrega. Condições: Refrigerado (se fresco/pasteurizado) ou temperatura ambiente (UHT).	UN	50	
95	DESENGORDURANTE (galão de 5 litros): Registro na ANVISA/MS: O produto deve possuir registro, notificação ou autorização de funcionamento (AFE) junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Saúde (MS). O número do registro deve ser apresentado na documentação da licitação e estar visível na embalagem. Composição Química: Deve ser um produto formulado para uso na indústria alimentícia, ou seja, seguro para superfícies que entram em contato com alimentos, desde que enxaguado corretamente. A ficha técnica deve especificar os componentes (ex: tensoativos, alcalinizantes, sequestrantes). Para limpeza de gorduras e óleos, produtos com pH alcalino são os mais indicados. Biodegradabilidade: Frequentemente, exige-se que o produto seja biodegradável, atendendo a critérios ambientais. Eficiência e Aplicação: Capacidade de remoção de gorduras e óleos, especificando se é para limpeza leve, pesada, ou até gorduras carbonizadas (comum para fornos e fogões). Indicação clara de uso (pisos, superfícies, equipamentos, utensílios, etc.). Pode ser exigido como concentrado (com indicação de diluição) ou pronto para uso. Propriedades Físicas: Aspecto (líquido, pastoso, etc.), odor (preferencialmente neutro ou ausente para não contaminar alimentos), pH, densidade, e solubilidade em água. Embalagem e Rotulagem: Embalagem resistente, com volume galão de 5 litros. Rótulo externo deve conter obrigatoriamente: dados de identificação do produto, marca, químico responsável (com CRQ), indicação e precaução de uso, composição, número do lote, data de fabricação, validade e o número de registro na ANVISA/MS. Documentação Exigida: A empresa licitante deve fornecer a Ficha de Dados de Segurança (FISPQ) e a Ficha Técnica do produto, além do laudo microbiológico (se aplicável) e comprovante de registro no órgão competente.	GALÃO	10	

96	DESINFETANTE (GALÃO 5 LITROS): Objeto: Aquisição de desinfetante em galão de 5 litros. Especificações técnicas: Tipo: Desinfetante germicida e bactericida. Apresentação: Líquido concentrado. Fragrância: (Especificar, por exemplo: Eucalipto, Citronela, ou indicar que pode ser neutra/sem fragrância). Composição: (Detalhar o princípio ativo, por exemplo: quaternário de amônio, hipoclorito de sódio, etc.). Registro: Produto deverá possuir registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Galão plástico de 5 litros, com tampa lacrada e rótulo contendo todas as informações legais e de uso. Observações: O produto deve ser adequado para desinfecção de superfícies (especificar o uso, se é geral ou institucional).	GALÃO	50	
97	DETERGENTE (GALÃO 5 LITROS): Tipo de detergente: Detergente neutro, Detergente saneante, Detergente multiuso, Detergente concentrado (indicando a proporção de diluição, ex: \1:50\)) Características: Aspecto: líquido, com a cor e odor especificados (ex: amarelado, com odor característico) pH: neutro ou dentro de uma faixa específica, como \5,5\ a \8,0\ Densidade: aproximadamente \1,02\ g/cm³ Viscosidade: maior que \200\ cPs.	GALÃO	50	
98	Escova para limpar vasos sanitários com suporte para a escova: Especificações técnicas Tipo: Escova para limpeza de vaso sanitário, com suporte para armazenamento. Material: Cabo: Polipropileno ou plástico resistente, com comprimento mínimo de 33 cm. Cerdas: Nylon liso ou sintético, arredondadas nas pontas para não danificar a louça, com boa densidade para remover manchas e resíduos. Características adicionais: Suporte: Um recipiente para acomodar a escova e o suporte, preferencialmente com ventilação. Ergonomia: Cabo ergonômico e de fácil manuseio para o operador. Durabilidade: Material resistente ao uso contínuo e à umidade. Para garantir a qualidade da limpeza, o material deve ser durável e de fácil higienização.	UN	30	
99	Esponja de lã de aço: Descrição Detalhada: Esponja de lã de aço, composta de aço carbono, de excelente qualidade, não solta pó de aço, biodegradável, em formato anatômico para limpeza geral e de utensílios domésticos (vidros, louças, azulejos, painéis de alumínio, etc.). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em saco plástico ou embalagem apropriada, contendo 8 (oito) unidades por pacote. Peso: Peso líquido mínimo de 60g por pacote. Marca de Referência: Bombril ou similar de primeira linha, com qualidade e desempenho comprovados. Requisitos Adicionais: Conter na embalagem: identificação do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade (mínimo de 12 meses na data de entrega). produto deve estar em conformidade com as normas da ABNT e/ou regulamentações vigentes da Vigilância Sanitária, se aplicável.	PCT	100	

100	Esponja de limpeza em aço inoxidável (PALHA DE AÇO): Aço inoxidável (preferencialmente norma AISI 304 ou 430, que são comumente usados em utensílios de cozinha). O aço carbono enferruja e solta partículas facilmente, sendo inadequado para áreas de preparo de alimentos. Segurança: O material deve ser atóxico e inodoro. Conformidade Regulatória: O produto deve atender às legislações vigentes da ANVISA, que regulamentam materiais em contato com alimentos (como a RDC nº 275/2002 sobre Boas Práticas de Fabricação e a RDC nº 589/2021 sobre materiais em contato com alimentos). Higiene: O design deve, idealmente, evitar o acúmulo de resíduos e bactérias, sendo fácil de higienizar. Embalagem: Acondicionamento em embalagem plástica ou similar que garanta a integridade e evite contaminação e oxidação antes do uso.	UN	50	
101	ESPONJA DE LOUÇA (CX 120 UNIDADES): Especificações Técnicas Sugeridas (Termo de Referência): Produto: Esponja para limpeza de louças e utensílios de copa e cozinha, dupla face (fibra abrasiva e espuma absorvente). Composição: Espuma: Poliuretano, preferencialmente com tratamento bactericida/antimicrobiano. Fibra Abrasiva: Fibras sintéticas unidas com resina à prova d'água e impregnadas com mineral abrasivo (óxido de alumínio ou similar). Material: Isento de sinais de oxidação e materiais que possam contaminar os alimentos. Formato: Retangular. Medidas Aproximadas: Deverá ter dimensões que permitam um manuseio eficiente de 110mm x 75mm x 20mm ou 100mm x 70mm x 20mm). Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão ou embalagem plástica resistente, contendo 120 unidades, garantindo a integridade e higiene do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter dados de identificação, composição, data de fabricação, procedência e, se aplicável, número de registro no órgão competente (como Ministério da Saúde ou Inmetro, se houver norma específica). Uso: Indicada para limpeza geral de superfícies, painéis, talheres, louças e vidros, sem riscar (para o lado macio), e para remoção de sujeiras mais difíceis (para o lado abrasivo). Qualidade: Produto de primeira qualidade, que atenda aos padrões de qualidade estabelecidos e que não comprometa a higienização dos utensílios. Requisitos Adicionais (Importante para Alimentos): As superfícies da esponja devem ser lisas, impermeáveis e laváveis, para não acumular resíduos ou micro-organismos.	CX	5	

102	Esponja para Limpeza Pesada de Piso e Azulejo: ITEM: Esponja de limpeza com dupla face, sendo uma face em material macio (espuma/fibra sintética) e outra face em material altamente abrasivo (fibra resistente). ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Material: Espuma de poliuretano e fibra sintética abrasiva (não metálica), isenta de sinais de oxidação. Abrasividade: Alta, ideal para limpeza pesada, remoção de sujeiras incrustadas, gordura e encardidos em superfícies como pisos, azulejos, cerâmicas e pedras frias, sem danificar a superfície. Características Adicionais: Dupla face (um lado para limpeza leve/modulada e outro para limpeza pesada/agressiva). Formato: Retangular, anatômico para manuseio. Dimensões Mínimas (aproximadas): Comprimento mínimo de 110 mm, largura mínima de 75 mm e espessura mínima de 20 mm. Cor: A face abrasiva (pesada) geralmente é verde ou roxa; a face macia geralmente é amarela (especificar se houver preferência de cor). Embalagem: Produto novo, embalado individualmente em plástico resistente, transparente ou conforme padrão do fabricante, contendo informações de identificação do fabricante, marca, data de fabricação, lote e validade (se aplicável). REQUISITOS GERAIS: Qualidade: Produto de primeira qualidade, que garanta poder de limpeza e durabilidade superior. Conformidade: O produto deve estar em conformidade com as normas técnicas vigentes da ABNT e regulamentações da ANVISA/Ministério da Saúde, se aplicável. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e recebimento definitivo pela administração pública.	UN	30	
103	Guardanapo: Características Técnicas Comuns: Material: 100% fibras naturais ou fibra celulósica. Cor: exige-se a cor branca ou extra branco. Tipo de Folha: Pode ser folha simples ou folha dupla, dependendo da especificação do edital, sendo a folha dupla mais absorvente e resistente. Dimensões: As dimensões são de 22x23cm ou 22x24cm (com pequena tolerância). Absorção e Resistência: Deve possuir boa capacidade de absorção, ser macio e resistente à umidade, sem furos, materiais estranhos ou sujidades. Acabamento: Frequentemente é especificado como papel gofrado (com relevo). Requisitos de Embalagem e Normas: Embalagem: Acondicionado em pacotes plásticos (geralmente com 50 ou 100 unidades) que garantam a higiene e integridade do produto. Rotulagem: As informações obrigatórias na embalagem (impressas ou carimbadas de forma legível e indelével, em língua portuguesa) incluem: Nome e CNPJ do fabricante. Nome do produto e marca. Endereço e/ou telefone de contato do fabricante. Normatização: O produto deve atender às normas vigentes da ABNT, em particular a ABNT NBR 15464 (Artigos de papel para higiene pessoal e fins sanitários - Guardanapos de papel). A conformidade pode ser exigida através de laudo de laboratório credenciado, como o IPT. Isento de Registro: O guardanapo de papel é isento de registro no Ministério da Saúde/Anvisa, mas deve seguir as boas práticas de fabricação e higiene.	UN	2000	

104	LEITE CONDENSADO (pacote com 395g): Tipo do Produto: Leite condensado, tipo tradicional, integral ou desnatado. Composição Básica: Produzido a partir de leite fluido (integral, desnatado ou semidesnatado), açúcar e lactose, conforme a legislação vigente, sem adição de soro de leite ou gordura vegetal (diferente de "mistura láctea condensada"). Características Físicas: Consistência cremosa e textura homogênea. Cor branco-amarelada, odor e sabor característicos, isentos de sabores e odores estranhos (ranço, azedo, metálico, etc.). Livre de quaisquer impurezas, corpos estranhos, parasitas ou larvas. Embalagem: Embalagem primária (Tetra Pak/longa vida) atóxica, íntegra, limpa, hermeticamente fechada, devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária (caixa de papelão) apropriada para o transporte de múltiplas unidades. Peso líquido unitário: Usualmente 395 gramas. Rotulagem (Informações Obrigatórias): Deverá conter, em língua portuguesa, de forma clara e legível: denominação de venda do produto, marca, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, identificação e contato do fabricante/produtor/importador, informações nutricionais e condições de conservação. Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual, ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal). Requisitos de Qualidade e Legislação: O produto deve estar em total conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo as normas do MAPA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Prazo de validade mínimo de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Garantia de 0% de gordura trans (se for um requisito específico). Condições de Fornecimento: As despesas com transporte, frete, impostos e encargos serão de responsabilidade do fornecedor. Ponto de Atenção: Diferença crucial: "leite condensado" e não "mistura láctea condensada", pois são produtos diferentes com composições e (geralmente) preços diferentes. A mistura láctea contém outros ingredientes como soro de leite e gordura vegetal.	UN	50	
105	LIMPA VIDROS: Requisitos Obrigatórios: Notificação/Registro ANVISA: O produto deve estar notificado ou registrado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme a legislação vigente para saneantes. O número de notificação/registro deve constar na embalagem. Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) e Ficha Técnica: A empresa licitante deve fornecer a FISPQ e a Ficha Técnica do produto, elaboradas em conformidade com as normas técnicas (ex: ABNT NBR 14725). Embalagem e Validade: Embalagem original, lacrada, com as informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade legíveis. Validade mínima de 6 a 12 meses a partir da data de entrega). Frascos plásticos de 500ml, pulverizador (gatilho). Composição Química: A composição deve ser declarada (ex: conter tensoativo não iônico ou aniônico, lauril éter sulfato de sódio, solventes, veículo, etc.). A ausência de substâncias agressivas ou tóxicas que possam representar risco em áreas de alimentos é fundamental. Aspecto e Odor: Líquido. Preferencialmente incolor ou de cor suave (como azul claro) e inodoro (sem fragrância) para evitar a contaminação sensorial dos alimentos. Características Técnicas: pH: Faixa de pH especificada (ex: 8,5-11,0 ou solução a 1%: 5,0-8,0). Biodegradabilidade: Muitas licitações exigem que os saneantes sejam biodegradáveis. Eficiência: Capacidade de limpar vidros e espelhos sem deixar manchas, embaçamento ou fiapos. Uso Profissional: O produto deve ser adequado para uso profissional em cozinhas industriais, refeitórios ou áreas de manipulação de alimentos, o que implica em maior rendimento e segurança.	UN	20	

106	LUVA LATEX MULTIUSO: Especificações Técnicas: Produto: Luva para limpeza/multiuso. Matéria-prima: Borracha de látex natural de alta qualidade. Características de Uso: Reutilizável, resistente e durável para serviços domésticos e de limpeza em geral. Design e Acabamento: Palma/Superfície Externa: Antiderrapante para melhor aderência e segurança. Interior: Revestimento interno com flocos de algodão (flocada) para conforto, facilidade ao calçar e retirar, e para dispensar o uso de talco. Medida: 20 x 140 x 250 milímetros, com acabamento nas bordas (virola) para evitar a entrada de água. Formato: Anatômico. Cor: Amarela. Tamanho: tamanhos variados. Embalagem: Embalagem individual contendo um par. Requisitos de Conformidade É fundamental incluir as exigências legais e normativas para garantir a segurança e a qualidade do produto: Certificado de Aprovação (C.A): O produto deve possuir C.A. válido, aprovado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). O número do C.A. deve ser apresentado na proposta. Normas Técnicas: Deverá estar em conformidade com as normas da ABNT, preferencialmente a NBR 13.393 (Luvas de borracha natural, para uso doméstico e limpeza). ANVISA: Em conformidade com as regulamentações da ANVISA, se aplicável ao uso pretendido (geralmente RDC 216 para serviços de alimentação/higiene). Identificação na Embalagem: A embalagem deve conter o nome do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade (mínimo de 18 ou 36 meses). Aviso: Conter a informação de que o produto contém látex de borracha natural, que pode causar reações alérgicas em pessoas sensíveis ao látex.	PAR	50	
107	MANGUEIRA JARDIM (50 METROS): Material Atóxico: O material deve ser virgem, atóxico e livre de odores, que não transfira substâncias químicas para a água ou alimentos. Certificação: Adequação às normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para materiais em contato com alimentos é fundamental. Superfície Interna Lisa: Para facilitar a limpeza e higienização, prevenindo o acúmulo de resíduos e proliferação de bactérias. Resistência à Higienização: Capacidade de suportar processos de limpeza e desinfecção (detergentes específicos, água quente/vapor) sem degradação. Cor: Geralmente são transparentes ou de cores claras para permitir a inspeção visual do fluxo e da limpeza interna. Especificações Técnicas Adicionais: Comprimento: 50 metros. Diâmetro Interno: 1/2 polegada (aprox. 12,5 mm), Pressão de Trabalho: Mínimo de 10 a 12 bar (ou 150 a 174 psi) para garantir resistência suficiente para as operações comuns, evitando rompimentos. Material de Reforço: Trançada com fios de poliéster ou nylon para maior resistência à pressão e durabilidade, geralmente em três camadas (interna, reforço e externa). Flexibilidade: Deve ser flexível o suficiente para manuseio e armazenamento (enrolar/desenrolar).	UN	3	

108	Marmitex de isopor com tampa – marmitex de isopor (poliestireno expandido - EPS) nº 08, com capacidade mínima de 750 ml e caixa com 100 unidades, são a segurança alimentar, a capacidade térmica e a conformidade com as normas sanitárias. A embalagem deve atender a critérios rigorosos para garantir a segurança e a qualidade das refeições transportadas. Material: Deve ser fabricada em poliestireno expandido (EPS) virgem, um material atóxico, higiênico e próprio para contato direto com alimentos, conforme a legislação vigente. Capacidade e Tamanho: Número 08, com capacidade volumétrica mínima de 750 ml. As dimensões comuns para este modelo são aproximadamente 18,7 cm de diâmetro e 5,2 cm de altura (para modelos redondos). Características de Uso: Térmica: A embalagem deve possuir propriedades térmicas que auxiliem na manutenção da temperatura dos alimentos (quentes ou frios) durante o transporte e a entrega. Vedação:	UN	15000	
109	MOP GRANDE: Características do Balde (12 Litros) Material: Plástico (polipropileno) virgem, resistente e de alta qualidade. O material deve ser atóxico, liso, de fácil limpeza e que não absorva odores. Capacidade: Capacidade total de 12 litros total. Design: Sistema de espremedor/centrífuga: Integrado ao balde, em plástico resistente com divisória. Para separar a água limpa da água suja. Alça: Ergonômica, resistente, podendo ser em plástico reforçado ou metal revestido. Rodízios/Rodinhas: Desejável para facilitar a locomoção em áreas amplas, em plástico ou material que não marque o piso. Bico direcionador: Para facilitar o despejo da água sem respingos. Características do Mop (Cabelereira/Refil) Material: Fibras de alta absorção, geralmente microfibra ou algodão, que sejam eficientes na limpeza de pisos frios (comuns em cozinhas industriais). A microfibra é frequentemente preferida por não soltar fiapos e ter grande poder de limpeza. Fixação: Sistema de fixação seguro ao cabo (rosqueável ou clip) que permita fácil remoção para limpeza ou substituição. Durabilidade: Resistente a lavagens e a produtos químicos de limpeza. Características do Cabo: Material: Alumínio ou aço inox revestido, para garantir leveza e resistência à corrosão, comum em ambientes úmidos. Extensão: Ajustável ou com comprimento mínimo especificado (ex: 1,20m a 1,60m) para garantir ergonomia ao usuário. Mecanismo: Se for giratório, o sistema de rotação deve ser eficiente e durável.	UN	6	

110	Palito de dente: Material: Devem ser feitos de madeira ou bambu, 100% natural, o que é comum em licitações sustentáveis. Formato: Roliço (cilíndrico). Aplicação/Uso: Higiene dental e/ou uso culinário. Qualidade: Finos, curtos e resistentes. Com extremidades (pontas) apontadas. Não devem soltar farpas. Textura suave. Atóxicos. Medidas (Padrão de Mercado): Comprimento: Geralmente em torno de 6 cm ou 6,5 cm. Diâmetro/Espessura: Aproximadamente 1,8 mm. Embalagem: Acondicionados em caixas ou pacotes, com a quantidade de unidades especificada no edital (ex: caixa com 100, 200, 500, 1000 ou até 5000 unidades). Para restaurantes e serviços de alimentação, é comum a exigência de embalagem individual (encapado em sachê plástico) para maior higiene, o que deve ser especificado se necessário. Normas e Certificações: Em conformidade com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) aplicáveis, que garantem a qualidade e o desempenho do produto. A empresa licitante pode precisar apresentar certificação ou laudo técnico que comprove a conformidade com as normas exigidas no edital. Validade: Indeterminada ou conforme especificação do fabricante, devendo estar claramente indicada na embalagem.	CX	500	
111	PANO DE CHÃO (GRANDE): Material: 100% algodão é o mais comum, pois é absorvente e durável. Cor: Geralmente branco/alvejado, para facilitar a visualização de sujeira e garantir a aparência de limpeza, evitando contaminação cruzada visual. Tamanho: "Grande" 60x100cm. Tipo de Tecido: "tipo sacaria" ou "tipo toalha" (felpudo). O tipo sacaria branca de açúcar recuperada de primeira viagem, lavado e alvejado, é uma especificação comum. Acabamento: Deverá ser bem acabado, com costura interna (no avesso) ou bainha/overloque nas bordas para evitar desfiamento e acúmulo de sujeira. Qualidade: Deve ser resistente, isento de rasgos, furos ou outros defeitos que prejudiquem a utilização, urdidura mínima de 10 fios/cm, trama mínima de 9 fios/cm. Embalagem: O material deve ser embalado de forma a garantir a higiene e integridade do produto, com informações claras no rótulo, como quantidade, peso líquido e dados do fabricante/fornecedor. Amostra: Em muitos processos licitatórios, é exigida a apresentação de amostra para verificação e aprovação dos requisitos especificados.	UN	150	

112	PANO DE LOUÇA (GRANDE): Material: 100% algodão (puro algodão), o que garante melhor absorção e durabilidade. Cor: Preferencialmente branco ou alvejado. Isso permite a fácil identificação visual de sujeira e a correta higienização (inclusive com uso de alvejantes, se permitido pelas normas locais), o que é um fator crucial em ambientes de manipulação de alimentos sob fiscalização sanitária. Panos estampados são menos comuns em cozinhas industriais, mas podem aparecer em algumas licitações. Tamanho: Definido como "grande", as dimensões usuais variam: Mínimo de 40x60 cm. Comum: 50x70 cm ou 70x50 cm. Maiores: 72x90 cm ou 80x100 cm, dependendo da necessidade específica do órgão licitante. Acabamento: As bordas devem ter bainha costurada em toda a volta para evitar desfiamento e garantir maior vida útil ao produto. Características Adicionais: Absorvente. Lavável e durável (para suportar ciclos de lavagem frequentes em cozinhas profissionais). Alguns editais podem exigir etiqueta costurada com informações como CNPJ do fabricante ou instruções de lavagem. Textura: Pode ser especificado como liso, atalhado ou com trama fechada.	UN	200
113	Papel Higienico Folha Dupla (fardo com 64 rolos): Papel Higienico, folha dupla, de primeira linha/qualidade, composto de 100% fibras de celulose virgem (não reciclado), na cor branca, extra macio, absorvente, picotado e gofrado (texturizado). Cada rolo deve ter no mínimo 30m (trinta metros) de comprimento e 10cm (dez centímetros) de largura, com tolerância de até 2% nas medidas. O produto deve ser isento de impurezas, neutro (sem perfume) e solúvel em água. O acondicionamento (embalagem secundária) deve ser em fardo com 64 (sessenta e quatro) rolos, em embalagem resistente e adequada para transporte e estocagem. O produto deve atender às normas da ABNT NBR aplicáveis, garantindo sua qualidade e segurança ambiental.	PCT	80
114	PAPEL TOALHA INTERFOLHAS C/1000: Matéria-prima: Composição de 100% fibras celulósicas virgens é frequentemente solicitada para garantir a pureza e evitar contaminações, embora fibras naturais controladas também possam ser aceitas. Cor: Tipicamente branco, sem adição de corantes. Apresentação/Dobras: Interfolhado, geralmente com duas ou três dobras, o que permite a retirada de uma folha por vez, evitando desperdício e promovendo maior higiene (sistema dispenser). Gramatura: Varia, mas especificações mínimas comuns situam-se a partir de 20 g/m² a 30 g/m² ou mais, indicando boa espessura e resistência. Dimensões da folha: Tamanhos comuns incluem aproximadamente 20x21 cm, (podendo haver pequenas variações de até 1 cm), devendo ser compatível com o dispenser a ser utilizado. Resistência e Absorção: Deve ter bom índice de resistência a úmido (RU) e alto poder de absorção, conforme métodos de ensaio das normas técnicas aplicáveis. Controle Microbiológico: Exigência de laudos microbiológicos a cada lote entregue para atestar a segurança do produto para uso em áreas de manipulação de alimentos. Embalagem: Acondicionamento em sacos plásticos e, subsequentemente, em caixas de papelão ou fardos que impeçam a contaminação do produto antes e após a abertura do fardo, e com informações obrigatórias de identificação (origem, fabricante, lote, validade). Normas Técnicas: Conformidade com as normas da ABNT NBR 15464-7 (Produtos de papel para fins sanitários - Toalha de papel de folha simples interfolhada institucional) e, se aplicável, outras normas da série ISO 12625.	PCT	300

115	Pó para Refresco: Características Técnicas Essenciais: Denominação: Pó para refresco sabor: uva, laranja, limão, morango, abacaxi. Peso Líquido: Embalagem primária com 500g de produto. Composição: Deve ser composto de açúcar (ou adoçante, se especificado), polpa de fruta em pó (se aplicável), acidulante, aromatizante, antiumectante, regulador de acidez, estabilizante, corante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Enriquecimento com vitaminas e ferro. Rendimento: Especificar o rendimento em volume 20 litros de refresco). Aspecto e Qualidade: Produto em pó, homogêneo, isento de grumos, sujidades, ou quaisquer substâncias estranhas. Características organolépticas (sabor, odor, cor) agradáveis e próprias para o consumo humano, conforme o sabor especificado. Embalagem: Embalagem primária (pacote de 500g) em filme plástico resistente e atóxico, devidamente lacrada, que preserve a integridade física e a qualidade do produto. Embalagem secundária (se houver, para transporte em caixas) deve ser de papelão resistente. Rótulo em português, legível, contendo todas as informações obrigatórias por lei: identificação do produto, marca, peso líquido, ingredientes em ordem decrescente de quantidade, informações nutricionais, modo de preparo, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante/distribuidor (CNPJ, endereço, etc.). O rótulo e a embalagem devem estar em conformidade com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Prazos e Registros: Prazo de validade mínimo exigido no ato da entrega 12 meses. O fabricante ou fornecedor deve possuir registro no órgão competente (ANVISA ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). A empresa vencedora da licitação pode ser obrigada a apresentar a Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico e laudo bromatológico (exames/físico/químico/microscópico/microbiológico/organoléptico) do produto, emitido por instituição reconhecida, na entrega.	PCT	400	
116	Pote para salada (hamburgueria): especificações Técnicas Comuns: As características exigidas em editais de licitação incluem: Material: Poliestireno expandido (EPS), popularmente conhecido como isopor. Capacidade: Exatos 150 ml (volume nominal). Segurança: O material deve ser atóxico, higiênico e próprio para contato direto com alimentos, atendendo às normas técnicas de referência (como as da ANVISA). Tampa: Deve possuir uma tampa (geralmente também de isopor ou, em alguns casos, plástico transparente) que proporcione boa vedação para evitar vazamentos durante o transporte e manter a temperatura e a integridade do alimento. Formato: Retangular. O Pote Retangular Micro 150ml da Prafeita, é comum para marmitas fitness e saladas. Descartável: Embalagem de uso único.	UN	15000	

117	Refil para esfregão tipo Mop giratório, compatível com baldes de capacidade de 12 litros: Material: Confeccionado em microfibra de alta absorção (composição usual de 80% poliéster e 20% poliamida, ou similar) ou em fios de algodão cru (gramatura mínima de 320g a 340g, com ou sem poliéster). Tipo de Fio: Fios em loop (pontas dobradas/laçadas) para melhor retenção de sujeira e otimização da limpeza, garantindo resistência e durabilidade. Características Adicionais: Lavável: Possuir a característica de ser lavável (preferencialmente em máquina) para reutilização e higiene. Encaixe: Compatível com sistemas de encaixe padrão para Mops giratórios de 8L e 12L, geralmente com diâmetro de encaixe de aproximadamente 15,5 cm. Aplicação: Ideal para limpeza de pisos frios, sintéticos, madeira, azulejos e janelas, para uso em áreas gerais e administrativas. Funcionalidade: Projetado para limpeza úmida e, dependendo do material (microfibra), também eficaz na remoção de pó a seco. Embalagem: Embalado individualmente, garantindo a integridade do produto até o uso. Marca de Referência: Para fins de referência e padronização, marcas de mercado como Mor ou Flash Limp, "similar/equivalente" .	UN	10	
118	Rodo de alumínio para chão puxa e seca (tamanho 60 cm): Tipo: Rodo para chão. Material da base: Alumínio. Dimensões da base (cepa): 60 cm de comprimento, 3,5 cm de largura e 4 cm de altura. Borracha: Dupla, substituível, com canaleta dupla. Características do cabo: 1,50 m de comprimento, em alumínio ou madeira com rosca na ponta, e com abertura para pendurar. Estrutura leve e resistente.	UN	20	
119	SABÃO EM BARRA (PCT COM 5 UNIDADES): Características Técnicas Comuns Tipo: Neutro ou Glicerinado. Ação: Desengordurante e com bom rendimento. Peso: Pacote com 5 unidades de aproximadamente 200 gramas cada, totalizando 1 kg de produto. Composição: Sabão base de ácidos graxos, glicerina, sal inorgânico, água e coadjuvantes (pode variar ligeiramente dependendo do fabricante e do edital específico). Aparência: Aspecto físico sólido, cor branca ou neutra (comum em sabões sem perfume). Isento de Fragrância/Perfume: Para uso em áreas de manipulação de alimentos, é frequentemente exigido que o sabão não seja perfumado para evitar a contaminação olfativa dos alimentos. Registro na ANVISA/MS: O produto deve possuir registro, notificação ou cadastro simplificado (CSRP) no órgão competente (Ministério da Saúde/ANVISA). Embalagem: A embalagem deve ser plástica resistente, estar intacta, lacrada e conter informações claras como: Nome do fabricante; Data de fabricação; Prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Número do lote; Instruções de uso e cuidados no manuseio; Composição química completa. Qualidade: Produto de primeira linha/qualidade. Apresentação de Amostra/FISPQ: Em muitos editais, é solicitada a apresentação de amostra do produto e/ou da Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) para avaliação.	PCT	30	

120	SABONETE LIQUIDO (GALÃO 5 LITROS): Requisitos Obrigatórios: Registro e Normas da ANVISA/MS: O produto deve possuir registro válido no Ministério da Saúde/ANVISA, com o número visível na embalagem. O fabricante também deve ter Autorização de Funcionamento (AFE). Embalagem: Acondicionado em galão plástico resistente de 5 litros, que não permita o reenvase, com tampa de rosquear lacrada. Identificação na Embalagem: O rótulo deve conter obrigatoriamente: Marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade. Número do lote. Composição química e modo de uso. Apresentação de Amostras/Laudos: Frequentemente, o edital exige a apresentação de amostras, Ficha de Segurança/Técnica e Laudo Microbiológico do lote para verificação dos requisitos. Especificações Técnicas do Produto: Ação Antisséptica/Bactericida: Este é um diferencial crítico para o setor alimentício. Muitos editais especificam a necessidade de ação comprovada contra bactérias como <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Salmonella</i>. O princípio ativo comum é o Triclosan a 0,5% ou digliconato de clorexidina. Ausência de Perfume (Inodoro): Para evitar a contaminação cruzada de odores com os alimentos, o sabonete deve ser preferencialmente inodoro ou ter um aroma neutro muito suave. pH Neutro: Geralmente é especificado um pH neutro ou fisiológico (entre 5,5 e 8,0) para não agredir as mãos dos usuários, que realizam lavagens frequentes. Aspecto: Líquido, podendo ser viscoso, cremoso, opaco ou perolado. Composição Adicional: Pode conter emolientes, umectantes e glicerina para hidratação da pele.	GALÃO	24	
121	SACO PLASTICO PARA FREEZER (3 KG), pacotes com 100 unidades: Material: Confeccionado em polietileno (PE) de baixa ou alta densidade, 100% virgem, garantindo a pureza do material. Toxicidade: O material deve ser atóxico e inodoro, próprio para contato direto com alimentos (grau alimentício), conforme regulamentações da ANVISA. Transparência: Geralmente transparente ou incolor, sem impressão, para permitir a visualização do conteúdo. Capacidade e Medidas: Capacidade nominal de 3 kg (ou 3 litros). Dimensões mínimas comuns: aproximadamente 23 cm de largura por 34 cm a 38 cm de comprimento/altura. A espessura (micragem) em torno de 0,10 a 0,15 micras (ou 10 a 15 micrômetros) para garantir resistência adequada ao congelamento sem rasgos. Funcionalidade: Resistência a baixas temperaturas (freezer) e, muitas vezes, também a altas temperaturas (apropriado para micro-ondas), o que agrega versatilidade. Modelo em bobina picotada (fundo reto) ou em pacotes com sacos individuais, sendo a bobina a mais comum para essa finalidade. Deve possibilitar fácil separação e abertura sem danos ao saco. Apresentação e Embalagem: Acondicionado em pacote apropriado e reforçado com 100 unidades. O rótulo da embalagem deve conter informações claras e legíveis, como nome do produto, marca, dimensões, volume, data de fabricação, prazo de validade e instruções de armazenamento, além do selo de inspeção, se aplicável.	PCT	20	
122	SACO PLASTICO PARA FREEZER (5 KG), pacotes com 100 unidades: Material: O saco deve ser de polietileno (PE) virgem, atóxico e inodoro, garantindo que não contamine os alimentos. O uso de material reciclado em contato direto com alimentos é restrito pela legislação brasileira. Capacidade: Deve ter capacidade nominal de 5 kg. Dimensões: As dimensões variam, mas as mais comuns para essa capacidade são 28x42cm. Espessura: Faixa de espessura, entre 7 a 10 micras ou até 15	PCT	20	

	micras para itens mais reforçados, dependendo do uso. Cor/Transparência: Deve ser transparente para permitir a visualização do conteúdo, conforme exigido em muitos processos licitatórios e normas de segurança alimentar. Formato: formato de bobina picotada ou em maços/pacotes com unidades destacáveis, para facilitar o uso. Características Adicionais: Resistência: Deve ser resistente à manipulação, ao transporte e, principalmente, ao congelamento sem sofrer rupturas. Uso em Micro-ondas: Muitos sacos para freezer também são adequados para uso em micro-ondas, uma característica desejável. Fundo Reto: Frequentemente especificado como tendo fundo reto. Embalagem: A embalagem do produto (pacote) deve conter informações claras sobre o fabricante, data de validade (mínimo de 6 meses é comum), dimensões, capacidade e indicação de uso para alimentos/freezer. Conformidade Regulatória: O produto deve estar em conformidade com as normas e resoluções da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que regulamentam embalagens e materiais destinados ao contato com alimentos: RDC nº 105/99: Regulamento Técnico sobre Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos. Resolução nº 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos): Também frequentemente referenciada em editais mais antigos. Normas ABNT: Embora a ABNT NBR 9191 seja para sacos de lixo, os editais podem fazer referência a padrões de qualidade ABNT para resistência ou dimensões. Legislação Sanitária Vigente: O fornecedor deve garantir que o produto cumpra toda a legislação sanitária vigente.			
123	Sacos plásticos para acondicionamento de lixo, capacidade de 30 LITROS (pacote com 10 unidades): Características Técnicas Essenciais: Capacidade Volumétrica: 30 litros. Material: Polietileno de alta densidade (PEAD) ou baixa densidade (PEBD), virgem ou reciclado de boa qualidade. O material não deve exalar odores desagradáveis. Dimensões (mínimas planas): Aproximadamente 59 cm (largura) x 62 cm (altura). Espessura/Micragem: Varia, mas especificações comuns em licitações pedem em torno de 0,08 micras (ou 0,08 mm) ou mais, garantindo resistência adequada. Resistência (Capacidade Nominal de Peso): Deve suportar no mínimo 6 kg. Cor: Geralmente preta (para resíduos comuns/orgânicos não recicláveis) ou azul (para papel/papelão, se for para coleta seletiva). Apresentação: Pacote/fardo com 10 unidades, devidamente embaladas em filme plástico, com identificação clara do fabricante, marca, dimensões, volume e data de validade. Atendimento às Normas: Fabricado de acordo com a ABNT NBR 9191:2008 (Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e métodos de ensaios). A empresa licitante pode ser obrigada a apresentar um laudo de ensaio técnico, emitido pelo IPT ou outro laboratório certificado pelo INMETRO, que comprove o atendimento a essa norma. O material seja de boa procedência, não tóxico e que a cor esteja de acordo com o plano de gerenciamento de resíduos do local (comum/orgânico).	PCT	300	

124	Sacos plásticos para acondicionamento de lixo, capacidade de 100 LITROS (pacote com 10 unidades): Requisitos Normativos e de Qualidade: Norma Técnica: O produto deve estar em conformidade com a ABNT NBR 9191:2008 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e métodos de ensaio. Material: Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou baixa densidade (PEBD), podendo ser virgem ou reciclado de qualidade controlada. Certificação: Exigir, preferencialmente, que o fabricante apresente laudos de ensaio ou relatório de ensaios laboratoriais (emitidos pelo IPT ou outro laboratório certificado pelo INMETRO) que atestem o cumprimento das normas ABNT NBR 9191. Identificação/Embalagem: A embalagem deve conter etiqueta de identificação do produto, marca do fabricante, dimensões, quantidade e a capacidade nominal (em litros e peso). Características Físicas e Geométricas: Capacidade Volumétrica: 100 litros. Capacidade de Peso (nominal): Suportar no mínimo 20 kg. Dimensões Planas Mínimas: Largura e altura, de 75 cm x 105 cm ou 85 cm x 100 cm, com variações permitidas pela norma. Espessura (micragem): Geralmente especificada em torno de 0,10 mm (equivalente a 10 micras), o que os classifica como sacos reforçados. A espessura real deve ser garantida e pode ser verificada em ensaios. Cor: Para resíduos comuns de alimentos (não infectantes), a cor preta.	PCT	1000	
125	SAPONÁCEO CREMOSO (Frasco de 450ml): Item: Sapólio Líquido Saponáceo Cremoso . Descrição: Produto de limpeza líquido, saponáceo, cremoso, multiuso, com ação abrasiva suave, indicado para limpeza de superfícies como pisos, azulejos, pias, bancadas, metais (inox, cromados), louças sanitárias e esmaltados. Especificações Técnicas (Requisitos Mínimos): Aspecto Físico: Líquido viscoso, cremoso. Composição/Princípio Ativo: Saponáceo (deve conter agentes abrasivos finos e tensoativos). Finalidade: Multiuso, para limpeza geral e remoção de sujeiras incrustadas, gordura e manchas. Fragrância: Neutra ou suave (ex: limão, floral). Embalagem: Frasco plástico resistente, com tampa dosadora ou de rosca, em volume específico de 450ml. Informações Obrigatórias no Rótulo: A embalagem deve conter externamente, em língua portuguesa, dados de identificação do produto, composição, data de fabricação, procedência, número do lote, validade, modo de usar, precauções e o número de registro/notificação no Ministério da Saúde e ANVISA. Registro: Produto notificado/registrado na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Validade: Prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega de mínimo de 12 meses. Documentação Exigida: Ficha Técnica Descritiva do Produto (fornecida pelo fabricante) e FISPQ (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos).	UN	20	
126	Vassoura de Nylon: Material do Corpo (Cepa): A base da vassoura (cepa) deve ser preferencialmente de polipropileno ou outro plástico reforçado. Materiais como madeira, que são porosos e de difícil higienização, devem ser evitados, pois podem acumular bactérias e fungos. Material das Cerdas: As cerdas devem ser de nylon ou outro material sintético resistente, que não absorva umidade e seja de fácil limpeza. Devem ser firmemente fixadas para evitar a perda de cerdas durante o uso, o que seria um contaminante físico em potencial. Design Higiênico: O design deve ser liso, sem reentrâncias ou cantos de difícil acesso que possam acumular sujeira e resíduos. A superfície deve ser impermeável e resistente à corrosão e a produtos químicos de limpeza. Cabo: O cabo deve ser plastificado ou de alumínio/inox, com um sistema de fixação seguro (preferencialmente rosqueável) à base, para evitar que se solte ou enferruje. Facilidade de Higienização: O material e o design devem permitir a limpeza e desinfecção completas, resistindo a altas temperaturas (em alguns casos, esterilização) e sanitizantes.	UN	30	

127	VASSOURA DE PALHA: Material da Cerdas: Palha natural amarela, sem imperfeições. Amarração (Fios): Mínimo de 3 a 5 amarrações (fios de arame ou material resistente), garantindo que a palha fique bem presa e encorpada. Cabo: Madeira tratada e polida, reta, sem falhas, rachaduras ou farpas. Comprimento mínimo especificado, em torno de 120 cm, cabo de madeira. Dimensões: Comprimento das cerdas: mínimo de 11 cm. Abertura total da cerda (largura): em torno de 30 cm a 41 cm. Peso aproximado: acima de 600 gramas de palha para ser considerada encorpada. Qualidade: Descrita como "reforçada", "de boa qualidade", "encorpada" e "resistente e durável". Restrições para Áreas de Alimentos (ANVISA): Para áreas internas onde há manipulação ou preparo de alimentos, as normas de Boas Práticas (como a RDC nº 216/04 da ANVISA) determinam que: Não se deve utilizar vassouras que espalhem poeira ou soltem fragmentos, o que inclui as de palha.	UN	300	
128	VASSOURÃO: Descrição do Objeto: Objeto: Aquisição de vassourão para limpeza de pisos em áreas de preparo de alimentos. Especificações Técnicas: Material das Cerdas: Monofilamento plástico (preferencialmente nylon ou polipropileno) de alta resistência, que não absorva umidade e seja de fácil higienização. As cerdas devem ser fixadas de forma a evitar a queda de fios. Material do Corpo/Cepa: Material plástico atóxico, polipropileno de alta densidade, ou outro material sanitário aprovado, que não solte partículas e resista a processos de sanitização. Material do Cabo: Alumínio anodizado ou fibra de vidro (materiais que não enferrujam e são fáceis de limpar). Cabo de madeira não é recomendado para áreas de alimentos, pois é poroso e pode acumular bactérias. Características Adicionais: Atóxico: Todos os materiais devem ser atóxicos e seguros para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Design Higiénico: Superfícies lisas, sem reentrâncias ou frestas que dificultem a limpeza e a desinfecção. Resistência: Resistente a produtos químicos de limpeza e sanitizantes comumente usados (ex: soluções cloradas). Tamanho: Largura da cepa e comprimento do cabo devem ser especificados para a ergonomia e eficácia, Cabo de 120 cm a 140 cm. Exigências para a Habilitação e Entrega: Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagens apropriadas, íntegras e que garantam a proteção contra contaminação.	UN	20	

6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO

Tabela descritiva com os valores estimados dos itens licitados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTE	MÉDIA	TOTAL
------	---------------	----	-----	-------	-------

1	Abacaxi: Requisitos Gerais: Qualidade: Fruta fresca, de primeira qualidade, em bom estado de conservação, própria para o consumo humano. Variedade/Tipo: Especificar a variedade, se for o caso (ex: Abacaxi Pérola/Amarelo, Abacaxi Caiena-Hawai). Maturação: Grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação até o momento do consumo, sem estar verde ou excessivamente maduro ("passado"). Padronização: Coloração e formato uniforme. Condição Fitossanitária: Livre de doenças, pragas e podridão. Características Físicas e Sensoriais Aparência: Limpo, sem sujidade, livre de defeitos físicos (amassados, cortes, perfurações), danos mecânicos ou fisiológicos. Odor e Sabor: Aroma, cor e sabor próprios da espécie, sem odores estranhos (como fermentação ou químicos). Textura/Consistência: Consistência firme e textura de fruta fresca. Peso/Tamanho: Pode ser especificado um peso mínimo ou faixa de peso por fruto, ou a classificação por classe (ex: classe 2, categoria 1). Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionado em embalagens limpas, adequadas para alimentos, que garantam a proteção e a integridade dos frutos durante o transporte e armazenamento. Identificação: As embalagens devem conter informações de identificação do produto, produtor/fornecedor, peso, data de colheita/embalagem e validade, quando aplicável. Transporte: Deverá ser realizado em condições higiénicas e de temperatura adequadas para produtos perecíveis.	UN	1000	R\$ 9,17	R\$ 9.170,00
2	Abobrinha: Características Gerais: Qualidade: Produto de primeira qualidade, próprio da variedade e espécie. Estado: Em perfeito estado de desenvolvimento e maturação intermediária, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aparência: Frutos frescos, limpos, com consistência firme, casca lisa, lustrosa e macia. A coloração deve ser uniforme, verde brilhante ou amarelada, dependendo do tipo especificado (ex: abobrinha verde, italiana ou menina). Integridade: Isenta de cortes, lesões de origem, rachaduras, danos físicos ou mecânicos. Ausência de Defeitos: Livre de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, 4440 larvas ou outros animais. Não deve apresentar umidade externa anormal ou odor e sabor estranhos. Requisitos de Tamanho e Tipo: O edital de licitação pode especificar o tipo (ex: abobrinha italiana, abobrinha menina) e, às vezes, o tamanho ou diâmetro desejado (ex: diâmetro de 3 a 4 cm e comprimento de 20 cm). Embalagem e Transporte: O produto deve ser entregue em embalagens apropriadas (como sacos ou caixas plásticas higienizadas), que garantam sua integridade e conservação até o local de destino. As embalagens devem conter informações claras como data de produção, validade e peso do produto. Normas e Fiscalização: O fornecimento deve estar de acordo com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), como a RDC nº 12/01, RDC nº 259/02, e alterações posteriores, que regulam contaminantes, rotulagem e condições sanitárias de alimentos. Os alimentos estão sujeitos à inspeção e avaliação por um representante da administração pública no ato da entrega, e a rejeição de produtos em desconformidade é prevista.	KG	800	R\$ 5,55	R\$ 4.440,00
3	AÇÚCAR REFINADO: Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Tipo do Produto: Açúcar refinado, tipo branco, de primeira qualidade. Composição: Sacarose obtida de açúcar de cana ou beterraba purificado por processo tecnológico adequado. Teor mínimo de sacarose de 98,5%. Aspecto Físico: Grãos finos, pequenos, uniformes e de cor branca. Deve ter aparência homogênea. Pureza: Livre de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, e qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Características Organolépticas: Sabor e odor característicos (doce), isento de sabores e odores estranhos ou anormais. Legislação: O produto deve atender à legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo a RDC nº 271/2005 e outras normas pertinentes que tratam de padrões de identidade e qualidade, aditivos, contaminantes e rotulagem. Embalagem: Primária: Pacotes de filme flexível atóxico, geralmente em pesos padrão como 1kg ou 5kg, com tolerâncias de peso específicas previstas em norma. A embalagem deve ser inviolável, resistente e adequada para proteger o produto contra contaminação e deterioração. Secundária (se aplicável): Caixas de papelão resistentes, lacradas, para transporte. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma clara e legível, a denominação "açúcar refinado", dados de identificação do fabricante/produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínimo exigido, mínimo de 6 meses a partir da entrega).	KG	700	R\$ 4,93	R\$ 3.451,00

4	Aipim descascado: aipim (mandioca) descascado, congelado, embalado com peso de 1 kg. Características do Produto (Aipim Descascado). Qualidade e Aspecto: Produto de primeira qualidade (tipo 1), in natura, minimamente processado (descascado e lavado) ou congelado, apresentando grau de maturação adequado. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas, terra, areia, pedras ou quaisquer corpos estranhos. Condição da Polpa: A polpa deve ser firme, não fibrosa e não apresentar coloração anormal (como pontos amarelos, marrons, manchas, podridão ou esverdeamento). Odor e Sabor: Não deve apresentar odor forte, intenso ou não característico do produto. O sabor deve ser típico da mandioca de mesa (baixo teor de ácido cianídrico - menos de 50 mg/kg). Tempo de Cozimento: Em alguns casos, pode ser especificado o tipo quanto ao tempo de cozimento (ex: tipo A, que cozinha em até 30 minutos em panela normal). Corte (se aplicável): Se for processado, pode ser exigido cortado em pedaços ou palitos, com dimensões específicas (ex: pedaços de aproximadamente 6 cm). Requisitos de Embalagem e Logística. Embalagem: O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, sem perfurações e hermeticamente fechada (frequentemente a vácuo). Peso: O peso líquido da embalagem deve ser especificado no edital (comumente em pacotes de 1 kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo legível e em conformidade com a legislação vigente (ANVISA), incluindo, no mínimo, as seguintes informações: Identificação do produto (Aipim descascado, congelado). Peso líquido. Data de fabricação e prazo de validade. Marca e procedência. Informação nutricional e indicação se contém glúten. Conservação e Transporte: Congelado: Deve ser mantido congelado (geralmente a -18°C ou especificado no edital, como 5±1°C para produto minimamente processado) desde a produção até a entrega. A validade mínima exigida pode ser de 60 dias a 12 meses, dependendo do processo e edital. Logística: O transporte deve ser feito em veículo adequado que garanta a manutenção da temperatura e a integridade do produto, seguindo as normas da ANVISA.	KG	1000	R\$ 8,23	R\$ 8.230,00
5	Alface: Características Gerais e de Qualidade: Tipo/Varietade: Especificar se é alface lisa, crespa, americana, mimosa ou outra variedade, pois cada uma possui características e usos diferentes. Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (Tipo I), conforme padrões de classificação. Estado de Conservação: Produto fresco, com folhas íntegras, tenras e bem formadas. Ausência de Defeitos: Isenta de manchas, podridão, defeitos físicos, mecânicos (como machucaduras ou rupturas). Limpeza: Livre de sujidades, terra, parasitas, insetos, larvas e corpos estranhos. Coloração: Coloração verde uniforme, típica da variedade (ou roxa, se especificado), sem traços de descoloração. Odor: Odor característico, sem odores estranhos. Procedência: Identificação clara da origem do produto. Resíduos: Livre de resíduos de fertilizantes ou agroquímicos (em alguns casos, pode-se priorizar produtos orgânicos/agroecológicos). Especificações de Apresentação e Embalagem. Apresentação: Pode ser solicitada em maços, pés (unidades) ou por peso (kg), com o peso médio ou mínimo especificado (ex: peso médio de 250 a 300g por pé ou maço). Embalagem: Acondicionada em embalagens apropriadas, limpas, atóxicas, que protejam o produto durante o transporte e manuseio (comum o uso de caixas plásticas ou de madeira limpas, ou sacos plásticos em casos específicos). Informações na Embalagem: A embalagem ou documento de entrega deve conter informações como procedência, data de colheita/validade, CNPJ do fornecedor e, se aplicável, lote e tabela nutricional. Requisitos Adicionais. Normas: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações vigentes para alimentos in natura. Entrega: Especificações sobre a frequência e condições de entrega (ex: transporte refrigerado, horários específicos, fracionamento).	PÉS	1000	R\$ 3,55	R\$ 3.550,00

6	Alho: 1. Aspectos Físicos e Visuais: Estado: O alho deve ser fresco, firme e intacto (inteiro, descascado ou picado, conforme especificado no edital). Ausência de Danos: Isento de lesões físicas ou mecânicas, perfurações, cortes, amassados, ou queimaduras (por exemplo, por frio). Limpeza: Deve estar limpo, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de mofo. Coloração: Cor característica da variedade, uniforme, sem áreas escuras ou esverdeadas anormais (exceto se for alho-poró, que tem folhas verdes e talo brilhante). Hidratação: Deve apresentar-se túrgido (hidratado), não murcho. Tamanho/Calibre: Tamanho e calibre uniformes, muitas vezes especificado por classes (ex: Classes 7, 6, 5, etc., conforme Portaria específica). 2. Qualidade e Segurança Alimentar: Legislação: O produto deve cumprir com a legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Alho. Contaminantes: Níveis de resíduos de agrotóxicos e outros contaminantes devem estar dentro dos limites máximos estabelecidos pela legislação. Embalagem: Embalagem adequada que garanta a integridade e a conservação do produto (ex: pote plástico, embalagem a vácuo, etc.), com rotulagem completa (identificação do produto, data de fabricação, validade, SIF/autorização sanitária, etc.). Origem: Pode ser especificado se é alho nacional ou importado (ex: alho nacional Shonan). 3. Tipo de Apresentação: O alho pode ser licitado em diferentes formas: Alho in natura (bulbo inteiro): Com casca, exigindo as características físicas mencionadas acima. Alho descascado (dentes): Geralmente entregue ponto a ponto, com embalagem e validade específicas. Alho picado/em pasta/triturado: Sem sal ou com sal (conforme especificação), com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) e validade mínima (ex: 40 dias). Alho em pó: Alho 100% puro, em embalagem específica (ex: 1kg).	KG	150	R\$ 33,33	R\$ 4.999,50
7	Arroz branco – tipo i: 1. Classificação e Qualidade do Grão: Tipo: 1 (primeira qualidade). Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino (também conhecido como agulhinha). Composição: Constituído predominantemente de grãos inteiros. O teor máximo de grãos quebrados permitido geralmente é de 7,5% do peso total. Teor de Umidade: Máximo de 15%. 2. Condições de Pureza e Higiene; Isento de: Sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, detritos de animais ou vegetais e quaisquer outras impurezas que possam comprometer a saúde humana ou o armazenamento do produto. Odor e Sabor: Característicos do arroz beneficiado, sem odores ou sabores estranhos (como mofo ou químicos). 3. Embalagem e Rotulagem; Embalagem Primária: Geralmente sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes, limpos, não furados e inviolados. Pesos comuns de 1 kg ou 5 kg. Embalagem Secundária (se aplicável): Fardos plásticos ou caixas de papelão, próprios para alimentos e lacrados. Rotulagem: Deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, número de lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme as normas da ANVISA. 4. Legislação Vigente: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal, estadual e municipal pertinente, incluindo as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (como a IN MAPA Nº 6, de 2009) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 5,52	R\$ 2.760,00

8	Arroz parboilizado: Características Técnicas e de Qualidade: Tipo e Classe: Arroz parboilizado, Tipo 1, Classe Longo Fino (o mais comum em licitações). Aspecto e Integridade: Constituído de grãos inteiros, são, de safra corrente, com aspecto sólido e uniforme. Ausência de Impurezas: Isento de impurezas, matérias estranhas, grãos mofados, ardidos, enegrecidos, carunchos, insetos, pedras, sujidades ou odores fortes e não característicos. Teor de Umidade: Teor de umidade recomendado de, no máximo, 14%. Processamento: Obtido de grãos de Oryza sativa L. que foram submetidos a processo adequado de parboilização (imersão em água, tratamento hidrotérmico e secagem), sem adição de produtos químicos. Qualidade: O processo de parboilização preserva mais nutrientes e fibras do que o arroz branco comum, resultando em grãos com textura mais firme após o cozimento. Rendimento: Algumas licitações podem especificar um rendimento mínimo após a cocção (ex: rendimento de, no mínimo, 2,9 vezes). Requisitos Legais e de Embalagem: Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal vigente, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária (pacote) plástica, atóxica, incolor/transparente, limpa, resistente e termosoldada, com peso líquido especificado (comumente 1kg ou 5kg). Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, todas as informações obrigatórias por lei, como marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, informação nutricional, modo de preparo, identificação do lote e dados do SAC. Validade: O produto deve ser entregue com um prazo de validade adequado, geralmente exigindo-se que a data de vencimento seja de, no mínimo, 50% a 80% do prazo total de validade do produto no momento da entrega.	KG	2500	R\$ 4,99	R\$ 12.475,00
9	Azeite de Oliva: Tipo de Azeite: Azeite de Oliva Extravirgem, padrão de qualidade. Parâmetros Físico-Químicos: Acidez Máxima: Para o azeite extravirgem, a acidez livre, expressa em ácido oleico, deve ser de, no máximo, 0,8% (zero vírgula oito por cento). Para o tipo virgem, o máximo é de 2%. Índice de Peróxidos: Geralmente é exigido um valor máximo, como 20 mEq/kg, para garantir a frescura do produto e evitar oxidação. Outros Parâmetros: Podem ser solicitados valores de absorção no ultravioleta (K232, K270 e Delta K) e composição em ácidos graxos, conforme a Instrução Normativa MAPA Nº 01 de 2012 e RDC nº 270/2005 da ANVISA, e regulamentos do Conselho Oleícola Internacional (COI). Características Sensoriais: O azeite extravirgem deve ter características de sabor favoráveis, sendo isento de defeitos sensoriais, como ranço, mofado ou avinagrado. Em alguns casos, pode-se exigir a apresentação de laudos de painel sensorial credenciado. Embalagem e Rotulagem: Material: Geralmente em garrafas ou latas (embalagens herméticas) de tamanhos específicos (ex: 200 ml, 500 ml, 1 litro). Informações Obrigatórias: O rótulo deve conter todas as informações exigidas pela legislação, incluindo: Identificação do produto (tipo de azeite); Informação nutricional; Data de validade e data de embalagem; Lote; Identificação do fabricante/importador e CNPJ. Validade: prazo de validade mínimo no momento da entrega de 4 meses.	LT	150	R\$ 35,23	R\$ 5.284,50

10	Bacon: 1. Denominação e Tipo de Corte: Denominação de Venda: O produto deve ser Bacon Defumado. Corte: Elaborado a partir do corte obtido da parede torácico abdominal de suínos (panceta), do osso externo ao púbis. Nota: Se forem aceitos outros cortes, como lombo ou pernil, a denominação de venda deve especificar o corte adjacente (ex: "bacon de pernil cozido"). 2. Características Físicas e Sensoriais: Aspecto: Pedacos ou fatias (em manta/peça ou fatiado) com estrias de carne magra e gordura. Cor, Odor e Sabor: Característicos de bacon curado e defumado, isentos de odores, sabores ou coloração estranhos. Teor de Gordura: Pode-se especificar um percentual máximo de gordura (ex: no máximo 40% de gordura). Textura: Firme e consistente. 3. Processamento e Composição: Processo de Fabricação: O produto deve passar por processos de salga, cura e defumação (natural ou líquida). Ingredientes: Carne suína com gordura, sal, podendo conter conservantes (como nitritos), açúcar e outros temperos permitidos pela legislação vigente. Aditivos e Conservantes: Devem estar de acordo com a legislação do MAPA e ANVISA. 4. Embalagem e Acondicionamento: Embalagem Primária: Saco plástico incolor, atóxico, resistente, hermeticamente fechado (a vácuo é comum), com peso líquido especificado (pacotes de 1 kg ou 5 kg). Embalagem Secundária: Acondicionamento em caixas de papelão apropriadas para transporte, se necessário. Identificação: Os rótulos devem conter, de forma clara e legível, as informações exigidas por lei: Nome do produto; Marca do fabricante; Peso líquido; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Condições de armazenamento; Dados do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). 5. Requisitos de Qualidade e Transporte. Qualidade: Produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Inspeção: O licitante deve apresentar o registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade: Exigir que, no momento da entrega, o produto tenha um prazo de validade mínimo remanescente de 15% do prazo de validade total comprometido. Transporte: Deverá ser realizado em condições adequadas de temperatura (refrigeração, se aplicável, conforme a especificação do fabricante), de acordo com a legislação vigente, para garantir a integridade do produto. Embalagem de 300gr.	KG	400	R\$ 45,89	R\$ 18.356,00
11	Banana: 1. Qualidade e Aspecto Físico: Variedade: O edital deve especificar a variedade desejada (ex: banana Prata, Caturra/Nanica, Pacovan, etc.). Aparência: Frutos frescos, inteiros, com casca lisa e tenra. Coloração: Coloração amarela uniforme, ou a especificada para o grau de maturação exigido. Integridade: Isentas de ferimentos, cortes, amassados, podridão, rupturas ou defeitos mecânicos. Sanidade: Livres de sujidades, insetos, larvas, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Odor e Sabor: Aroma e sabor característicos da espécie, sem odores ou sabores estranhos (como de mofo ou produtos químicos). 2. Maturação: Grau de Maturação: O edital especificará o grau de amadurecimento apropriado para o consumo ou para o uso pretendido (ex: 60 a 70% de maturação, ideal para transporte e consumo posterior). A fruta deve estar firme, mas próxima do ponto de consumo no momento da entrega. 3. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas, como caixas de madeira ou plástico devidamente limpas e conservadas, que garantam a proteção e integridade dos frutos durante o transporte. Peso/Quantidade: O edital pode especificar o peso líquido por caixa (ex: 18 a 20 kg) ou a forma de entrega (ex: em penca). Condições de Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade, para preservar a qualidade do produto. 4. Normas e Legislação: Conformidade Legal: Os produtos devem estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, incluindo a NTA 02 (Norma Técnica de Alimentos) do Código Sanitário, quando aplicável. Documentação: A empresa licitante pode ser obrigada a apresentar documentos que comprovem a origem e a qualidade do produto, e em alguns casos, amostras para análise sensorial (conforme NBR 12806/93, por exemplo).	KG	1000	R\$ 4,85	R\$ 4.850,00

12	BANHA DE PORCO DE PRIMEIRA QUALIDADE: Produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, pura, 100% natural, sem adição de conservantes ou outras gorduras estranhas. Deve apresentar-se com consistência, cor, odor e sabor característicos, livre de ranço ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Embalada em recipiente plástico, atóxico, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deve conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com as normas da ANVISA e do RIISPOA. O produto deverá possuir selo de inspeção SIF/SIE/SIM. No ato da entrega, o produto deverá ter, no mínimo, não inferior a 06 meses, ou data de fabricação máxima de 30 dias. Requisitos de Inspeção e Qualidade: Inspeção: O produto deve possuir Selo de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), garantindo a fiscalização pelos órgãos competentes (Ministério da Agricultura, ANVISA, etc.). Qualidade: Produto de boa qualidade, limpo e selecionado.	KG	100	R\$ 15,22	R\$ 1.522,00
13	Batata doce: Características Gerais e Físicas: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade, categoria "Extra" ou "Categoria I". Estado Físico: Fresca, intacta, firme, bem desenvolvida e fisiologicamente saudável. Casca: Sã (íntegra), sem ferimentos, rachaduras, cortes, esmagamentos ou lesões de origem física ou mecânica. Limpeza: Isenta de material terroso (sujidades), parasitas, larvas e substâncias estranhas. Pode ser especificada como "lavada". Maturação: Grau de maturação médio ou apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação adequados. Ausência de Defeitos: Livre de podridão, mofo, partes estragadas, brotos (passada) ou queimaduras de sol. Tamanho e Coloração: Tamanho médio a grande e uniforme, com coloração própria (branca, roxa ou rosada, dependendo da espécie solicitada). Polpa: Polpa íntegra, de fácil cocção e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.	KG	1000	R\$ 5,10	R\$ 5.100,00
14	Batata inglesa: Tipo e Qualidade: Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade (ou "Extra" / "Especial"). Estado de Conservação: Deve estar íntegra, firme, tenra e intacta. Limpeza: Lavada ou escovada, isenta de sujidades, terra aderida, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Aspecto Visual: Bem formada, com coloração própria e uniforme, sem deformações. Livre de Danos: Ausência de danos físicos, mecânicos (cortes, rachaduras, perfurações) ou fisiológicos. Ausência de Defeitos: Não pode apresentar brotos, podridão (úmida ou seca), coração negro ou oco, partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas. Odor e Sabor: Característicos do produto, sem odores ou sabores estranhos. Aproveitamento: Com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Classificação e Tamanho: Tamanho: Geralmente especificado como "média" ou "graúda/grande", com peso médio ou diâmetro uniforme, conforme definido no edital (ex: peso médio de 120g a 300g). Classificação MAPA: Segue os padrões de classificação do MAPA (Instrução Normativa específica), geralmente exigindo o Tipo 1 ou Tipo Extra, que determinam limites muito baixos para defeitos graves. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionada em embalagens limpas, resistentes e atóxicas, em sacos plásticos transparentes que suportam peso máximo (comum até 20 kg). Identificação: A embalagem deve conter etiqueta com informações como peso/quantidade, data de colheita, e identificação do produtor/fornecedor, garantindo a rastreabilidade. Transporte: Deve ser realizado em veículos apropriados, com Certificado de Vistoria da Vigilância Sanitária, garantindo a integridade e a qualidade do produto e impedindo a contaminação e deterioração.	KG	1200	R\$ 5,16	R\$ 6.192,00

15	Beringela: Requisitos e Especificações Comuns: Tipo do Produto: In natura. Categoria/Qualidade: Geralmente exige-se a categoria "Extra" ou "Categoria I", que denotam o melhor padrão de qualidade comercial. Estado de Conservação: Sãs: Livres de doenças, pragas ou danos físicos, fisiológicos ou químicos. Inteiras: Sem cortes ou rupturas. Limpas: Isentas de terra, sujidades, resíduos de substâncias nocivas à saúde ou quaisquer matérias estranhas. Firmes: Textura consistente, sem sinais de murchamento, desidratação ou amolecimento. Ausência de Umidade Externa Anormal: Exceto a umidade proveniente de condensação, se aplicável ao método de refrigeração/armazenamento. Características Físicas: Coloração: Cor roxa (ou a cor característica da cultivar especificada no edital) uniforme e brilhante. Tamanho e Formato: Devem apresentar as características típicas da cultivar, podendo o edital especificar um tamanho (ex: grande, médio, pequeno) ou peso mínimo/máximo. Pedúnculo: Presente, verde e firme, sem sinais de ressecamento ou podridão. Condições de Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionamento em embalagens (caixas, sacos, etc.) de material adequado, limpas, resistentes e próprias para alimentos, que garantam a proteção do produto durante o transporte e armazenamento. Transporte: Deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículos que mantenham a temperatura e ventilação ideais para produtos hortifrúti perecíveis, conforme as normas da ANVISA. Documentação e Normas: Conformidade com a legislação federal, estadual e municipal, em especial as normas da ANVISA para alimentos in natura. O licitante deve apresentar documentos que comprovem a qualidade e procedência do produto, podendo ser exigida uma ficha técnica detalhada.	KG	300	R\$ 9,76	R\$ 2.928,00
16	Beterraba: Características Gerais e Organolépticas: Aspecto: Fresco, limpo, firme, tenro e com cor vermelho-vivo característica da espécie. Formato: Preferencialmente redondas e bem formadas, com pele lisa. Ausência de Defeitos: Isentas de podridão, danos físicos, lesões, cortes profundos, manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, e sinais de desidratação. Odor e Sabor: Característicos, sem odores ou sabores estranhos (como mofo ou químicos). Isenção de Contaminantes: Livres de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Especificações Técnicas Adicionais: Tamanho/Peso: Recomenda-se especificar um peso médio por unidade entre 200 a 300 gramas por unidade) para padronização. Qualidade: Produto de primeira qualidade, fisiologicamente bem desenvolvido. Procedência: Nacional, quando aplicável. Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas, íntegras, que garantam a proteção e a higiene do produto durante o transporte e armazenamento (ex: sacos plásticos de polietileno, caixas de papelão ou plásticas). Rotulagem: A embalagem deve conter informações claras e legíveis conforme a legislação vigente (como identificação do produto, peso líquido, data de embalagem, validade, dados do produtor/fornecedor, e número de lote). Transporte: Deve ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura, em veículo apropriado para alimentos, garantindo a manutenção das características do produto até a entrega. Legislação: O produto deve atender às especificações técnicas da legislação brasileira vigente, incluindo normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ANVISA, e INMETRO, quando aplicável. Validade: Prazo de validade mínimo de 3 a 7 dias a partir da data de entrega.	KG	300	R\$ 5,40	R\$ 1.620,00

17	Bife Bovino: 1. Tipo de Corte e Qualidade: Corte Específico: Definição do corte, como patinho, coxão mole, coxão duro ou alcatra. Qualidade: Carne bovina de primeira qualidade, sem gordura excessiva, nervos, cartilagens, ossos ou aponevroses (no máximo 10% de gordura, frequentemente até 5% em alguns editais). Aspecto Organoléptico: Deve apresentar aspecto, cor (vermelho cereja brilhante), cheiro e sabor próprios, característicos de carne bovina fresca e saudável, sem manchas esverdeadas ou azuladas, e sem ser amolecida ou pegajosa. 2. Apresentação e Peso: Formato: Bife, fatiado, em porções uniformes e padronizadas. Gramatura: Peso médio por bife (ex: 110 a 130 gramas, 60/70 gramas, ou aproximadamente 150g), com uma tolerância especificada. Interfolhado: Frequentemente, os bifes devem ser separados com plástico (interfolhados) para facilitar o manuseio. 3. Embalagem e Conservação: Estado de Conservação: Especificar se o produto deve ser resfriado ou congelado. Embalagem Primária: Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, ou embalagem a vácuo, resistente e intacta. Peso da Embalagem: Peso líquido da embalagem (ex: 1 kg, 5 kg). Identificação/Rotulagem: A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade, em conformidade com a legislação vigente, incluindo normas da ANVISA e do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal). 4. Requisitos Sanitários e de Transporte: Procedência: A empresa licitante deve apresentar o comprovante de registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Ausência de Contaminantes: O produto deve estar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo. Transporte: O transporte deve ser feito em veículos com isolamento térmico adequado, garantindo a manutenção da temperatura e a integridade do produto, conforme normas da ANVISA. Validade: Exigência de uma validade mínima a partir da data de entrega.	KG	2000	R\$ 40,60	R\$ 81.200,00
18	Bife Suíno: Características do Produto: Matéria-prima: Proveniente de carne magra, geralmente lombo ou pernil suíno, de primeira qualidade, sem osso. Aspecto e Cor: Cor característica (rosada), aspecto saudável, sem manchas, lesões, ou qualquer sinal de deterioração. Textura e Odor: Textura firme, odor característico e suave. Isento de odores estranhos (ácido, pútrido, etc.). Ausência de Elementos Indesejados: Isento de tecidos tendinosos, membranosos, cartilagens, ossos, pele, e excesso de gordura (geralmente especificado um percentual máximo de gordura, por exemplo, no máximo 10% de sebo/gordura). Corte e Padronização: Apresentado em bifes, com peso e espessura uniformes (ex: bife de aproximadamente 120g, com espessura de cerca de 1,5 a 2 cm). Condição de Conservação: Pode ser resfriado (temperatura de 0°C a 7°C) ou congelado (temperatura de -12°C ou inferior), conforme especificado no edital. O tipo de congelamento (ex: IQF - Individual Quick Freezing) também pode ser especificado. Requisitos de Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Embalado em saco plástico transparente e atóxico, a vácuo (se aplicável) ou de forma que garanta a integridade e higiene do produto, devidamente lacrado. Embalagem Secundária: Acondicionado em caixas de papelão impermeabilizadas, limpas, secas, não violadas e resistentes. Rotulagem: A embalagem deve conter externamente, de forma legível e indelével, os dados de identificação do produto, procedência, peso líquido, fornecedor, data de fabricação, data de validade, temperatura de conservação, e o número de registro do órgão competente (SIF/DIPOA, SIE ou SIM). Prazo de Validade: O produto entregue deve ter um prazo de validade no máximo 15% do prazo total de validade comprometido na data da entrega.	KG	2000	R\$ 28,77	R\$ 57.540,00

19	Cebola Rocha: Características Gerais e de Qualidade: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (ou "Extra" ou "Selecionada"). Coloração: Coloração roxa uniforme, intensa e brilhante, característica da variedade. Consistência/Textura: Bulbos compactos, firmes, tenros e rígidos. Maturação: Apresentar grau de maturação adequado que permita suportar o transporte, a manipulação, a conservação e o consumo. Estado de Conservação: Íntegros, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, deformações, ou danos causados por insetos ou ação mecânica. Ausência de Defeitos: Livre de brotos, talos grossos, mofo, manchas de carvão, manchas enegrecidas por ataque de fungos, podridão nas camadas internas e externas. Limpeza: Isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície. Tamanho e Apresentação Tamanho: Geralmente especificado como "tamanho médio" ou "tamanho e coloração uniformes". Em alguns casos, pode ser solicitada uma classificação específica, como "caixa 3". Casca: Com películas protetoras (casca) presentes e bem aderidas. Embalagem e Rastreabilidade Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas e íntegras, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos, que garantam a conservação e higiene do produto. Rastreabilidade: O edital pode exigir a rastreabilidade do produto, com informações sobre o produtor ou responsável. Prazos e Condições: Prazo de Validade/Entrega: Pode ser estipulado um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega, ou a condição de que o produto seja fresco e com condições adequadas para consumo imediato ou armazenamento por um período razoável.	UN	500	R\$ 12,63	R\$ 6.315,00
20	CAFÉ: Objeto: Café torrado e moído. Qualidade: Tipo: gourmet, extraforte ou tradicional. Espécie: 100% Arábica ou conforme especificado. Certificação: Selo ABIC de pureza e qualidade. Características sensoriais: Aroma, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, etc. Embalagem: Tipo: A vácuo, selada, em pacotes de 500g. Embalagem individual: Proteção contra umidade e oxidação. Validade: Prazo de validade mínimo de 4 meses). Data de fabricação: Não superior a 80 dias da entrega. Outras especificações: Ausência de grãos pretos, verdes ou fermentados. Uniformidade e ausência de impurezas. Possibilidade de exigir laudo técnico que comprove a qualidade.	KG	1000	R\$ 38,60	R\$ 38.600,00

21	CARNE BOVINA MOÍDA: Características Técnicas Essenciais: Matéria-Prima: A carne moída deve ser obtida exclusivamente da moagem de massas musculares de animais de açougue, previamente resfriadas ou congeladas. Tipo de Corte: O edital deve especificar se a carne é de primeira (ex: patinho, coxão mole, coxão duro) ou segunda (ex: músculo, paleta, capa de filé), pois isso define o teor de gordura e o preço de referência. Percentual de Gordura: A quantidade máxima de gordura deve ser declarada de forma visível no rótulo. Geralmente, licitações para alimentação escolar ou hospitalar exigem um percentual baixo, como máximo 10%. Proibição de Aditivos e Misturas: Não é permitido o uso de carne mecanicamente separada (CMS). Não é permitida a moagem de miúdos (ex: coração, língua). Não pode haver adição de nitritos ou nitratos (para manter a cor vermelha artificial). Não é permitido o reaproveitamento de sobras de carne moída. Características Organolépticas: A carne deve apresentar aspecto, cor (vermelha cereja), odor e sabor próprios, sendo firme e elástica, não amolecida ou pegajosa, e isenta de parasitas, ossos, cartilagens e aponevroses (nervos). Condição de Conservação: Deve ser especificado se o produto é resfriado (temperatura entre 0°C e 4°C) ou congelado (temperatura máxima de -12°C, frequentemente via IQF - Individual Quick Freezing, que permite o preparo imediato sem descongelamento). Embalagem: A embalagem primária deve ser plástica, flexível, transparente, atóxica, resistente e intacta, com peso máximo de 1 kg para venda no varejo. Embalagens maiores (ex: 2 kg) são permitidas para uso institucional, mas devem conter a menção "Proibida a Venda no Varejo". Validade: O edital deve exigir um prazo de validade mínimo no ato do recebimento (ex: no mínimo 06 meses para congelados). Inspeção e Rastreabilidade: O produto deve conter obrigatoriamente o registro de inspeção oficial (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Estadual ou SIM - Municipal), garantindo a procedência e a conformidade com as normas do MAPA e ANVISA.	KG	2000	R\$ 30,04	R\$ 60.080,00
----	---	----	------	-----------	---------------

22	CARNE INTEIRA BOVINA EM CUBOS: 1. Especificações do Produto Corte: Especificar o corte bovino desejado (ex: patinho, coxão mole, paleta, acém), que deve ser de primeira qualidade ou adequado ao uso pretendido. Apresentação: Carne bovina inteira, sem osso e sem cartilagem, cortada em cubos uniformes (tamanho aproximadamente 2x2 cm). Qualidade: Magra, com teor máximo de gordura e aponevroses (tecido conjuntivo) especificado (ex: máximo 10% de gordura, 3% de aponevroses). Características Organolépticas: Aspecto: Fresco, limpo e íntegro. Não amolecida e nem pegajosa. Cor: Cor vermelha viva, própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou alterações de cor. Odor e Sabor: Característicos e próprios, livre de odores estranhos ou impróprios. Processamento: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual ou Municipal), em conformidade com o RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal). Isenção de Substâncias Estranhas: Livre de parasitas, sujidades, larvas, aditivos ou quaisquer substâncias que possam alterá-la ou encobrir alterações. 2. Condições de Conservação e Embalagem: Estado de Conservação: Congelada (preferencialmente IQF - Congelamento Individual Rápido, que permite o uso imediato sem descongelamento prévio) ou resfriada, conforme a necessidade do edital. Embalagem Primária: Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura accidental. O peso líquido do pacote deve ser especificado (ex: pacotes de 1kg, 2kg ou 3kg). Embalagem Secundária (se aplicável): Caixas ou contentores apropriados para transporte e armazenamento. 3. Requisitos de Rotulagem e Documentação: O rótulo (nas embalagens primária e secundária) deve conter, de forma clara e indelével, as seguintes informações obrigatórias, conforme a legislação vigente (ex: IN nº 22/2005 do MAPA): Denominação de venda do produto (nome e marca). Tipo de corte. Identificação de origem (nome e endereço do produtor/frigorífico e expressão "Indústria Brasileira"). Data de embalagem e prazo de validade (validade mínima exigida, ex: no mínimo 06 meses a partir da entrega). Conteúdo líquido. Condições de armazenamento e temperatura. Carimbo oficial do Serviço de Inspeção (SIF, SIE ou SIM) e número de registro do produto no órgão competente. Número do lote.	KG	2000	R\$ 36,50	R\$ 73.000,00
23	Cebola branca: Características Gerais e de Qualidade: Coloração: Branca, uniforme. Qualidade: De primeira qualidade, tipo especial ou extra. Estado de Conservação: Fresca, em ótimo estado de conservação, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aspecto Físico: Íntegra, compacta, firme e bem desenvolvida. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica (cortes, perfurações, amassados) ou biológica. Ausência de Defeitos/Sujidades: Livre de brotação (brotada), sem perda de película (catáfilo) interna ou podridão, isenta de sujidades (terra aderente à casca), parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Odor e Sabor: Aroma e sabor próprios da espécie, sem mal cheiro. Tamanho: Geralmente de tamanho médio a uniforme (conforme a classificação da Embrapa, tamanhos comuns em licitações são Classe 3 ($50 \leq \Phi < 70$ mm) ou Classe 4 ($70 \leq \Phi < 90$ mm), mas o edital deve especificar a classe pretendida). Acondicionamento e Embalagem: Embalagem: Acondicionada em embalagem sub múltipla (sacos plásticos, caixas, etc.) com a pesagem especificada no edital (ex: 1 kg, 400g). Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade, atendendo às especificações técnicas da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	350	R\$ 4,66	R\$ 1.631,00

24	Cebola Rocha: Características Gerais e de Qualidade: Qualidade: Deve ser de primeira qualidade (ou "Extra" ou "Selecionada"). Coloração: Coloração roxa uniforme, intensa e brilhante, característica da variedade. Consistência/Textura: Bulbos compactos, firmes, tenros e rígidos. Maturação: Apresentar grau de maturação adequado que permita suportar o transporte, a manipulação, a conservação e o consumo. Estado de Conservação: Íntegros, sem lesões de origem física, perfurações, cortes, deformações, ou danos causados por insetos ou ação mecânica. Ausência de Defeitos: Livre de brotos, talos grossos, mofos, manchas de carvão, manchas enegrecidas por ataque de fungos, podridão nas camadas internas e externas. Limpeza: Isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície. Tamanho e Apresentação Tamanho: Geralmente especificado como "tamanho médio" ou "tamanho e coloração uniformes". Em alguns casos, pode ser solicitada uma classificação específica, como "caixa 3". Casca: Com películas protetoras (casca) presentes e bem aderidas. Embalagem e Rastreabilidade Embalagem: Acondicionadas em embalagens apropriadas e íntegras, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos, que garantam a conservação e higiene do produto. Rastreabilidade: O edital pode exigir a rastreabilidade do produto, com informações sobre o produtor ou responsável. Prazos e Condições: Prazo de Validade/Entrega: Pode ser estipulado um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega, ou a condição de que o produto seja fresco e com condições adequadas para consumo imediato ou armazenamento por um período razoável.	KG	250	R\$ 5,80	R\$ 1.450,00
25	Cenoura: Qualidade: De primeira qualidade, tipo especial. Estado Físico: Fresca, in natura, íntegra, firme/compacta e tenra. Aspecto Visual: Coloração alaranjada característica e uniforme, casca lisa, sem manchas, rachaduras, ferimentos, danos físicos ou mecânicos (batidas). Ausência de Defeitos: Isenta de fungos, sinais de deterioração, podridão (partes pútridas), sujidades, corpos estranhos, material terroso aderido, parasitas, larvas, umidade externa anormal ou indícios de germinação (brotos). Tamanho e Peso: Tamanho médio a grande, bem desenvolvida (com comprimento e diâmetro específicos, por exemplo, 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, dependendo do edital). Acondicionamento: Geralmente sem folhas, embalada em sacos ou filmes plásticos transparentes de polietileno, ou em caixas plásticas monobloco, com peso líquido especificado (ex: 1kg, 5kg ou 20kg), garantindo a preservação da qualidade durante o transporte. Informações Adicionais: Pode ser exigido que o produto tenha sabor e aroma típicos, e que a embalagem contenha rotulagem com informações conforme a legislação vigente, incluindo código de rastreabilidade, data de fabricação e prazo de validade.	KG	600	R\$ 5,30	R\$ 3.180,00
26	Chuchu: Qualidade: Produto de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estado de conservação: Fresco, firme, intacto, com grau médio de amadurecimento. Ausência de defeitos: Livre de defeitos, sem manchas, lesões, rupturas, sujidades, parasitas ou larvas. Características físicas: Coloração verde uniforme, casca sã, brilhante e, preferencialmente, com menos espinhos (dependendo da variedade). Tamanho e peso: Geralmente especificado como tamanho médio ou com peso médio por unidade (ex: pesando em média 300g a 400g a unidade). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária atóxica e lacrada, como plástico de polietileno transparente, ou em caixas apropriadas para transporte de hortifrúti. Procedência e Rastreabilidade: Deve ser garantida a procedência, e, em alguns casos, pode ser exigido código de rastreabilidade, conforme legislação vigente. Legislação: O produto e seu fornecimento devem estar de acordo com as normas e legislação pertinentes, incluindo as da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Saúde.	KG	600	R\$ 5,80	R\$ 3.480,00

27	COLORAU: Características do Produto (Colorau/Colorífico): Composição: Principalmente à base de urucum em pó, podendo conter também farinha de milho (fubá) ou amido de milho, e óleo vegetal (geralmente óleo de soja). Apresentação: Em pó, fino, homogêneo e de coloração vermelho ou alaranjado intenso. Qualidade: Obtido de frutos maduros, limpos e dessecados. Deve ser isento de materiais estranhos à sua espécie, sujidade, umidade excessiva, e não pode apresentar sinais de fermentação ou deterioração. Odor e Sabor: Característicos do produto, sem odores ou sabores atípicos (ranço, mofo, etc.). Aditivos: A presença de sal pode ser especificada (com ou sem sal, dependendo do edital). Restrições: Frequentemente, é exigido que o produto não contenha glúten. Requisitos Técnicos e de Documentação: Registro: O produto e/ou fabricante deve estar registrado no órgão competente (geralmente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou em conformidade com as normas da ANVISA). Ficha Técnica: A empresa licitante deve apresentar a ficha técnica do produto, assinada pelo responsável técnico do fabricante. Laudo Bromatológico: Pode ser exigido um laudo bromatológico (análises físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas) emitido por instituição reconhecida, com data recente (geralmente não superior a 6 meses). Embalagem e Validade: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagem primária (pacote, pote) de material atóxico, resistente, que proteja o produto contra contaminação e danos (ex: filme flexível atóxico). Embalagem Secundária: Embalagens secundárias (caixas de papelão) devem ser resistentes e lacradas para transporte. Identificação: As embalagens devem conter obrigatoriamente informações claras, como nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e de procedência. Peso: O peso líquido deve ser especificado no edital (exemplos comuns são embalagens de 80g, 100g, 400g ou 1kg). Prazo de Validade: A validade mínima exigida na data de entrega do produto costuma ser de, no mínimo, 6 meses.	PCT	200	R\$ 8,26	R\$ 1.652,00
28	Couve flor: Características Gerais e de Qualidade: Estado: Produto fresco, saudável, limpo e in natura. Qualidade: De primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta. Coloração: Coloração uniforme, preferencialmente branca ou creme-clara, típica da variedade, sem manchas escuras (amareladas, marrons ou pretas). Integridade: Livre de perfurações, cortes, danos físicos ou mecânicos (lesões, amassados). Ausência de Defeitos/Contaminação: Isenta de enfermidades, insetos, parasitas, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Odor/Aroma: Odor e aroma característicos, sem odores estranhos ou sinais de deterioração. Maturação: Ter atingido o máximo de tamanho e maturação característicos para a colheita, mas sem estar passada. Especificações Físicas: Apresentação: Geralmente, a especificação exige "somente flores" ou "cabeça", com a maioria das folhas externas removidas. Tamanho e Peso: Tamanho e peso uniformes, como "tamanho médio", "cabeça com diâmetro de 170 a 210 mm" ou "pesando entre 700g a 1 kg por unidade". Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos (caixas plásticas ou engradados, por exemplo), que garanta a proteção e higiene do produto durante o transporte. Transporte: O transporte deve ser feito em condições adequadas para produtos perecíveis, mantendo a cadeia de frio, se necessário.	PÉ	500	R\$ 12,97	R\$ 6.485,00

29	Couve folha: Qualidade e Estado Físico Primeira Qualidade: O produto deve ser de primeira qualidade, fresco e in natura. Folhas Íntegras: As folhas devem estar inteiras, firmes, intactas e bem desenvolvidas. Isenção de Defeitos: Não deve apresentar danos físicos (mecânicos) ou fisiológicos, manchas, descoloração ou partes estragadas. Coloração Uniforme: Cor verde (claro ou escuro, dependendo do tipo, como a couve-manteiga), uniforme em toda a sua extensão. Higiene e Segurança: Livre de Sujidades: Isenta de material terroso, sujidades, corpos estranhos e umidade externa anormal. Ausência de Pragas: Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas e furos característicos de insetos. Aroma e Sabor Próprios: Deve ter o aroma e sabor característicos da espécie/variedade (ex: couve-manteiga). Aproveitamento: Todas as partes comestíveis devem ser aproveitáveis. Apresentação e Embalagem: Embalagem Apropriada: Acondicionada em embalagem adequada para alimentos, transparente e de primeiro uso, que garanta a conservação e o transporte adequados. Padronização (Maço/Molho): Frequentemente, a especificação inclui a forma de apresentação em maços ou molhos, com peso aproximado ou número máximo de folhas por molho (ex: maço de aproximadamente 300g ou no máximo 8 folhas por molho). Homogeneidade do Lote: O lote entregue deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração.	KG	200	R\$ 14,60	R\$ 2.920,00
30	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Características Físicas e de Qualidade:: Produto: Coxa e sobrecoxa de frango (especificar se com ou sem osso, com ou sem pele, ou em cubos/iscas, se necessário). Qualidade: Produto de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, com odor, cor e textura característicos de um produto fresco ou congelado de boa qualidade. Ausência de Não Conformidades: Livre de manchas (como esverdeadas), sujidades, larvas, parasitas, ossos soltos, cartilagens, tendões, e quaisquer alterações que indiquem deterioração. Adição de Água: Teor máximo de adição de água (geralmente máximo de 6% é especificado em edital). Cortes e Tamanho (se aplicável): Em alguns casos, pode-se especificar o peso médio por peça ou o tamanho dos cubos/iscas (ex: cubos de 2x2 cm). Condições de Conservação: Tipo de Conservação: Especificar se o produto deve ser congelado (geralmente IQF - Individual Quick Freezing, para evitar blocos) ou resfriado. Temperatura: Indicar a temperatura de conservação necessária (ex: -12°C ou mais frio para congelados). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo no momento da entrega (pode variar, mas geralmente é de pelo menos 6 meses para congelados). Embalagem e Rotulagem: Embalagem: Acondicionado em embalagens transparentes, resistentes, higiênicas, bem lacradas ou a vácuo. Peso da Embalagem: Especificar o peso líquido de cada pacote (ex: 1kg, 2kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo com a denominação do produto, peso líquido, identificação do produtor/fornecedor, data de produção, data de validade, modo de conservação e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Documentação Sanitária (Habilitação do Fornecedor e Produto) Registro no Órgão Competente: Exigir que o produto e o estabelecimento processador possuam registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Legislação Vigente: O produto deve estar em conformidade com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	2500	R\$ 11,16	R\$ 27.900,00

31	Dobradinha: Características do Produto: Nome do Produto: Dobradinha (ou bucho bovino/mondongo). Origem: Tecido do estômago de bovinos (rúmen, retículo, omaso ou abomaso, especificar se houver preferência por algum), proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM, conforme a abrangência da licitação). Apresentação: Forma: Em tiras ou pedaços, limpo, pré-cozido (se for o caso, especificar o grau de cozimento) ou cru. Cor: Branca a levemente amarelada, sem manchas escuras ou esverdeadas. Textura: Firme, porém macia, sem ser borrachuda ou desmanchando. Qualidade: Isento de: Odores anormais (ácido, pútrido, etc.), parasitas, substâncias contaminantes, pelos, gordura excessiva, cartilagens, ossos e aponevroses. Características: Sensoriais (Organolépticas): Sabor e odor característicos de dobradinha cozida (ou crua, se for o caso), sem a presença de sabores ou odores estranhos ou anormais. Especificações Físico-Químicas e Microbiológicas: Teor de Gordura: percentual máximo de 5% a 10% de gordura. Condições Microbiológicas: Deverá atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para o tipo de produto (carne ou miúdo comestível). Aditivos/Conservantes: Especificar se a adição de quaisquer aditivos, corantes ou conservantes é permitida (geralmente, para produtos frescos/congelados, não são permitidos). Embalagem, Transporte e Armazenamento: Embalagem Primária: Embalagem a vácuo (se aplicável), em material plástico transparente e resistente, de grau alimentício, que garanta a integridade do produto e a proteção contra contaminação. Deve ser devidamente rotulada conforme a legislação, contendo: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, data de validade, identificação do produtor/fornecedor, carimbo de inspeção sanitária e instruções de conservação. Embalagem Secundária: Caixas de papelão ou plástico, limpas e adequadas para transporte e empilhamento. Peso da Embalagem: pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg. Temperatura de Transporte e Armazenamento: Refrigerado: Temperatura entre 0°C e 4°C (ou conforme especificação técnica do fabricante e legislação). Congelado: Temperatura de -12°C a -18°C (ou conforme especificação técnica do fabricante e legislação). Documentação Exigida: Certificação Sanitária: Apresentação obrigatória do registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	700	R\$ 23,60	R\$ 16.520,00
----	--	----	-----	-----------	---------------

32	Ervilha : Embalagem de 200 gr com validade superior a três meses. Características do Produto: Tipo de Ervilha: Ervilha verde em conserva (pode ser especificado "tipo petit pois", se necessário). Aspecto: Simples, inteira, grãos íntegros e não quebradiços, sem amassados, sem ferrugem ou fermentação. Líquido de Cobertura: Imersa em líquido translúcido (salmoura - água e sal), apropriado para conservação. Padronização: Tamanho e coloração uniformes. Qualidade: Isenta de sujidades, parasitas, larvas, impurezas ou qualquer matéria estranha. Ingredientes: Geralmente composta apenas por ervilha, água e sal, podendo haver a especificação "sem conservantes" ou "sem adição de sal" dependendo do edital. Características da Embalagem e Logística: Tipo de Embalagem: Lata (folha de flandres ou aço revestida com estanho), hermeticamente fechada e atóxica. Também pode ser aceito sachê, se especificado. Condição da Embalagem: A lata deve estar íntegra, intacta, sem estufamento, amassados, perfurações ou ferrugem. Peso: Especificação de peso líquido e peso drenado (ex: peso líquido 300g e peso drenado 200g, ou apenas peso drenado, como 170g ou 200g). Rotulagem: Embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, informações nutricionais, peso líquido, peso drenado, ingredientes, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Legislação: O produto e a embalagem devem atender às normas e resoluções vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Ministério da Saúde, podendo também exigir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, a contar da data de entrega (comum ser de 6, 8, 10, 11 ou 12 meses, variando conforme o edital). Essas especificações visam garantir a qualidade, segurança e conformidade do produto a ser adquirido pela administração pública.	LATA	500	R\$ 3,04	R\$ 1.520,00
----	---	------	-----	----------	--------------

33	EXTRATO DE TOMATE 1. Definição e Composição: Produto: Extrato de tomate, simples e concentrado. Matéria-prima: Preparado com frutos maduros, são, selecionados, sem pele e sem sementes. Processamento: Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal e/ou açúcar, conforme a legislação. Deve ser especificado se há restrição a aditivos ou conservantes. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais: Sabor e Odor: Característicos de tomate cozido, isento de sabores e odores estranhos ou anormais. Cor: Coloração vermelha, vermelho-vinho, característica do produto. Consistência: Concentrado, tipo pasta. Ausência de Impurezas: Isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, larvas ou qualquer outro contaminante físico, químico ou biológico. Isenção de Fermentação: O produto não deve apresentar sinais de fermentação. Sólidos Solúveis: Nível mínimo de sólidos solúveis (Brix), geralmente especificado em, no mínimo, 6% provenientes da polpa de tomate. 3. Embalagem e Rotulagem: Tipo de Embalagem: Embalagem primária (ex: lata metálica íntegra ou sachê) adequada para alimentos, que garanta a integridade e a conservação do produto, em peso líquido e peso drenado 300g, 340g, Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo com identificação do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número de registro no órgão competente (ANVISA/MAPA) e identificação do fabricante/produtor. 4. Requisitos de Qualidade e Legislação Conformidade Legal: O produto deve atender à legislação federal vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo a RDC nº 276/2003 e suas alterações, e normas específicas como a NTA (Norma Técnica de Alimentos) aplicável. Boas Práticas de Fabricação: O processamento, embalagem, armazenamento e transporte devem seguir as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Validade: Prazo de validade mínimo exigido, entre 6 a 14 meses a partir da data de entrega do produto, data de fabricação m'ximo 60 dias.Documentação: A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico e, se solicitado, amostra do produto para análise e aprovação.	LATA	1000	R\$ 3,33	R\$ 3.330,00
----	--	------	------	----------	--------------

34	FARINHA DE MANDIOCA: 1. Requisitos de Qualidade e Identidade: Tipo e Classe: Especificar o tipo desejado, geralmente Tipo 1 (extra fina, fina, grossa ou de raspa, conforme a necessidade), que indica um padrão de qualidade superior. Aspecto e Cor: O produto deve ser limpo, seco e isento de materiais estranhos, insetos, mofo ou fermentação. A cor deve ser especificada (branca ou amarela, dependendo do tipo) e ser característica do produto. Odor e Sabor: Característicos de farinha de mandioca, sem odores ou sabores estranhos (ex: azedo, rançoso, químico). Umidade: Teor máximo de umidade especificado, para garantir a conservação e qualidade do produto. Pureza: Isenta de impurezas, detritos e quaisquer contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Aditivos: Não deve conter aditivos químicos, conservantes ou corantes artificiais, a menos que especificado e permitido pela legislação (ex: alguns tipos podem conter corante natural, como o açafrão-da-terra). 2. Especificações Físico-Químicas e Microbiológicas. O produto deve atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA, que geralmente incluem limites máximos para: Contagem padrão em placas (bactérias aeróbias mesófilas). Bactérias do grupo coliforme de origem fecal (ausência em 1g). Clostridium perfringens (sulfito redutores). Staphylococcus aureus (ausência em 0,1g). Salmonella spp. (ausência em 25g). Bolores e leveduras. 3. Embalagem e Rotulagem: Embalagem: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária (se houver) de material adequado, próprio para alimentos (ex: polietileno, plástico transparente), limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade e proteção do produto contra contaminação. Peso Líquido: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: 500g, 1kg, etc.). Rotulagem: As embalagens devem conter, de forma legível e em português, os seguintes dados: Identificação do produto (nome e tipo). Marca do fabricante. Lista de ingredientes e informações nutricionais. Peso líquido. Data de fabricação, lote e prazo de validade. Instruções de conservação. Dados de identificação e procedência do fabricante ou embalador (CNPJ, endereço, etc.). Registro no órgão competente (SIF/DIPOA, se aplicável, ou dispensa de registro conforme ANVISA).	KG	300	R\$ 6,22	R\$ 1.866,00
----	--	----	-----	----------	--------------

35	Farinha de milho: 1. Requisitos Gerais e Legais: Legislação: O produto deve atender à legislação vigente da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), incluindo a fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme RDC nº 150/2017 e normas complementares. Registro/Inspeção: O fornecedor deve apresentar, quando solicitado, a Ficha Técnica do Produto assinada pelo responsável técnico e, se aplicável, laudos bromatológicos (físico-químicos, microbiológicos, sensoriais) emitidos por laboratórios reconhecidos. Tipo do Produto: Especificar se é farinha de milho (simples), fubá, canjiquinha/xerém, flocada, pré-cozida, etc., e o tipo (ex: Tipo 1). Origem do Grão: Geralmente, especifica-se "grão amarelo". Pode ser solicitada a informação se o milho é transgênico ou não. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais: Aspecto: Deve se apresentar limpa, seca e homogênea. Cor: Característica do milho (geralmente amarela ou branca, dependendo do tipo especificado), uniforme. Odor e Sabor: Isenta de odores ou sabores estranhos, anormais, impróprios ou de ranço. Isenção de Impurezas: Livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades, bolor, resíduos ou quaisquer outras impurezas visíveis. Umidade: Teor máximo de umidade especificado (ex: máximo de 15%). Granulometria: Depende do tipo de farinha (fina, média, flocada). 3. Embalagem e Validade: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem própria para alimentos, transparente, atóxica, resistente, limpa, não violada e hermeticamente selada (ex: pacotes de filme de polipropileno, podendo ser metalizado). Embalagem Secundária (se aplicável): Caixa de papelão resistente, adequada para empilhamento, lacrada e identificada, garantindo a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Peso Líquido: Indicação clara do peso (ex: pacotes de 500g, 1kg). Identificação/Rotulagem: A embalagem deve conter obrigatoriamente, em língua portuguesa, dados como identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Validade: Prazo de validade mínima exigido no ato da entrega (comum ser de 5 a 6 meses, ou um percentual do prazo total de validade do produto, ex: mínimo de 80% do prazo total). Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas que garantam a segurança e integridade do produto, de acordo com as normas da ANVISA.	KG	500	R\$ 5,31	R\$ 2.655,00
36	FARINHA DE TRIGO: As principais características a serem especificadas no edital incluem: 1. Tipo e Classificação: Tipo 1 ou Especial: É o tipo mais comum exigido em licitações para consumo geral e panificação, devido ao seu menor teor de cinzas (material mineral), o que indica maior pureza. Grupo: Doméstico ou Industrial, dependendo do uso pretendido. Enriquecimento obrigatório: Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente da ANVISA. 2. Características Físicas e Sensoriais: Aspecto: Pó fino, uniforme, isento de grumos, sujidades, insetos, parasitas ou quaisquer impurezas. Cor: Branca, uniforme, sem manchas. Odor e Sabor: Característicos de farinha de trigo, isentos de odor e sabor estranhos, rançosos, fermentados ou mofados. Umidade: Teor máximo de 15%. Teor de Cinzas (base seca): Máximo de 0,80% para o Tipo 1 e 0,65% para o Tipo Especial. Glúten: Teor de glúten úmido e seco pode ser especificado, dependendo da aplicação (pães, massas, bolos). 3. Embalagem e Logística: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem resistente, atóxica, limpa, lacrada e íntegra (como sacos plásticos ou de polipropileno, podendo ser dupla), que garanta a segurança e integridade do produto. Peso: Especificar o peso líquido (ex: pacotes de 1kg, 5kg, ou sacos de 25kg). Informações no Rótulo: A embalagem deve conter, obrigatoriamente, informações claras sobre: identificação do produto, marca, fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, ingredientes, e número do lote, além do registro no órgão competente (SIF/POA, se aplicável). 4. Requisitos de Qualidade e Prazos: Controle de Qualidade: O produto deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega (comum ser de 6 a 12 meses, ou que o produto tenha sido fabricado no máximo 1 mês antes da entrega).	KG	250	R\$ 4,39	R\$ 1.097,50

37	FEIJÃO BRANCO: Tipo: Geralmente "Tipo 1", indicando alta qualidade e grãos selecionados, conforme comprasnet.gov.br. Variedade: Feijão Branco (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). Características: Grãos inteiros, sadios, sem cheiro ou sabor estranho, umidade controlada, isentos de impurezas (pedras, terra, outros grãos). Embalagem: Pacotes de 1kg, usando embalagens atóxicas e seladas. Qualidade/Normas: Deve atender às Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	50	R\$ 21,00	R\$ 1.050,00
38	FEIJÃO PRETO: As principais características técnicas exigidas em editais de licitação incluem: 1. Classificação e Qualidade: Tipo/Classe: Feijão comum, espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., classe preto, Tipo 1. Estado de Conservação: Novo (safra recente), de primeira qualidade, maduro, limpo e seco. Grãos: Constituído predominantemente de grãos inteiros, são, de tamanho e formato naturais, com a cor preta característica da variedade. 2. Parâmetros Físicos e Tolerâncias: Pureza: Isento de material terroso, sujidades, insetos vivos ou mortos, e misturas de outras variedades ou espécies. Grãos Defeituosos: Percentual mínimo de grãos inteiros (geralmente 90% a 98%) e tolerância máxima para grãos com defeitos graves (mofados, germinados, danificados), conforme a IN 12/2008 do MAPA. Teor de Umidade: Teor máximo de umidade de 14% (ou, em algumas especificações, no máximo 15%), para garantir a conservação e prevenir fungos. 3. Embalagem e Informações: Acondicionamento: Embalagem primária e secundária de polietileno ou material próprio para alimentos, resistente e que garanta a integridade do produto (frequentemente em sacos de 1kg). Rotulagem: Os rótulos devem conter, de forma clara e indelével, as seguintes informações obrigatórias: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante/produzidor; Data de fabricação e data de validade (prazo mínimo de validade exigido, ex: 6 meses); Número do lote; Informação nutricional; Inscrição "Não contém glúten" (se aplicável, verificado nos rótulos). 4. Requisitos Legais e Sanitários: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e a legislação específica do MAPA (Instrução Normativa nº 12/2008).	KG	1000	R\$ 6,76	R\$ 6.760,00
39	FEIJÃO VERMELHO: As principais características técnicas exigidas em editais de licitação incluem: Tipo do Produto: Feijão comum, classe cores, Tipo 1 (primeira qualidade). Estado de Conservação: Novo, constituído de grãos inteiros, são, maduros, limpos e secos. Ausência de Impurezas: Isento de matérias estranhas, impurezas, material terroso, sujidades, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças. Cor e Formato: Grãos na cor, sabor e odor característicos, com 97% dos grãos na cor típica da variedade. Umidade: Teor de umidade máxima especificada (frequentemente em torno de 15% ou 18%). Embalagem: Acondicionado em embalagem primária de plástico (polietileno) transparente, resistente, atóxica e bem vedada, geralmente em pacotes de 1 kg. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, incluindo informações nutricionais e dados do fabricante/distribuidor. Prazo de Validade: Prazo de validade mínimo exigido, geralmente entre 4 a 6 meses na data da entrega efetiva do produto. Registro: O produto e o fornecedor devem atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do MAPA, o que pode incluir menção a portarias ou resoluções específicas nos editais, como a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos).	KG	700	R\$ 10,43	R\$ 7.301,00

40	FERMENTO QUIMICO: Características Técnicas para Licitação de Fermento Químico: As especificações no edital (Termo de Referência) devem ser detalhadas para garantir a qualidade e a segurança do produto a ser fornecido. 1. Características Físico-Químicas e de Qualidade: Apresentação: Pó fino, homogêneo e de coloração branca. Aplicação: Adequado para confecção de bolos, tortas e biscoitos (uso culinário geral). Pureza: Isento de mofo, sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e qualquer substância nociva à saúde. Odor e Sabor: Característicos, sem odores ou sabores estranhos (como ranço). Desempenho: Deve garantir a ação levedante (liberação de dióxido de carbono na presença de umidade e calor) esperada para o crescimento da massa. 2. Composição (Ingredientes) A composição deve estar em conformidade com as normas da ANVISA para aditivos alimentares. Os ingredientes típicos incluem: Amido de milho e/ou fécula de mandioca (como agente de volume /antiaglomerante); Bicarbonato de sódio (base); Pirofosfato de sódio, fosfato monocalcico, ou outro sal ácido (componente ácido). 3. Embalagem e Acondicionamento Material: Embalagem primária (em contato direto com o produto) em material plástico (polipropileno, por exemplo), resistente, atóxico, hermeticamente fechada e lacrada. Tipo: Frasco ou pacote (especificar a gramatura desejada, ex: 100g, 200g, 500g, etc., conforme a necessidade do órgão licitante). Integridade: A embalagem deve estar íntegra, sem amassados, furos ou sinais de violação. Embalagens defeituosas ou inadequadas serão recusadas. 4. Rotulagem e Documentação: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, as seguintes informações: Identificação do produto (Fermento Químico em Pó); Marca/Procedência (Nome e CNPJ do fabricante/distribuidor); Lista de ingredientes; Informação nutricional; Peso líquido (gramatura); Número do lote, data de fabricação e data de validade; Instruções de uso e armazenamento. Validade Mínima: O edital geralmente exige uma validade mínima do produto na data da entrega (ex: mínimo de 6 meses ou 70% da validade total). Documentação: O licitante vencedor deverá apresentar Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico do fabricante e, se solicitado, laudo bromatológico (análises físico-químicas, microbiológicas, etc.) emitido por instituição competente. 5. Conformidade Legal. O produto deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo Ministério da Saúde.	UN	70	R\$ 10,80	R\$ 756,00
----	--	----	----	-----------	------------

41	Fígado: 1. Características Sensoriais e Físicas: Aparência: Fígado bovino de primeira qualidade, com aspecto próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, pardacentas ou qualquer outra alteração de cor. Textura: Firme, não amolecido e não pegajoso. Odor: Característico (próprio da espécie), isento de odores estranhos ou pútridos. Pureza: Livre de parasitas, sujidades, ossos, cartilagens, aponevroses (tecido conjuntivo) em excesso, e qualquer substância contaminante. 2. Processamento e Embalagem Condição: Pode ser resfriado ou congelado. Apresentação: Em peça (inteira) ou em bifes (tenderizado, porcionado mecanicamente, com interfolhamento plástico, se aplicável). Embalagem: Embalado a vácuo ou em saco plástico transparente e atóxico, resistente, sem perfurações, limpo e não violado. Peso: Peso líquido especificado na embalagem. 3. Requisitos Sanitários e Informações Obrigatórias: Inspeção: Proveniente de estabelecimento com inspeção oficial (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual ou Municipal), com o carimbo do órgão competente visível na embalagem primária. Temperatura: Resfriado: Temperatura interna entre -1°C e 4°C. Congelado: Temperatura interna não superior a -18°C. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma indelével e conforme a legislação vigente, as seguintes informações: Nome e descrição do produto (ex: Fígado bovino, congelado); Marca comercial; Identificação do produtor/embalador (razão social, CNPJ, endereço); Carimbo de inspeção; Data de fabricação/processamento e data de validade; Peso líquido; Informação nutricional. Documentação: O fornecedor deve apresentar documentos que comprovem a qualidade e a origem do produto, como laudos laboratoriais, certificados sanitários e o registro no órgão competente (ANVISA/MAPA), com data de emissão recente (geralmente, não superior a 365 dias).	KG	600	R\$ 17,93	R\$ 10.758,00
----	---	----	-----	-----------	---------------

42	Filé de peixe (TILÁPIA): Características do Produto (Filé de Tilápia) Tipo de Produto: Filé de peixe (tilápia), congelado. Aparência e Composição: Ausência de Elementos Indesejados: Livre de pele, cartilagens, espinhos (totalmente sem espinhos), escamas, ossos e vísceras. Isenção de Aditivos: Não deve conter temperos, conservantes ou outros aditivos alimentares (produto in natura). Aspecto Visual: Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta ou parasitas. A cor da carne deve ser branca ou rosada, característica da tilápia fresca. Textura: Consistência firme. Após o descongelamento, o filé deve manter sua integridade, sem se desfazer. Processamento e Congelamento: Sistema de Congelamento: Preferencialmente IQF (Individual Quick Freezing - Congelamento Individual Rápido), o que evita a formação de blocos e facilita o uso fracionado. Glaceamento: Especificar o percentual máximo de glaceamento (camada fina de gelo para proteção) aceitável, geralmente em torno de 10%, para evitar perdas excessivas no descongelamento. Padronização: Os filés devem apresentar tamanhos uniformes e peso padronizado (ex: filés de aproximadamente 200g, ou peso médio especificado no edital). Embalagem: Embalagem primária (em contato direto com o alimento) em material plástico (ex: polietileno) atóxico, resistente, transparente, inviolável e que permita a visualização do produto. Embalagem secundária (se houver, como caixas de papelão) em bom estado de conservação, com identificação clara do produto. As embalagens devem estar de acordo com a legislação vigente da ANVISA e MAPA. Dados Obrigatórios no Rótulo: Conforme legislação, o rótulo deve conter, no mínimo: Nome do produto (Filé de Tilápia Congelado). Peso líquido. Identificação do fabricante/produtor (razão social, CNPJ, endereço). Número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 a 12 meses a partir da entrega, dependendo do edital). Instruções de conservação e preparo. Informação nutricional. Requisitos para o Fornecedor:	KG	2000	R\$ 51,10	R\$ 102.200,00
----	--	----	------	-----------	----------------

43	Galinha Caipira: Características Gerais para Licitação: Tipo de Produto: frango ou galinha caipira. Inspeção Sanitária: O produto deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, possuindo o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), dependendo da abrangência da licitação. Embalagem e Rotulagem: A embalagem deve manter a integridade física do produto, não podendo estar violada, rasgada ou furada. O rótulo deve conter informações claras como identificação do produto, data de validade, peso, e informações nutricionais, conforme as normas aplicáveis. Qualidade e Especificação: O produto ofertado deve ser compatível com a descrição do edital e passar por um teste de qualificação, se previsto. Deve estar livre de parasitas e substâncias contaminantes. Requisitos Específicos do Sistema de Produção "Caipira" A legislação e as normas técnicas definem o sistema de criação caipira, que difere da criação industrial: Criação em Liberdade: As aves devem ser criadas soltas, com acesso a áreas externas (piquetes ou pastagens), onde possam expressar comportamentos naturais como ciscar e buscar alimentos. Rusticidade: As aves devem ser de raças ou linhagens rústicas, adaptadas ao ambiente e mais resistentes a doenças, em contraste com as linhagens industriais de alto desempenho. Alimentação Diversificada: Além da ração balanceada, a dieta pode incluir alimentos alternativos, como capim, folhas, insetos e tubérculos. Idade de Abate: A idade de abate é geralmente superior à do frango de granja, frequentemente entre 80 a 90 dias de vida ou mais, o que contribui para características sensoriais diferentes da carne (como cor e textura). Proibição de Promotores de Crescimento: A criação caipira, por definição, não faz uso de hormônios ou promotores de crescimento (que, de fato, já são proibidos na avicultura brasileira em geral, mas é um ponto de destaque nesse tipo de produto). Apresentar Documentação de Habilitação: O fornecedor (seja individual, grupo informal ou formal) deve apresentar a documentação que comprove a origem e a conformidade do produto com as normas, como a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) para a agricultura familiar (se for o caso, como no PNAE). Certificação: Em alguns casos, pode ser exigida uma certificação específica que ateste a produção de acordo com as normas da ABNT ou de órgãos certificadores reconhecidos.	KG	600	R\$ 10,96	R\$ 6.576,00
44	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ (Pacote de 400g): Denominação do Item: Gelatina Alimentícia em Pó, Comestível, Sabor Cereja, Abacaxi, Morango ou Incolor e Sem Sabor. Origem: Animal (obtida a partir do colágeno de peles/ossos de animais, como bovinos ou suínos). Apresentação: Pó fino e homogêneo, de cor e odor característicos do sabor especificado, isento de grumos, impurezas visíveis, materiais estranhos ou qualquer sinal de adulteração. Características Físico-Químicas: Substância translúcida (após preparo), inodora (ou com odor característico do sabor), e insípida (ou com sabor característico do sabor especificado). Deverá apresentar boa solubilidade em água quente e capacidade de gelificação adequada após resfriamento. Aditivos: Uso de aditivos alimentares (corantes, aromatizantes, acidulantes) permitido, desde que em conformidade com a legislação vigente da ANVISA. Informações Nutricionais: Conter tabela nutricional completa na embalagem, em conformidade com as normas da ANVISA. Embalagem: Acondicionada em embalagem primária de filme plástico flexível, transparente, atóxico, resistente, limpo, não violado e que garanta a integridade e proteção do produto contra contaminação e umidade até o consumo. A embalagem secundária (caixa de papelão, se houver) deve ser resistente. Peso Líquido: Pacote de 400g. Registro e Normas: O produto deve possuir registro, inscrição ou cadastro no órgão competente (Ministério da Saúde, ANVISA ou MAPA). O fabricante deve seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o produto deve atender às normas técnicas da ABNT e legislações sanitárias vigentes. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega efetiva do produto, devidamente impresso na embalagem. Marca: produtos similares ou de qualidade superior a Dr. Oetker ou Sol.	PCT	50	R\$ 15,76	R\$ 788,00

45	LARANJA BERGAMOTA: Características Gerais e de Qualidade: Classificação e Tipo: Fruta de primeira qualidade, tipo especial, classificada e bem formada. Pode ser especificada a variedade, como Ponkan, Morgota, ou Montenegrina. Estado de Conservação e Maturação: Fresca, com maturação adequada para consumo, permitindo transporte e armazenamento sem perecer. Não deve estar imatura, passada ou podre (considerados defeitos muito graves). Aspecto Visual: Coloração própria e uniforme (característica da variedade), superfície lisa, limpa, sem sujidades, insetos, parasitas, ou a presença de bolor. Integridade Física: Livre de danos mecânicos, fisiológicos, lesões (profundas ou leves), perfurações na casca ou amolecimento. Consistência: Textura e consistência de fruta fresca, firme. Sabor e Aroma: Sabor e aroma característicos da fruta. Tamanho e Peso: Frutos de tamanho médio, com peso e diâmetros específicos (ex: peso de 80g a 100g por unidade). A homogeneidade de tamanho pode ser um requisito de categoria. Livre de Sementes (opcional): Em algumas licitações, pode-se especificar variedades com poucas ou nenhuma semente, como a Okitsu, para maior aceitação especialmente em alimentação escolar). Requisitos Legais e de Embalagem: Legislação: O produto deve atender à legislação de alimentos vigente, estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem: Acondicionamento em embalagem primária adequada, como caixa plástica vazada e limpa. A embalagem deve ser apropriada para o transporte de alimentos perecíveis. Informação Nutricional e Validade: A embalagem deve conter prazo de validade e informação nutricional, se aplicável.	KG	800	R\$ 8,93	R\$ 7.144,00
46	Laranja: Variedade: Especificação da variedade (ex: Pêra, Valência, Bahia, Seleta), comum em muitos editais. Qualidade e Estado de Conservação: Produto fresco, de primeira qualidade e próprio para consumo in natura. Textura e consistência firmes. Intacta, sem casca perfurada, amolecida, amassados, podridão, ou defeitos graves. Livre de sujidades, corpos estranhos, insetos, ou umidade. Proveniente de planta sadia. Maturação adequada para consumo. Tamanho e Peso: Especificação do tamanho (ex: médio, grande) ou classe (ex: Classe 2 a 4), geralmente por peso (kg) ou unidade, conforme definido no edital. Procedência e Embalagem: Acondicionamento em embalagem primária adequada, como caixas plásticas vazadas e limpas. Transporte em condições adequadas para preservar a qualidade do produto. Proveniente de estabelecimento com registro de inspeção sanitária do órgão competente, quando aplicável.	KG	1200	R\$ 6,99	R\$ 8.388,00
47	Leite Integral: As principais características técnicas e requisitos para o leite integral incluem: Características Técnicas Obrigatórias: Teor de Gordura: Mínimo de 3% (m/m). Esta é a principal característica que define o leite como "integral". Teor de Proteína: Mínimo de 2,9%. Teor de Sólidos Totais: Mínimo de 12%. Processamento: Deve ser especificado o tipo de leite (ex: UHT/Longa Vida ou Pasteurizado). O leite UHT (Ultra High Temperature) é comum em licitações por ter maior validade. Aspecto e Sabor: Líquido (ou pó, se especificado), cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas ou elementos estranhos. Densidade: A densidade do leite integral UHT varia entre 1,028 e 1,033 g/ml. Embalagem: Deve ser em embalagem primária íntegra, adequada para alimentos, geralmente cartonada (tipo Tetra Pak) ou em sachês, com volume especificado (ex: 1 litro). A embalagem deve ser resistente e atóxica. Requisitos Legais e de Documentação: Registro no Órgão Competente: O estabelecimento produtor deve possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), o que garante a conformidade com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Rotulagem: O rótulo deve ser legível e conter, no mínimo, as seguintes informações obrigatórias: Denominação de venda ("Leite UHT Integral Longa Vida" ou "Leite Pasteurizado Integral"). Marca, peso líquido e ingredientes. Identificação do lote e data de fabricação/validade. Informação nutricional. Dados do produtor/embalador e número de registro no MAPA (SIF/SIE/SIM). Legislação Aplicável: O produto deve estar em conformidade com as normas do MAPA (como as Instruções Normativas IN 76 e IN 77) e da ANVISA (como a RDC nº 259/2002 sobre rotulagem). Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias para leite UHT).	LT	300	R\$ 5,03	R\$ 1.509,00
48	LENTILHA: De primeira, nova, constituída de grãos inteiros eãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, tipo 1, tipo classe graúda.	KG	100	R\$ 12,06	R\$ 1.206,00

49	Linguiça de Carne Suína: Abaixo estão as características essenciais a serem consideradas: 1. Requisitos de Qualidade e Inspeção: Procedência e Inspeção: O produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, como o Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), com o devido carimbo e número de registro na embalagem. Legislação: Deve estar em conformidade com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e demais normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e ANVISA. Aspecto Visual e Sensorial: Cor: Característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Textura: Firme, elástica, não pegajosa. Odor e Sabor: Próprios do produto, isentos de odores estranhos ou ranço. Ausência de Impurezas: Isenta de sujidades, parasitas, larvas, pedaços de plástico, ossos ou cartilagens. 2. Especificações do Produto e Composição: Tipo de Corte/Carne: Especificar se é 100% carne suína (como pernil ou lombo, por exemplo) ou mista (carne suína e bovina). Condimentos: Descrever os temperos, mencionando a ausência ou presença (e tipo) de pimenta, para atender às restrições alimentares dos consumidores (ex: para merenda escolar). Aditivos: Devem estar de acordo com o regulamento específico vigente, como a Instrução Normativa SDA nº 4/2000 do MAPA, que estabelece limites para padrões físico-químicos (umidade, gordura, proteína). Glúten/Lactose: Especificar se é isento de glúten ou lactose, se for um requisito do edital. 3. Embalagem e Acondicionamento: Embalagem Primária: Embalagem: transparente, atóxica, própria para alimentos, podendo ser a vácuo, em filme de PVC ou saco plástico. Peso: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: pacotes de 1kg ou 5kg). Embalagem Secundária: Acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas e resistentes. Informações Obrigatórias: A embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, data de validade e o carimbo do SIF/DIPOA. 4. Condições de Conservação e Transporte: Temperatura: Definir a temperatura de conservação (ex: resfriada a 2°C ou congelada a -18°C). Validade: Exigir uma validade mínima para o produto na data da entrega, por exemplo, que não tenha mais de 30% da sua vida útil comprometida. Transporte: O transporte deve ser feito em veículo apropriado, que garanta a manutenção da temperatura e das condições higiênico-sanitárias, conforme as normas.	KG	1500	R\$ 21,26	R\$ 31.890,00
----	---	----	------	-----------	---------------

50	Linguiça Tipo Calabresa Tradicional: 1. Definição e Composição do Produto: Matéria-prima: Elaborada predominantemente com carne suína, podendo conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS), diferentemente da "Linguiça Calabresa" (autêntica) que não permite CMS. Tempero: Deve possuir o sabor e aroma característicos da pimenta calabresa e outros condimentos permitidos. Processamento: Produto curado, que pode ser submetido ou não a processos de estufagem, desidratação e/ou cozimento. A defumação é opcional, mas é uma característica comum da versão "tradicional" de mercado e deve ser especificada no edital (ex: "cozida e defumada"). 2. Padrões Físico-Químicos (Referência Normativa) Os limites máximos e mínimos de componentes devem estar de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para linguiças, estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): Umidade (máx): 60% (para linguiças cozidas). Gordura (máx): 35% (para linguiças cozidas). Proteína (mín): 14% (para linguiças cozidas). Cálcio (máx): 0,3% (para linguiças cozidas, em base seca). 3. Requisitos de Embalagem e Logística Acondicionamento: Embalagem primária (ex: saco de polietileno transparente, filme PVC ou similar) a vácuo, atóxica, limpa, seca, não violada e resistente. Identificação Externa: A embalagem deve conter, de forma legível e em português, os seguintes dados: Nome do produto ("Linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada"). Marca do fabricante. Peso líquido. Data de fabricação, lote e prazo de validade. Informação nutricional. Condições de conservação (temperatura de refrigeração/congelamento). Carimbo oficial do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal), indicando que o produto é inspecionado e seguro. Transporte e Armazenamento: O transporte deve ser feito em condições de refrigeração ou congelamento adequadas, conforme as especificações do fabricante e normas da ANVISA, garantindo a manutenção da cadeia do frio até a entrega. 4. Qualidade e Inspeção: Aspecto e Sensorial: O produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme, sem umidade excessiva, não pegajoso, isento de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração. Validade: Exigir uma validade mínima do produto na data de entrega (ex: validade mínima de 3 meses, ou conforme especificado no edital).	KG	300	R\$ 29,76	R\$ 8.928,00
51	Maça: Características e Requisitos Comuns Tipo/Cultivar: Gala, Fuji, Eva, pois as características de sabor e textura variam entre elas. Qualidade: Categoria I" ou "Extra", que são de melhor qualidade, com tolerância mínima a defeitos. Estado de Conservação: Frutas fisiologicamente desenvolvidas, frescas, sadias, limpas, isentas de podridão, danos físicos, lesões abertas, desidratação ou degenerescência interna severa. Coloração: A especificação da porcentagem de coloração de 20%. Calibre/Tamanho/Peso: Indicar o peso ou calibre mínimo por unidade (ex: unidades pesando entre 120g a 140g cada, ou peso mínimo de 105g para Categoria Extra). Embalagem: As embalagens devem ser atóxicas, apropriadas para alimentos e garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Devem conter identificação do produto, marca, procedência, número do lote, data de validade, peso e informações nutricionais, conforme as normas de rotulagem vigentes. Transporte e Entrega: O transporte deve ser realizado de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA), em condições que preservem a qualidade e segurança do alimento. Documentação: O fornecedor deve apresentar a documentação exigida no edital, como licenças, comprovante de registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM, se aplicável a produtos embalados), e, em alguns casos, amostras para avaliação técnica.	KG	1500	R\$ 9,52	R\$ 14.280,00

52	Macarrão espaguete: Especificações do Produto: Tipo de Massa: Massa seca, tipo espaguete. Ingredientes: Geralmente exige-se "com ovos" ou "sem ovos", feito a partir de sêmola de trigo ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter corantes naturais, como urucum e cúrcuma. Para dietas específicas (ex: sem glúten), a composição deve ser de farinha de milho ou arroz. Qualidade: Deverá ser de primeira qualidade, próprio para consumo humano, não podendo apresentar sujidades, bolor, manchas, fragilidade excessiva ou cheiro rançoso/fermentado. Rendimento: Algumas licitações especificam um rendimento mínimo após o cozimento (ex: o peso deve dobrar após a cocção). Cozimento: O macarrão não deve turvar excessivamente a água durante o cozimento. Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo normas da ANVISA e do Ministério da Saúde, além das normas da ABNT aplicáveis. Embalagem e Logística: Embalagem Primária: Pacote plástico transparente, atóxico, resistente e termossoldado, geralmente de 500g ou 1kg. Embalagem Secundária (transporte): Acondicionado em fardos ou caixas de papelão resistentes, para evitar danos durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: O rótulo deve conter, de forma clara e legível, as informações nutricionais, identificação do produto, marca, peso líquido, ingredientes, dados do fabricante/produtor, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Prazo de validade mínima exigida na data da entrega, geralmente de 3 a 6 meses.	PCT	1000	R\$ 3,33	R\$ 3.330,00
53	Macarrão parafuso: Características do Produto: Tipo e Formato: Macarrão tipo massa seca, formato curto, tipo parafuso (ou fusilli). Ingredientes: Geralmente exigido como macarrão de sêmola de trigo (pode ser com ou sem ovos, o edital deve especificar), enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme a legislação vigente. Qualidade: Fabricado a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sem glúten, se especificado. Aspecto e Condição: Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas, fermentação ou ranço. Deve ser resistente à pressão dos dedos (antes da cocção). Cocção: Ao ser colocado na água, não deve turvá-la antes ou durante a cocção. Deve apresentar um rendimento mínimo após o cozimento (comumente especificado como no mínimo 2 vezes o peso original). Características: Organolépticas: Cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas. Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Acondicionado em pacotes de material plástico transparente ou multifoliado, resistente, atóxico, bem vedado, com peso líquido especificado (comumente 500g ou 1kg). Embalagem Secundária: Os pacotes devem ser acondicionados em fardos ou caixas de papelão resistentes para transporte, garantindo a integridade do produto. Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação, procedência (fabricante), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazos de Validade: O produto deve ter um prazo de validade mínimo estabelecido a partir da data de entrega (ex: mínimo de 6 meses). Documentação: A empresa vencedora deverá apresentar Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico e, muitas vezes, um laudo bromatológico (análises físico-químicas, microbiológicas, etc.) emitido por instituição reconhecida, com data recente. Conformidade Legal: O produto e o processo de fabricação devem estar em total conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações vigentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	PCT	1000	R\$ 3,33	R\$ 3.330,00

54	Mamão: Qualidade e Estado de Maturação: Primeira Qualidade: O produto deve ser de primeira qualidade, conforme os padrões de classificação. Maturação: Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação adequadas, geralmente em estágio médio de maturação (ex: 70% de maturação), garantindo a durabilidade até o consumo final. Aparência e Integridade: Frutos frescos, inteiros, com casca sem rupturas, defeitos, machucaduras ou danos físicos e mecânicos. A coloração deve ser uniforme. Ausência de Defeitos Graves: Livre de sujidades, parasitas, larvas, pragas, doenças, podridão do pedúnculo e substâncias nocivas à saúde. Manchas leves na superfície que não afetam a polpa podem ser permitidas dentro de limites estabelecidos. Polpa: Polpa firme e intacta. Especificações Adicionais: Tipo e Tamanho: mamão Formosa ou Papaia, com tamanho e peso uniformes (ex: peso entre 400g e 530g para o tipo Papaia). Embalagem: Acondicionado em embalagem apropriada (ex: caixas de papelão resistentes, novas), que proteja o produto de forma adequada e evite contaminação ou deterioração. Embalagens defeituosas ou inadequadas são recusadas. Documentação: O fornecedor deve garantir que os alimentos cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes, podendo ser exigidos laudos bromatológicos (físico-químico/microbiológico/organoléptico). Reposição: Cláusula que obriga o fornecedor a trocar, sem custos adicionais e em prazo determinado (48 horas), produtos que forem recusados pela fiscalização.	UN	700	R\$ 9,93	R\$ 6.951,00
55	Manga: Características Gerais e de Qualidade: Tipo/Varietal: Especificar a variedade da manga (ex: Manga Tommy Atkins, Palmer, Haden, etc.), pois as características de sabor, textura e tamanho variam significativamente entre elas. Apresentação: Natural/in natura. Estado de Maturação: Fruta madura, porém firme, adequada para transporte e consumo (geralmente "de vez" ou em ponto de consumo, dependendo da logística e uso pretendido, como para merenda escolar). Condição Sanitária: Sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aspecto Físico: Íntegra: Sem lesões, cortes, perfurações ou danos físicos. Firme: Textura consistente, sem amolecimento excessivo ou desidratação. Coloração: Uniforme e característica da variedade especificada. Desenvolvimento: Bem desenvolvida, sem sinais de má formação. Qualidade: Classificada como de primeira qualidade (Tipo I), conforme padrões de classificação de hortifrúti. Odor e Sabor: Característicos de manga madura, isentos de odores ou sabores estranhos (ex: fermentação, mofo). Ausência de Defeitos: Isenta de podridão, manchas, queimaduras de sol ou quaisquer outras imperfeições que comprometam seu consumo. Requisitos de Embalagem e Logística: Embalagem: Acondicionada em embalagens apropriadas (caixas plásticas ou de papelão, bandejas, etc.), limpas, que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve permitir a ventilação adequada, se necessário. Peso/Quantidade: Especificar a unidade de fornecimento (quilograma, caixa com peso X, unidade). Rastreabilidade: Recomenda-se exigir código de rastreabilidade do produto, conforme legislação vigente, para controle de origem. Transporte: Deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura, para manter a cadeia de frio, se aplicável, e preservar a qualidade do fruto.	KG	1000	R\$ 7,41	R\$ 7.410,00

56	Manteiga: As principais características a serem especificadas incluem: 1. Tipo e Classificação: Tipo de Manteiga: Definir se é com sal ou sem sal, extra, de primeira qualidade ou comum. A especificação "extra" é comum em editais, exigindo maior teor de gordura e qualidade sensorial superior. Teor de Gordura: A legislação brasileira exige um teor mínimo de gordura, sendo que a manteiga extra deve ter no mínimo 82% de gordura do leite, e a de primeira qualidade, cerca de 80%. 2. Características Físico-Químicas e Sensoriais. Aspecto: Sólido, untuoso, homogêneo, de cor amarelada ou esbranquiçada, sem manchas ou pontos estranhos. Sabor e Odor: Sabor suave, característico de manteiga, sem gostos ou odores estranhos (ranço, mofo, etc.). Textura: Consistente, fácil de espalhar à temperatura ambiente. 3. Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Deve ser original, inviolável, adequada para alimentos, que garanta a proteção e conservação do produto, em material aprovado pela ANVISA (ex: pote, tablete envolto em papel alumínio ou similar). Peso Líquido: Especificar a gramatura (ex: 200g, 500g, 1kg), conforme a necessidade do órgão licitante. Rotulagem: O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias por lei, como data de fabricação, validade, peso líquido, identificação do fabricante/produzidor (incluindo CNPJ e registro no MAPA/SIF), informação nutricional, lista de ingredientes, e condições de conservação. 4. Requisitos de Qualidade e Prazos: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas, resoluções e portarias vigentes da ANVISA e do MAPA (como o Decreto nº 9.013/2017 e a Portaria nº 1.428/1993). Inspeção: O fornecedor deve garantir que o produto é inspecionado (ex: SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme aplicável). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo a partir da data de entrega (ex: mínimo de 90 ou 120 dias), para garantir o uso adequado do produto. Condições de Transporte e Armazenamento: A entrega deve ser feita em veículos apropriados, sob condições de temperatura controlada (refrigerado) para manter a qualidade e segurança do alimento.	KG	300	R\$ 41,54	R\$ 12.462,00
57	MARGARINA: 1. Características Organolépticas (Sensoriais): Aspecto: Emulsão plástica, homogênea e uniforme. Cor: Amarela ou levemente amarelada, homogênea. Odor: Característico e normal, sem odores estranhos (ex: ranço). Sabor: Característico, sem sabores estranhos. Consistência/Textura: Cremosa, característica do produto, sem quebra de emulsão. 2. Características Físico-Químicas e Nutricionais: Teor de Lipídios (Gordura): O edital deve especificar um percentual, geralmente entre 65% a 80% para margarinas comuns, ou conforme a necessidade (acima de 50% também é comum). Gorduras Trans: O produto deve ser livre de gorduras trans (conforme a legislação da ANVISA). Sal: Especificar se é "com sal" ou "sem sal", e o teor de cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Vitaminas: Frequentemente é exigido o enriquecimento com vitaminas, como a Vitamina A (aprox. 45,0 MCG). Origem: Oriunda de óleos vegetais comestíveis. Aditivos: Permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica. 3. Requisitos de Embalagem e Logística: Embalagem: Acondicionada em embalagem primária (potes, pacotes, etc.) resistente, atóxica, lacrada, que confira proteção ao produto e adequada ao transporte e armazenamento. O peso líquido deve ser especificado (ex: pote de 500g, 1kg). Identificação: A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, e o percentual de lipídios de forma clara. Prazo de Validade: Exigência de um prazo de validade mínimo na data da entrega (ex: no mínimo 06 meses, ou 45 dias, dependendo do edital). Transporte e Conservação: O produto deve ser conservado e transportado em temperatura indicada pelo fabricante e em condições que preservem sua qualidade. 4. Conformidade Legal: Legislação: O produto deve estar em conformidade com as normas, resoluções e portarias da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Registro: O produto e o fabricante devem possuir os registros e autorizações exigidos pelos órgãos competentes.	UN	300	R\$ 8,28	R\$ 2.484,00

58	Melancia: Características de Qualidade e Físicas Qualidade: Produto de primeira qualidade, conforme padrões de mercado. Aspecto: Fruto in natura, inteiro, com aparência fresca e limpa. Integridade: Casca sã, sem rupturas, rachaduras, perfurações, cortes ou danos físicos/mecânicos. Maturação: Grau médio ou adequado de amadurecimento para consumo e que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação de forma adequada. Ausência de Defeitos: Livre de amassados, manchas (internas e externas), bolores, podridão, murchamento, parasitas, larvas, ou qualquer outra característica que a torne imprópria para o consumo. Coloração e Polpa: Casca lisa, geralmente nas cores verde escura ou clara (dependendo da variedade), e polpa vermelha e suculenta (para variedades comuns). Tamanho: Pode ser especificado como "grande" ou "graúda", com tamanho e coloração uniformes (tipo e variedade também podem ser especificados, como 'crimson sweet' ou 'redonda graúda'). Condições de Embalagem e Transporte Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente (como caixas de madeira ou plástico), limpa e adequada para o transporte seguro do alimento. Peso: O peso por caixa ou por unidade pode ser especificado, por exemplo, caixas com 20 a 22 Kg. Transporte: O transporte deve ser feito de forma adequada, seguindo a legislação vigente, especialmente as normas da ANVISA e Vigilância Sanitária. Identificação: As embalagens devem conter identificação do produto e, se aplicável, etiqueta com o peso líquido. Requisitos Legais: Procedência: O fornecedor deve garantir a procedência do produto e a conformidade com as normas técnicas e legislação sanitária vigentes no país (ANVISA, Ministério da Agricultura).	KG	1500	R\$ 3,56	R\$ 5.340,00
59	Melão: Características Gerais e Físicas: Tipo/Variedade: Amarelo. Aspecto: Fruto inteiro, fresco, com a casca íntegra, firme e intacta. Coloração: Cor amarelada para o melão amarelo, Formato: Formato característico da variedade. Ausência de Defeitos: Livre de danos físicos, mecânicos (machucaduras), rupturas, perfurações de pragas, podridão, manchas (pretas, escuras), ou partes murchas/secas. Livre de Sujidades: Isento de sujidades, corpos estranhos e umidade exterior anormal. Odor e Sabor: Isento de cheiro e/ou sabor anormais. Grau de Maturação: Geralmente especificado como "grau de maturação adequado para consumo" ou "para consumo na semana da entrega", garantindo a vida útil do produto. Tamanho e Peso (Calibre): Pode ser solicitada uma faixa de peso ou diâmetro/comprimento unitário médio para padronização. Requisitos de Qualidade e Saúde: Qualidade de 1ª: Exigência de produtos de primeira qualidade, tipo "extra" ou "nobre". Normas Sanitárias: Conformidade com os requisitos de controle de qualidade e normas vigentes estabelecidas pela ANVISA e autoridades sanitárias locais. Livre de Contaminantes: Ausência de agroquímicos, insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos provocados por estes. Informações Logísticas: Embalagem: caixas de papelão ou plástico e condições de transporte (ex: em caminhão baú refrigerado, se necessário) para garantir a conservação do produto.	UN	1000	R\$ 8,76	R\$ 8.760,00
60	Milho Verde: Milho Verde em Conserva (em lata) Produto: Grãos inteiros, selecionados, imersos em líquido de cobertura (salmoura: água e sal), sem conservantes (comum em algumas licitações) ou outros aditivos. Embalagem: Tipo: Lata de alumínio, sachê a vácuo, embalagem longa vida (Tetra Pak) ou pote de vidro, intacta, resistente e hermeticamente fechada. Informações: Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, conforme a legislação vigente (ANVISA). Características Físicas: Textura apropriada, grãos inteiros e não amassados. Validade: Prazo de validade mínimo especificado no edital, geralmente entre 12 e 24 meses a partir da data de entrega, com no máximo 30 a 45 dias de fabricação no momento da entrega.	LATA	500	R\$ 3,26	R\$ 1.630,00

61	Moela: Características Gerais e Qualidade: Produto: Moela de frango (ou de outra ave especificada), corte tipo moela. Apresentação: Inteira, limpa (conteúdo e revestimento interno removidos). Estado de Conservação: Congelada (ou resfriada, dependendo do edital). Qualidade: Deve ser de boa qualidade, proveniente de aves saudáveis e abatidas sob inspeção sanitária competente. Aspecto: Consistência firme, não amolecida, com cor e odor característicos do produto, sem sinais de oxidação, manchas ou contaminações. Ausência de Aditivos: Sem tempero ou outros aditivos, a menos que especificado de outra forma no edital. Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem primária (ex: saco de polietileno atóxico, resistente, transparente ou termo selado) que garanta a integridade e a higiene do produto. Embalagem Secundária (se aplicável): Embalagens maiores devem ser resistentes e adequadas para transporte e armazenamento. Rotulagem: A embalagem deve conter, de forma legível e visível, os seguintes dados: Nome do produto (Moela de Frango). Identificação e endereço do fabricante/produtor. Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual, SIM - Serviço de Inspeção Municipal, ou equivalente). Data de fabricação, data de validade e número do lote. Peso líquido. Informação nutricional, quando aplicável. Instruções de conservação (manter congelado a X°C, por exemplo). Condições de Transporte: O transporte deve ser realizado em condições que mantenham a temperatura adequada (cadeia do frio) e obedecer às normas da Vigilância Sanitária.	KG	500	R\$ 13,40	R\$ 6.700,00
62	Moranga: Tipo kabutiá Qualidade: De primeira qualidade, conforme os padrões de mercado. Estado de Maturação: Madura ou em grau de maturação adequado para consumo humano. Condição Visual e Física: Casca sã, íntegra, rígida e sem rupturas. Livre de defeitos graves, podridão, danos profundos, manchas ou deformações. Isenta de sujidades, objetos estranhos, enfermidades, insetos, pragas e doenças. Sem danos físicos ou mecânicos (como machucaduras, cortes ou rachaduras) oriundos do manuseio e transporte. Textura e Consistência: Polpa firme e intacta, com textura e consistência de alimento fresco. Desenvolvimento: Bem desenvolvida e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Tamanho e Peso: Geralmente de tamanho médio, com peso aproximado especificado (frequentemente em torno de 2 kg por unidade ou conforme a necessidade do edital). Embalagem e Transporte: Deve ser transportada e entregue de acordo com as normas sanitárias vigentes, em embalagens adequadas que garantam a integridade do produto.	KG	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
63	Óleo de Soja: O produto deve ser seguro para consumo humano e apresentar as seguintes características gerais e sensoriais: Tipo: 100% óleo de soja refinado, tipo 1. Aparência: Límpida e isenta de impurezas visuais ou turvação. Cor: Levemente amarelado, característico do produto. Odor e Sabor: Agradável, característico, sem odor ou sabor rançoso ou estranho. Ausência de substâncias indesejadas: Isento de conservantes químicos, glúten e colesterol. Não fumegante: Produto de alta qualidade que não produz fumaça em condições normais de uso culinário. Características Físico-Químicas: As especificações técnicas em licitações frequentemente se baseiam em normas e portarias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA, como a RDC nº 270/2005. Embalagem e Rotulagem: Especificações claras para a embalagem e a rotulagem: Embalagem Primária: Deve ser de material plástico atóxico, reciclável, com sistema de fechamento superior seguro. Recipientes comuns têm capacidade de 900ml ou 18 litros. Rotulagem: Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da data de entrega), Data de Fabricação: mínimo de 90 dias, peso líquido, ingredientes (incluindo se é transgênico) e informações conforme a legislação vigente (RDC 270/2005, RDC 727/2022, etc.).	LATA	1500	R\$ 9,03	R\$ 13.545,00

64	Oregano Desidratado: As principais características a serem exigidas incluem: 1. Definição e Matéria-Prima: Produto: Orégano desidratado (folhas secas). Nome Científico: Obtido a partir de folhas da espécie <i>Origanum vulgare</i> L. (subsp. <i>vulgare</i>). Composição: Orégano desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias estranhas. 2. Características Físicas e Sensoriais (Organolépticas) Aparência: Deverá ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, preferencialmente em folhas e não em pó. Cor: Coloração verde pardacenta característica. Odor: Aroma característico, forte e próprio do orégano. Sabor: Sabor característico, sem sabores estranhos (ex: rançoso, mofado). Pureza: Isento de matérias terrosas, sujidades, insetos, larvas, ou quaisquer materiais estranhos à espécie vegetal. 3. Requisitos de Qualidade e Normas Isento de Impurezas: O produto não deve conter impurezas ou fatores que o tornem impróprio para o consumo humano. Legislação: Deve estar em conformidade com as normas e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e, se aplicável, pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Controle de Qualidade: O licitante vencedor deverá apresentar, se solicitado, a documentação referente à procedência do produto e laudos técnicos que comprovem a qualidade e conformidade com as especificações do edital. 4. Embalagem e Rotulagem: Material: Acondicionado em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente vedada (ou outro material apropriado que garanta a conservação do produto). Conteúdo da Embalagem: A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, os dados de identificação, procedência, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, número do lote e prazo de validade. Peso: Especificar o peso líquido desejado por pacote (ex: 50g, 100g, 200g, etc., conforme a necessidade do órgão licitante). 5. Prazos e Logística Validade Mínima: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável no momento da entrega (comum ser de no mínimo 6 meses ou 1 ano a partir da data de entrega). Entrega: O produto não deve ter data de fabricação muito anterior à data de entrega (ex: no máximo 30 dias de fabricação na data da entrega) para garantir o frescor e maior vida útil.	PCT	500	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
65	Orelha Suína: Características: Consiste principalmente de cartilagem e pele, com pouca ou nenhuma carne. Assim como o pé e o rabo, é rica em colágeno. Tem uma textura única, que pode variar de crocante (se frita ou assada) a macia e gelatinosa (se cozida lentamente). Também é comumente encontrada na versão salgada. Uso Culinário: Muito utilizada na feijoada e em ensopados. Em algumas culinárias, pode ser frita para virar um petisco crocante (torresmo de orelha) ou preparada em conserva (ceviche).	KG	300	R\$ 19,85	R\$ 5.955,00
66	Ossinho Suíno: Características: Embora não seja um corte padrão específico, a expressão "ossinho" geralmente se refere a ossos com restos de carne e gordura aderidos, como a espinha dorsal (suã), costelas menores ou partes do fêmur. São ricos em medula, minerais e colágeno. Uso Culinário: Os ossos são a base para caldos e fundos de cozimento, proporcionando profundidade de sabor e nutrientes. Cortes como o suã são valorizados para ensopados, arroz carreteiro e guisados. Estes cortes, muitas vezes considerados "miúdos", são altamente valorizados na culinária tradicional por sua capacidade de enriquecer o sabor e a textura dos pratos, além de serem uma opção econômica e nutritiva, alinhada ao conceito de aproveitamento total do animal ("do focinho ao rabo").	KG	300	R\$ 6,23	R\$ 1.869,00

67	Ovos: Categoria: Devem ser Ovos de Categoria A, que são destinados diretamente ao consumo humano e apresentam boa qualidade de casca, clara e gema. Ovos de Categoria B são para uso industrial. Tipo/Cor: ovos brancos ou vermelhos/marrons. Classe/Peso: A especificação de peso é crucial e deve seguir a padronização oficial. As classes comuns incluem: Jumbo: peso mínimo de 68 g por ovo. Extra: peso mínimo de 60 g por ovo. Grande: peso mínimo de 55 g por ovo. Médio: ovos com menos de 55g. Qualidade Sanitária: Ovos devem ser frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem rachaduras ou quebras. Ausência de substâncias químicas conservantes, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Aptos para consumo humano. Provenientes de estabelecimento avícola registrado no órgão competente (SIM, SIE ou SIF do MAPA), garantindo a rastreabilidade. Requisitos de Rotulagem e Embalagem: Rotulagem: As embalagens devem conter informações obrigatórias, como: Identificação do produto (tipo, cor e peso); Nome e endereço do produtor/fabricante; Data de fabricação/embalamento e data de validade (prazo máximo para consumo); Número do lote; Informação nutricional.: Advertência: "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde". Orientação: "Manter os ovos preferencialmente refrigerados". Rastreabilidade na Casca: Para ovos vendidos sem embalagem primária (a granel), a legislação atual (Portaria nº 1.179 de 2024 do MAPA, vigente a partir de Março de 2025) exige a impressão na casca do código do produtor (número de inspeção) e o prazo de validade. Embalagem: Devem ser acondicionados em embalagens (bandejas ou caixas) apropriadas para alimentos, resistentes e que garantam a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Transporte: O transporte deve ser realizado em condições higiênicas e de temperatura adequadas para a manutenção do produto, evitando a exposição a temperaturas superiores a 25°C.	DZ	1500	R\$ 7,54	R\$ 11.310,00
68	Pé Suíno: Características: Composto predominantemente por ossos pequenos, pele, tendões e cartilagens. Possui pouca carne muscular. É uma excelente fonte de colágeno, o que confere uma textura gelatinosa e espessa aos pratos quando cozido lentamente. Frequentemente vendido salgado para conservação e realce do sabor. Uso Culinário: É um ingrediente clássico e essencial em pratos como a feijoada brasileira, caldos, sopas e cozidos, onde ajuda a engrossar o caldo e a adicionar sabor e nutrientes.	KG	300	R\$ 13,56	R\$ 4.068,00

69	Peito de FRANGO sem osso: Características do Produto: Corte e Apresentação: Filé de peito de frango, sem pele e sem osso. Pode ser especificado em filés inteiros, cubos ou tipo sassami, dependendo da necessidade (ex: merenda escolar). Aspecto e Qualidade: Cor: Característica do produto (rosada), sem manchas esverdeadas ou coloração anormal. Odor e Sabor: Característicos e próprios do frango, sem odores estranhos (azedos, rançosos, etc.). Textura/Consistência: Firme, não amolecida e nem pegajosa. Ausência de: Ossos, cartilagens, pele (se especificado), tendões, parasitas, sujidades ou qualquer substância que altere o produto. Adição de Água: Geralmente é exigido "sem adição de água" ou com percentual mínimo aceitável (não especificado em excesso para não inflar o peso). Condição de Conservação: Congelado ou Resfriado: Deve ser especificado no edital. Se congelado, a temperatura deve ser de, no máximo, -12°C a -18°C (com tolerância máxima de 2°C na intimidade muscular no recebimento). Tipo de Congelamento: Frequentemente é solicitado o IQF (Individual Quick Freezing) para produtos em pedaços ou cubos, que evita que os pedaços fiquem grudados. Requisitos de Embalagem e Documentação: Embalagem Primária: Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e devidamente lacrada para evitar violação durante o manuseio e transporte (pode ser a vácuo). O peso líquido da embalagem (ex: pacotes de 1kg, 2kg) deve ser especificado. Embalagem Secundária (transporte): Caixas de papelão ou material adequado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve seguir a legislação vigente da ANVISA e MAPA (Instrução Normativa nº 22/2005). As informações obrigatórias incluem: Nome do produto e marca. Identificação de origem (nome e endereço do produtor/frigorífico). Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE ou SIM). Data de fabricação, data de validade e número do lote Conteúdo líquido. Condições de armazenamento e conservação. Informação nutricional. Validade: Mínimo de 6 meses para congelados ou que esteja no terço inicial de sua validade total. Transporte: O transporte deve ser realizado em veículo frigorífico adequado, mantendo a cadeia do frio e a temperatura especificada para o produto (congelado ou resfriado).	KG	2000	R\$ 19,23	R\$ 38.460,00
70	PEPINO: Características Gerais e Físicas: Tipo: Japones. O tipo japonês, por exemplo, é frequentemente solicitado para consumo in natura devido à sua casca mais fina. Qualidade: Produto de primeira qualidade ("Extra"). Estado: Fresco e in natura. Aparência: Coloração uniforme (verde característico), bem desenvolvido, firme e intacto. Integridade: Isento de sujidades, parasitas, doenças, odores estranhos e corpos estranhos. Ausência de Danos: Não deve apresentar lesões físicas, mecânicas, perfurações, descoloração (a descoloração grave é considerada defeito) ou amassamento. Maturação: Grau de maturação adequado, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação até o destino final. Tamanho: Tamanho e calibre uniforme (pode ser especificado em centímetros, se necessário, ou apenas "tamanho médio"). Embalagem e Transporte: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente e em perfeitas condições, que garanta a proteção e a higiene do produto (sem perfurações ou sinais de violação). Peso: Especificar o peso líquido por embalagem (ex: 1kg, 5kg). Rotulagem: A embalagem deve conter rótulo legível com informações obrigatórias, como identificação do produto, peso líquido, data de embalagem e validade, e dados do fornecedor, conforme a legislação vigente. Transporte: O transporte deve ser realizado em condições adequadas (geralmente refrigerado ou em caixas térmicas para manter o frescor), de acordo com a legislação sanitária. Requisitos Legais: Legislação: O produto deve atender às especificações técnicas da legislação brasileira vigente para hortaliças frescas, incluindo normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. Inspeção: O fornecedor deve possuir registro em órgão de inspeção sanitária competente (municipal, estadual ou federal, como SIF), se aplicável ao tipo de processamento ou exigência do edital.	KG	500	R\$ 5,65	R\$ 2.825,00

71	PIMENTÃO: As especificações técnicas comumente solicitadas incluem: Qualidade: Pimentão verde, vermelho e amarelo, de primeira qualidade (Categoria I ou Extra, conforme normas da CEAGESP), selecionado, apresentando grau de maturação adequado para suportar transporte, manuseio e conservação. Aspecto Visual: Coloração: Uniforme e característica. Frutos verdes devem ter 100% da coloração característica; frutos maduros (amarelos, vermelhos) devem ter mais de 80% da cor característica na superfície. Formato e Tamanho: Cultivar bem desenvolvida, com tamanho e formato uniformes, conforme os padrões de classificação (retangular, quadrado, cônico), especificando-se, se necessário, o diâmetro e comprimento médios. Integridade e Condição: Firmeza: Polpa íntegra e firme, sem partes murchas ou secas. Ausência de Defeitos: Isento de lesões de origem física ou mecânica (perfurações, cortes, rachaduras), sem manchas, sem podridão, sem deformações e sem pontas fibrosas. Higiene: Livre de sujidades, parasitas, insetos ou larvas, bem como de danos provocados por estes. Odor e Sabor: Isento de cheiro e/ou sabor anormais. Umidade: Isento de umidade exterior anormal (exceto a condensação). Procedência e Normas: Origem: Procedente de espécies vegetais genuínas e sãs. Regulamentação: Em conformidade com as normas técnicas oficiais vigentes, como as da ANVISA e os padrões de identidade e qualidade da CEAGESP. Embalagem e Acondicionamento: Deve ser especificado o tipo de embalagem (ex: pacote de 1 kg) e as condições de transporte e armazenamento para garantir a conservação do produto até a entrega.	KG	500	R\$ 8,66	R\$ 4.330,00
72	QUEIJO COLONIAL: I. Características do Produto e Processamento: Definição: Queijo maturado, obtido por coagulação do leite pasteurizado (ou cru, se houver regulamentação específica para o queijo artesanal local e se o edital permitir). Ingredientes: Leite (preferencialmente de vaca), coagulante (coalho e/ou outras enzimas), cultura láctea e cloreto de sódio (sal). Textura: Firme, com sabor levemente ácido a acentuado/picante, dependendo do grau de maturação. Processo: Semicozido, dessorado (o método de fabricação pode variar, mas o produto final deve atender ao RTIQ). II. Requisitos Físicos e Embalagem: Formato: em peças. Peso: Variável: peças de 1kg, embalagens a vácuo de 600g), devendo ser especificado no edital e seguir a legislação do INMETRO. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, transparentes, limpas, não violadas, resistentes e a vácuo (se aplicável), que garantam a integridade do produto. III. Requisitos de Qualidade e Legislação: Inspeção: O produto deve possuir registro no órgão competente, como o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), com o selo visível na embalagem. Rotulagem: Deve conter, de forma clara e obrigatória, as informações nutricionais (RDC nº 360/2003 da ANVISA), data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, identificação do produtor/laticínio, e o(s) número(s) de registro no(s) órgão(s) de inspeção. Validade e Conservação: O edital deve especificar o prazo de validade mínimo exigido a partir da data de entrega, e a temperatura de conservação recomendada (normalmente refrigerada, entre 1°C a 12°C). Qualidade: Produto de primeira qualidade, sem sinais de mofo, odor estranho ou qualquer alteração que o torne impróprio para consumo. Análises Laboratoriais: O fornecedor pode ser obrigado a apresentar laudos de análises físico-químicas e microbiológicas, conforme exigido pela ANVISA e MAPA, para comprovar a conformidade do produto.	KG	800	R\$ 40,30	R\$ 32.240,00

73	Rabada: 1. Identificação do Produto: Rabada bovina. Tipo de carne: Carne bovina in natura. Apresentação: Cortada, em pedaços (especificar peso aproximado dos pedaços, se necessário, por exemplo, 600g a 1,5kg, ou apenas "cortada"). Processamento: Com osso. 2. Estado de Conservação e Embalagem: Estado de conservação: Congelado ou resfriado (especificar conforme a necessidade). Embalagem primária: Embalagem plástica, flexível, transparente, atóxica, resistente, com lacre que evite abertura e que garanta a integridade do produto até o destino final. Embalagem secundária (se aplicável): Acondicionada em caixas limpas, secas, não violadas e resistentes. Peso: Peso líquido por embalagem (ex: 1 kg, 2 kg, peça inteira com peso aproximado de 1,4kg, etc.). 3. Requisitos de Qualidade e Sanitários: Registro de inspeção: O produto deve possuir obrigatoriamente o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (estadual/municipal, a depender do edital), garantindo a procedência e a segurança alimentar. Características organolépticas: Cor: Cor vermelha cereja, própria da espécie, sem manchas esverdeadas. Odor e sabor: Odor e sabor característicos e agradáveis, isentos de odores estranhos (azedo, rançoso, etc.). Textura/Aspecto: Firme, elástica, não amolecida e nem pegajosa. Ausência de: Livre de parasitas, sujidades, larvas, substâncias contaminantes, tecidos inferiores em excesso (como cartilagens ou aponevroses em excesso, embora na rabada a presença de osso e alguma gordura seja natural). A embalagem deve conter externamente, de forma legível e indelével, os seguintes dados: Identificação do produto. Procedência (razão social, CNPJ e endereço do fabricante/fornecedor). Informações nutricionais. Número do lote. Data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses. Peso líquido. Condições de conservação.	KG	600	R\$ 26,60	R\$ 15.960,00
74	Rabo Suíno: Características: Semelhante ao pé e à orelha, é composto por ossos (vértebras coccígeas), pele e gordura, com pouca carne. Devido à presença de pele e gordura, contribui com um sabor rico e suculento aos cozidos. Também é uma fonte de colágeno. Uso Culinário: Outro ingrediente tradicional e indispensável na feijoada e em outros cozidos e ensopados, aos quais adiciona sabor e textura.	KG	300	R\$ 19,90	R\$ 5.970,00
75	Radiche: Características de Qualidade do Radiche: Aspecto Visual: As folhas devem ser verdes, viçosas, tenras e frescas. Estado de Conservação: O produto deve estar isento de folhas murchas, amareladas, podres, ou com sinais de danos físicos, doenças e pragas. Higiene: Deve ser um vegetal limpo, livre de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante. Textura e Consistência: Espera-se a consistência e textura de um vegetal fresco, firme, sem batidas. Sabor e Odor: Característico da hortaliça, sem odores anormais ou sabores estranhos (como amargo excessivo, se não for a característica da variedade específica). Tamanho/Tipo: O edital pode especificar o tipo (ex: folha comprida, larga, ou "almeirão pão de açúcar") e, se aplicável, o tamanho médio ou peso por unidade. Requisitos de Embalagem e Entrega: Embalagem: O radicchio deve ser acondicionado em embalagens apropriadas para alimentos, como caixas plásticas vazadas ou sacos plásticos transparentes, que permitam a visualização do produto sem a abertura do pacote, e que garantam a conservação de suas características. Rotulagem: A embalagem deve conter informações claras de identificação, procedência, peso/quantidade, data de colheita/embalagem e validade, atendendo à legislação vigente da ANVISA e outros órgãos reguladores. Transporte: O transporte deve ser feito em condições adequadas para produtos perecíveis (geralmente refrigerado, dependendo das especificações do edital), em veículos com certificado de inspeção sanitária, para manter a cadeia do frio e evitar a alteração das características do alimento. Validade: O edital especificará um prazo mínimo de validade ou frescor na data de entrega.	pés	400	R\$ 3,50	R\$ 1.400,00
76	Repolho Roxo: Qualidade e Frescor: Deve ser de primeira qualidade (ou "extra"), fresco e de colheita recente. Aspecto Físico: Unidade: Íntegra, firme, consistente, com cabeça arredondada e bem formada. Coloração: Coloração roxa ou vermelho-escuro uniforme, típica da espécie, sem manchas ou partes amareladas. Folhas: Sãs, sem rupturas, partes moles ou murchas. Tamanho: Tamanho e peso médio a grande, geralmente especificado em torno de 1 kg ou 1,2 kg por unidade. Ausência de Defeitos: Isento de sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Livre de danos físicos, mecânicos (como ferimentos, cortes, rachaduras) ou lesões causadas por doenças ou pragas. Não deve apresentar partes pútridas (podridão), fungos ou cheiro e sabor anormais. Maturação e Conservação: Grau de maturação adequado que	UN	300	R\$ 5,63	R\$ 1.689,00

	permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo.				
77	Repolho verde: Requisitos de Qualidade e Aparência: Qualidade Superior: Deve ser classificado como de "primeira qualidade" ou "tipo I". Aparência e Coloração: Coloração verde uniforme (verde vivo), com cor e aroma típicos da espécie. A cabeça deve ser fresca e com folhas enoveladas e íntegras. Consistência: Firme, compacto e com textura de vegetal fresco. Maturação: Grau de maturação adequado para consumo imediato, ou conforme especificado no edital (ex: maturação média). Isenção de Defeitos: Isento de danos físicos ou mecânicos (rachaduras, cortes, lesões), podridão, murchamento, descoloração ou deformações. Requisitos Higiênico-Sanitários: Limpeza: O produto deve estar limpo e isento de sujidades, terra, corpos estranhos, parasitas, larvas, insetos ou danos causados por eles. Ausência de Umidade Anormal: Não deve apresentar umidade exterior anormal (excesso de água). Conformidade Legal: Deve cumprir as normas e a legislação vigente, especialmente as da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Especificações de Tamanho e Embalagem: Tamanho e Peso: Frequentemente, o edital especifica um tamanho médio, com peso unitário em uma faixa determinada (ex: entre 1.200g e 2.200g por unidade, ou especificado em kg). Embalagem: Geralmente, exige-se embalagem em sacos plásticos transparentes, que permitam a visualização do produto, com indicação de peso e data. Rastreabilidade: Pode ser exigido código de rastreabilidade do produto, conforme a legislação vigente.	UN	500	R\$ 5,30	R\$ 2.650,00
78	Rúcula: Características Técnicas para a Rúcula: A especificação para a licitação deve incluir os seguintes pontos: Produto: Rúcula (hortaliça folhosa, in natura). Nome Científico (Opcional): Eruca sativa (rúcula cultivada, a mais comum). Qualidade: Estado de Conservação: Fresca, limpa, saudável, sem sinais de murchamento ou desidratação. Aspecto Visual: Coloração verde-escura uniforme (ou verde-amarelada, a depender do tipo especificado, mas deve ser uniforme), folhas inteiras, firmes e vigorosas. Ausência de Defeitos: Isenta de podridão, danos mecânicos (amassados, cortes excessivos), manchas, injúrias físicas ou fisiológicas. Ausência de Contaminantes: Livre de terra, areia, parasitas, insetos ou larvas, e sem odores ou sabores estranhos. Maturação: Deve estar no ponto de colheita ideal, com sabor picante característico, mas não excessivamente forte ou amargo, o que pode indicar colheita tardia ou estresse. Apresentação: Tipo de Comercialização: Em maços, com peso ou a quantidade, maço de aproximadamente 80g). Embalagem: Embalagem primária (que entra em contato direto com o produto) de material atóxico, limpo, inodoro, que garanta a proteção e a conservação do produto durante o transporte e armazenamento, permitindo a ventilação adequada, se necessário. Transporte e Armazenamento: Condições: O transporte deve ser realizado em condições adequadas de higiene e temperatura (geralmente refrigerado, para manter a qualidade e prolongar a vida útil), de acordo com as normas sanitárias vigentes. Responsabilidade: O fornecedor é responsável pelo transporte adequado e pela garantia da qualidade do produto até a entrega no local determinado (ex: depósito central de alimentos, escolas, etc.). Informações na Embalagem: A embalagem deve conter dados claros de identificação, como nome do produto, peso líquido, data de colheita/embalagem, validade, nome e CNPJ do fornecedor e, se aplicável, registro em órgão competente (como ANVISA/MAPA, embora para produtos in natura a exigência seja geralmente de alvará sanitário do local de produção/comercialização e boas práticas de manipulação). Inspeção e Rejeição: Inclua a prerrogativa da administração pública de inspecionar o produto no ato da entrega e rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não atender às especificações exigidas, sem ônus para o contratante.	MAÇO	500	R\$ 3,80	R\$ 1.900,00

79	Sal: Especificações Obrigatórias: Tipo de Sal: Especificar se é sal refinado, sal grosso, sal marinho, etc., de acordo com a necessidade (uso culinário geral, churrasco, etc.). Iodação: O sal destinado ao consumo humano deve ser iodado, conforme a legislação brasileira, para prevenção de deficiências de iodo. Composição: O principal componente é o cloreto de sódio (NaCl). O edital deve exigir um percentual mínimo, geralmente em torno de 96,95% de cloreto de sódio na matéria seca, além de sais de iodo. Pureza e Aspecto: O produto deve ser isento de sujidades, mofo, materiais estranhos, parasitas, larvas ou quaisquer outras características que comprometam sua qualidade, pureza e aptidão para o consumo humano. Deve ter aspecto branco cristalino (para sal refinado) e estar em boas condições de conservação. Embalagem: Deve ser em embalagem original, primária e secundária (se houver), lacrada, resistente e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Embalagens de 1kg. As embalagens devem conter todas as informações obrigatórias de rotulagem, conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 da ANVISA (informação nutricional, data de fabricação, validade, peso líquido, identificação do fabricante/fornecedor, lote, etc.). Validade: Exigir uma validade mínima do produto no momento da entrega (ex: validade mínima de 6 ou 10 meses a contar da data de entrega). Registro e Normas: O fornecedor deve garantir que o produto cumpre com todas as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde, incluindo as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) específicas para alimentos e sal para consumo humano.	KG	500	R\$ 2,45	R\$ 1.225,00
80	Sassami: 1. Descrição do Produto: Corte: Filé de peito de frango, especificamente a parte interna (sassami ou filezinho), sem osso, sem pele e com baixo teor de gordura. Qualidade: Carne magra, isenta de cartilagens, peles soltas, tendões, parasitas e qualquer substância contaminante. Aparência/Sensorial: Deve apresentar cor, odor, sabor e consistência/textura característicos do produto fresco e próprio para consumo, sem sinais de descongelamento prévio. 2. Especificações Técnicas Processamento/Congelamento: Geralmente exigido congelado, frequentemente utilizando o método IQF (Individual Quick Freezing - Congelamento Individual Rápido) para que os filés fiquem soltos. Peso/Tamanho: O edital pode especificar um peso padrão para cada filé (ex: postas de 60g a 80g cada) ou o peso líquido total da embalagem (ex: pacotes de 1kg). Parâmetros Físico-Químicos: Podem ser solicitados teores específicos de umidade, proteína e gordura, conforme normas técnicas (ex: Umidade: 73,36% - 75,84%; Proteína: 21,05% - 24,37%). 3. Embalagem e Transporte: Embalagem: Acondicionado em embalagem primária limpa, resistente, atóxica e devidamente rotulada (pacotes, sacos plásticos, etc.), garantindo a integridade do produto. Rótulo: Deve conter informações obrigatórias por lei, como identificação do produto, peso líquido, data de produção, validade, dados do fabricante/fornecedor e número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou similar). Transporte: Realizado em caminhão frigorífico, mantendo a temperatura adequada de congelamento (normalmente igual ou inferior a -18°C) em condições que preservem a qualidade e segurança do alimento. 4. Requisitos Legais: Registro: A empresa fornecedora e o produto devem possuir registro e estarem em conformidade com as normas dos órgãos competentes, como Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: O edital estipula um prazo mínimo de validade restante na data da entrega (mínimo de 6 meses).	KG	2000	R\$ 19,97	R\$ 39.940,00

81	Tempero Verde: 1. Definição do Produto; Composição: Geralmente refere-se à mistura de salsinha (perejil) e cebolinha (cebolinha verde). O edital deve especificar se a entrega é de salsinha, cebolinha ou ambos. Forma de apresentação: Deverá ser entregue em maços (molhos), de peso médio de 150g. 2. Padrões de Qualidade: Frescor: O produto deve ser fresco, com textura e consistência de vegetal fresco. Aspecto: Brilhante, cor verde viva, bem formado, e isento de defeitos. Ausência de impurezas: Livre de sujidades, parasitas, objetos estranhos, partes doentes ou estragadas. Condições: Sãs, limpas e sem rupturas. 3. Embalagem e Transporte: Embalagem Primária: Acondicionado em embalagens que permitam a distribuição sem alteração do produto, como sacos ou bolsinhas plásticas de polietileno transparente, resistentes, atóxicos e lacrados. Transporte: Deve ser realizado em condições adequadas que mantenham a cadeia do frio, se necessário, e preservem a integridade e o frescor do produto até a entrega. 4. Requisitos Adicionais Legislação: Embalagem e rotulagem devem estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Saúde. Validade: Especificar a validade mínima aceitável a partir da data de entrega, se aplicável a produtos minimamente processados ou embalados a vácuo. Procedência: Apresentação de documentos que comprovem a origem e a qualidade do produto, como notas fiscais de produtor ou certificado de procedência.	MAÇO	500	R\$ 11,33	R\$ 5.665,00
82	Tomate: 1. Especificações do Produto (Gênero Alimentício) Tipo e Variedade: tipo indústria rasteiro. Forma de Apresentação: In natura: Fruto fresco. Processado: Extrato, polpa, molho, etc., com detalhes sobre ingredientes adicionais (sal, açúcar, azeite, etc.) e processamento (sem pele, sem sementes, em pedaços, etc.). Legislação: O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), incluindo a Resolução CNNPA nº 12, de 1978, para produtos in natura, e as normas de Boas Práticas de Fabricação para industrializados. 2. Características Físicas e Sensoriais (In Natura) Maturação (Coloração): Definir o estágio de maturação desejado (ex: vermelho, com mais de 90% da cor final, ou em processo de maturação, dependendo do uso e tempo de estocagem). Firmeza da Polpa: O fruto deve ser firme, característico do tipo e estágio de maturação, sem estar "passado" (estágio avançado de senescência). Integridade e Ausência de Defeitos: Os frutos devem ser sadios, limpos, inteiros e livres de: Danos mecânicos (cortes, amassados); Podridão ou qualquer grau de decomposição/fermentação;	KG	1000	R\$ 5,68	R\$ 5.680,00
83	Vagem: Características Técnicas da Vagem: Tipo/Variedade: Vagem comum. Aparência: Fresca e tenra (não fibrosa/lenhosa). Bem formada e bem definida. Livre de defeitos, danos físicos, fisiológicos, pragas e doenças. Coloração verde ou verde com contorno marrom (dependendo da variedade), uniforme. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Qualidade: De primeira qualidade, tipo "Extra AA" ou similar, conforme padrões de classificação (ceasa, ministério da agricultura). Firme e intacta, sem lesões. Sem fio (característica de algumas variedades, muito buscada). Embalagem: Acondicionada em embalagem primária adequada (ex: sacos plásticos de polietileno transparente, caixas de plástico ou madeira, etc.). A embalagem deve estar intacta e limpa. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente, incluindo, se possível, código de rastreabilidade. Condições de Entrega: Produto perecível, exigindo transporte e armazenamento adequados para manter a cadeia do frio, se necessário. Entrega parcelada (semanal, quinzenal) para garantir a qualidade e frescor dos produtos. O fornecedor é responsável por substituir, sem ônus, qualquer produto recusado na entrega. Rejeição: Produtos que não atenderem às especificações técnicas serão recusados e deverão ser substituídos.	KG	600	R\$ 14,97	R\$ 8.982,00

84	VINAGRE TINTO: 1. Especificações Técnicas do Produto: Tipo de Vinagre: de tinto, Acidez Total: A legislação brasileira exige um teor mínimo de 4% de ácido acético (m/v). Alguns editais para vinagre de vinho podem especificar um mínimo de 6g/100ml. Aspecto Físico: Líquido. Aspecto Visual: Límpido e sem depósitos (sedimentos, sujidades, microrganismos patogênicos). Odor e Sabor: Característicos do produto, isentos de odores e sabores estranhos (fermentação anormal, mofo, etc.). Cor: de vinho para vinagre de álcool tinto. Álcool Residual: Deve estar dentro dos limites legais (máximo 0,5% v/v para a maioria. 2. Requisitos de Embalagem e Rotulagem: Embalagem Primária: Descrever o material (ex: garrafas plásticas PET, vidro) e o volume (ex: 750ml, 900ml). Deve ser íntegra e sem vazamentos, adequada para alimentos. Rotulagem: O rótulo deve conter obrigatoriamente: Identificação do produto (nome, tipo). Marca do fabricante. Informações nutricionais. Peso/volume líquido. Número do lote. Data de fabricação e validade. Dados de procedência (CNPJ, endereço do fabricante/distribuidor). Registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA/MS, dependendo do produto e legislação específica). 3. Requisitos Legais e de Qualidade: Legislação: O produto deve atender às exigências do Código de Defesa do Consumidor, ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Prazo de Validade: Exigir um prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega (ex: mínimo de 3 ou 6 meses).	LT	600	R\$ 7,19	R\$ 4.314,00
85	Água Sanitária (GALÃO 5 LITROS): Água Sanitária (GALÃO 5 LITROS): Descrição detalhada Produto: Água sanitária (solução aquosa à base de cloro). Volume: Galão com 5 litros. Teor de cloro ativo: Entre \2,0%\ e \2,5%\ (p/p). Composição: Hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto de sódio e água. Registro: De acordo com o inciso II do artigo 41 da Lei 14.133/2021. Embalagem: Galão com tampa rosqueada e lacrada, contendo informações como marca, lote, validade e número de registro da ANVISA. Aspecto: Líquido translúcido amarelado. Validade: Superior ou igual a 90 dias. Outras especificações: Deve ser biodegradável. Pode ser usada para fins gerais de desinfecção e alvejamento	GALÃO	100	R\$ 11,50	R\$ 1.150,00
86	Álcool líquido 70%: Descrição detalhada para licitação Objeto: Álcool etílico hidratado \70%\ (v/v), incolor, com odor característico, para desinfecção de superfícies. Características técnicas: Teor alcoólico: \70%\ (v/v) de álcool etílico. Estado físico: Líquido. Uso: Exclusivamente para desinfecção de superfícies fixas, como pisos, paredes, bancadas, equipamentos e utensílios, conforme legislação e regulamentos pertinentes. Embalagem: Frascos de \1\ litro (ou outro volume especificado no edital). Embalagem plástica resistente, transparente ou translúcida, que permita a visualização interna do produto. Frasco com dosador ou borrifador (se necessário). Registro: Produto deve possuir registro no órgão competente (ANVISA). Informações adicionais: É necessário fornecer um Certificado de Análise (COA) para cada lote, comprovando a qualidade e conformidade com o teor alcoólico de \70%\). A documentação de segurança, como a Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ), deve ser apresentada juntamente com a proposta, detalhando os riscos e as precauções para o manuseio e armazenamento seguro do produto.	LT	300	R\$ 8,16	R\$ 2.448,00

87	AROMATIZADOR PARA BANHEIRO: Registro e Aprovação: O produto deve possuir registro ou notificação na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) como saneante (produto de limpeza e desinfecção), o que garante sua segurança para uso em ambientes institucionais. Rotulagem Completa: A embalagem deve conter, obrigatoriamente, dados de identificação do produto, procedência, número do lote, data de validade e o número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA. Composição Segura: Ausência de substâncias alergênicas ou irritantes. Em áreas próximas à manipulação de alimentos, é crucial que os produtos de limpeza e aromatização não contaminem os alimentos com odores ou resíduos químicos. Tipo de Apresentação: tipo específico, aerossol com ação neutralizante de odores. Ação Neutralizante: Além de perfumar, o produto tenha uma ação desodorizante ou neutralizante de odores, não apenas mascarando-os. Embalagem e Volume: frascos de 400ml, refis específicos.	UN	50	R\$ 11,33	R\$ 566,50
88	Balde Plástico de 20 litros: Balde plástico, de uso geral, com capacidade nominal para 20 litros, cor preta, fabricado em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP), com alça metálica reforçada. O produto deve ser resistente, não-tóxico e adequado para transporte e armazenamento de produtos químicos ou outros materiais. Fornecimento com tampa e sistema de lacre de segurança.	UN	20	R\$ 22,83	R\$ 456,60
89	BOLSA PLASTICA BRANCA (1000 UN): Saco/Bolsa Plástica Branca. Item: Saco/Bolsa Plástica [BRANCA / BRANCO LEITOSO]. Especificações Técnicas: Material: Plástico [Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Baixa Densidade (PEBD), virgem ou reciclado, conforme a necessidade]. Cor: Branca (ou Branco Leitoso). Aplicação/Uso Principal: Acondicionamento de marmitas para refeitório municipal. Cor: branca. Características Adicionais: Liso, sem picote ou furo. Com alças tipo camiseta, Atóxico e inodoro . Com solda lateral e no fundo, de alta resistência. Normas Técnicas: O produto deverá estar em conformidade com as normas da ABNT aplicáveis. Apresentação/Embalagem: Caixa com 1000 (mil) unidades. A embalagem do fabricante deve conter informações claras como marca, dimensões, quantidade, data de fabricação e validade. Unidade de Medida: CX (Caixa).	CX	200	R\$ 81,33	R\$ 16.266,00

90	Bombona de água: Objeto: Aquisição de água mineral natural, sem gás, potável, envasada em bombona plástica retornável de 20 litros. Especificações Técnicas Mínimas: Conteúdo: Água mineral natural, sem gás. Volume: 20 (vinte) litros. Embalagem: Bombona/Garração retornável, em polycarbonato ou polipropileno (plástico tipo 5), transparente ou levemente azulado, liso, que permita a visualização do conteúdo. Material do Garrafão: Material virgem, atóxico, próprio para acondicionamento de água mineral, aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e em conformidade com a ABNT NBR 14222. Lacração: O produto deve estar hermeticamente fechado, com tampa e lacre de segurança inviolável. Condição do Vasilhame: Os garrafões devem ser novos ou estar em perfeito estado de conservação (sem amassados, opacidade, arranhões, rachaduras ou defeitos que prejudiquem a qualidade ou visibilidade), higienizados e envasados até o limite do gargalo. Identificação: No fundo ou corpo do vasilhame, deverá constar a marca do fabricante, data de envase e data de validade, além do selo fiscal, se aplicável pela legislação estadual. Características da Água (Opcional, se o edital for muito específico): pH entre 6,0 e 8,0 (neutro ou levemente alcalino), conforme especificado em alguns editais. Requisitos para o Fornecedor e Entrega: Procedência: A água mineral deve ser proveniente de fonte com autorização de funcionamento pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) e licença de operação válida. Normas Sanitárias: A empresa contratada deve seguir as regras da ANVISA, especificamente as Resoluções RDC nº 274/2005 e RDC nº 173/2006, ou normativas vigentes que dispõem sobre boas práticas de industrialização e comercialização de água mineral. Transporte: O transporte do produto deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em veículos limpos e protegidos de intempéries e luz solar direta (com lona ou baú fechado), conforme a NBR 14.638. Documentação Exigida: Atestado de capacidade técnica, Alvará Sanitário e Certificado de Conformidade do INMETRO/IQB para as bombonas podem ser solicitados no processo licitatório. Esta descrição abrange os principais pontos técnicos e legais encontrados em termos de referência e editais de licitação pública para este tipo de produto.	UN	100	R\$ 14,33	R\$ 1.433,00
91	CLORO (GALÃO 5 LITROS): Objeto: Aquisição de solução aquosa de Hipoclorito de Sódio para desinfecção geral e alvejamento, embalagem em galão de 5 litros. Especificações Técnicas: Produto: Solução aquosa à base de Hipoclorito de Sódio ou Cálcio (Água Sanitária). Teor de Cloro Ativo: Mínimo de 2,0% (dois por cento) a 2,5% (dois e meio por cento) p/p (peso por peso) de cloro ativo no momento da fabricação, ou conforme legislação vigente. Aspecto Físico: Líquido límpido, incolor a levemente amarelado, sem partículas em suspensão ou depósito. Aplicação: Desinfetante de uso geral com ação bactericida e alvejante, adequado para pisos, azulejos, vasos sanitários e lavagem de roupas. Embalagem: Galão plástico resistente, com capacidade nominal de 5 (cinco) litros, com tampa rosqueável ou tipo flip-top com bico dosador, que garanta a integridade e a segurança do produto. Rotulagem (Obrigatório): O rótulo ou a impressão na embalagem deve conter, de forma clara e legível, as características químicas, a composição, o modo de uso, as precauções, dados do fabricante, nome do químico responsável, data de fabricação, prazo de validade e o número de registro ou notificação na ANVISA/SC. Registro/Normalização: O produto deve possuir registro ou notificação junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) / Ministério da Saúde (SC), em conformidade com as normas e portarias vigentes, como a RDC nº 184/2001 e NBR 13390. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, ou conforme especificado pelo fabricante e aprovado pela ANVISA. Documentação Exigida (Habilitação): Apresentação da Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) no momento da entrega, se solicitado. Comprovação de registro ou notificação do produto na ANVISA/SC.	GALÃO	70	R\$ 15,16	R\$ 1.061,20
92	COPOS DESCARTÁVEIS (180ml, CX 2500 COPOS): Objeto: Copo plástico descartável, para consumo de água, sucos, refrigerantes e outras bebidas. Capacidade: 180ml. Material: Fabricado em resina termoplástica, preferencialmente polipropileno (PP) ou poliestireno (PS), atóxico. Cor: Geralmente transparente (incolor) ou branco, conforme a necessidade do órgão licitante. Características Adicionais: Homogêneo, isento de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, e sem sujidade interna ou externa. Reforçado com frisos laterais para maior firmeza.	CX	150	R\$ 121,33	R\$ 18.199,50
93	COPOS DESCARTÁVEIS (50ml, CX 5000 COPOS): Objeto: Aquisição de copos plásticos descartáveis, de uso único, para consumo de	CX	30	R\$ 131,66	R\$ 3.949,80

	bebidas quentes e frias, com capacidade nominal de 50 mL. Especificações Técnicas Mínimas: Produto: Copo descartável. Material: Resina termoplástica (preferencialmente Poliestireno - PS ou Polipropileno - PP). Capacidade: 50 mL (nominal). Cor: Branca.				
94	CREME DE LEITE (pacote de 400g): Tipo de Processamento: UHT (Ultra High Temperature): Para longa vida, sem refrigeração prévia, embalagem Tetra Pak. Pasteurizado: Refrigerado, geralmente para consumo mais imediato. Fresco: Creme de leite fresco. Sem Lactose: Com adição da enzima lactase. Características Físicas e Sensoriais: Cor, Odor e Sabor: Característicos do produto, suave, agradável, sem defeitos. Consistência: Firme, homogênea, sem grumos. Textura: Aveludada, fluida. Composição e Qualidade: Teor de Gordura: 20% ou mais (pode variar). Ingredientes: Lácteos, sem gorduras vegetais (se não for especificado), sem adulterações. Homogeneizado: Processo que uniformiza a gordura. Livre de Adulterações: Sem substâncias estranhas. Embalagem e Apresentação: Formato: Caixa (Tetra Pak). Quantidade/Peso: 400g. Resistência: Atóxica, lacrada, dupla embalagem (se aplicável). Validade e Entrega: Prazo de Validade Mínimo: 06 meses a partir da entrega. Condições: Refrigerado (se fresco/pasteurizado) ou temperatura ambiente (UHT).	UN	60	R\$ 7,30	R\$ 438,00
95	DESENGORDURANTE (galão de 5 litros): Registro na ANVISA/MS: O produto deve possuir registro, notificação ou autorização de funcionamento (AFE) junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Saúde (MS). O número do registro deve ser apresentado na documentação da licitação e estar visível na embalagem. Composição Química: Deve ser um produto formulado para uso na indústria alimentícia, ou seja, seguro para superfícies que entram em contato com alimentos, desde que enxaguado corretamente. A ficha técnica deve especificar os componentes (ex: tensoativos, alcalinizantes, sequestrantes). Para limpeza de gorduras e óleos, produtos com pH alcalino são os mais indicados. Biodegradabilidade: Frequentemente, exige-se que o produto seja biodegradável, atendendo a critérios ambientais. Eficiência e Aplicação: Capacidade de remoção de gorduras e óleos, especificando se é para limpeza leve, pesada, ou até gorduras carbonizadas (comum para fornos e fogões). Indicação clara de uso (pisos, superfícies, equipamentos, utensílios, etc.). Pode ser exigido como concentrado (com indicação de diluição) ou pronto para uso. Propriedades Físicas: Aspecto (líquido, pastoso, etc.), odor (preferencialmente neutro ou ausente para não contaminar alimentos), pH, densidade, e solubilidade em água. Embalagem e Rotulagem: Embalagem resistente, com volume galão de 5 litros. Rótulo externo deve conter obrigatoriamente: dados de identificação do produto, marca, químico responsável (com CRQ), indicação e precaução de uso, composição, número do lote, data de fabricação, validade e o número de registro na ANVISA/MS. Documentação Exigida: A empresa licitante deve fornecer a Ficha de Dados de Segurança (FISPQ) e a Ficha Técnica do produto, além do laudo microbiológico (se aplicável) e comprovante de registro no órgão competente.	GALÃO	20	R\$ 36,00	R\$ 720,00
96	DESINFETANTE (GALÃO 5 LITROS): Objeto: Aquisição de desinfetante em galão de 5 litros. Especificações técnicas: Tipo: Desinfetante germicida e bactericida. Apresentação: Líquido concentrado. Fragrância: (Especificar, por exemplo: Eucalipto, Citronela, ou indicar que pode ser neutra/sem fragrância). Composição: (Detalhar o princípio ativo, por exemplo: quaternário de amônio, hipoclorito de sódio, etc.). Registro: Produto deverá possuir registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: Galão plástico de 5 litros, com tampa lacrada e rótulo contendo todas as informações legais e de uso. Observações: O produto deve ser adequado para desinfecção de superfícies (especificar o uso, se é geral ou institucional).	GALÃO	70	R\$ 13,26	R\$ 928,20
97	DETERGENTE (GALÃO 5 LITROS): Tipo de detergente: Detergente neutro, Detergente saneante, Detergente multiuso, Detergente concentrado (indicando a proporção de diluição, ex: \1:50\)) Características: Aspecto: líquido, com a cor e odor especificados (ex: amarelado, com odor característico) pH: neutro ou dentro de uma faixa específica, como \5,5\ a \8,0\ Densidade: aproximadamente \1,02\ g/cm³ Viscosidade: maior que \200\ cPs.	GALÃO	50	R\$ 17,16	R\$ 858,00

98	Escova para limpar vasos sanitários com suporte para a escova: Especificações técnicas Tipo: Escova para limpeza de vaso sanitário, com suporte para armazenamento. Material: Cabo: Polipropileno ou plástico resistente, com comprimento mínimo de 33 cm. Cerdas: Nylon liso ou sintético, arredondadas nas pontas para não danificar a louça, com boa densidade para remover manchas e resíduos. Características adicionais: Suporte: Um recipiente para acomodar a escova e o suporte, preferencialmente com ventilação. Ergonomia: Cabo ergonômico e de fácil manuseio para o operador. Durabilidade: Material resistente ao uso contínuo e à umidade. Para garantir a qualidade da limpeza, o material deve ser durável e de fácil higienização.	UN	50	R\$ 9,20	R\$ 460,00
99	Esponja de lã de aço: Descrição Detalhada: Esponja de lã de aço, composta de aço carbono, de excelente qualidade, não solta pó de aço, biodegradável, em formato anatômico para limpeza geral e de utensílios domésticos (vidros, louças, azulejos, painéis de alumínio, etc.). Apresentação/Embalagem: Acondicionada em saco plástico ou embalagem apropriada, contendo 8 (oito) unidades por pacote. Peso: Peso líquido mínimo de 60g por pacote. Marca de Referência: Bombril ou similar de primeira linha, com qualidade e desempenho comprovados. Requisitos Adicionais: Conter na embalagem: identificação do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade (mínimo de 12 meses na data de entrega). produto deve estar em conformidade com as normas da ABNT e/ou regulamentações vigentes da Vigilância Sanitária, se aplicável.	PCT	100	R\$ 2,77	R\$ 277,00
100	Esponja de limpeza em aço inoxidável (PALHA DE AÇO): Aço inoxidável (preferencialmente norma AISI 304 ou 430, que são comumente usados em utensílios de cozinha). O aço carbono enferruja e solta partículas facilmente, sendo inadequado para áreas de preparo de alimentos. Segurança: O material deve ser atóxico e inodoro. Conformidade Regulatória: O produto deve atender às legislações vigentes da ANVISA, que regulamentam materiais em contato com alimentos (como a RDC nº 275/2002 sobre Boas Práticas de Fabricação e a RDC nº 589/2021 sobre materiais em contato com alimentos). Higiene: O design deve, idealmente, evitar o acúmulo de resíduos e bactérias, sendo fácil de higienizar. Embalagem: Acondicionamento em embalagem plástica ou similar que garanta a integridade e evite contaminação e oxidação antes do uso.	UN	70	R\$ 3,60	R\$ 252,00
101	ESPONJA DE LOUÇA (CX 120 UNIDADES): Especificações Técnicas Sugeridas (Termo de Referência): Produto: Esponja para limpeza de louças e utensílios de copa e cozinha, dupla face (fibra abrasiva e espuma absorvente). Composição: Espuma: Poliuretano, preferencialmente com tratamento bactericida/antimicrobiano. Fibra Abrasiva: Fibras sintéticas unidas com resina à prova d'água e impregnadas com mineral abrasivo (óxido de alumínio ou similar). Material: Isento de sinais de oxidação e materiais que possam contaminar os alimentos. Formato: Retangular. Medidas Aproximadas: Deverá ter dimensões que permitam um manuseio eficiente de 110mm x 75mm x 20mm ou 100mm x 70mm x 20mm). Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão ou embalagem plástica resistente, contendo 120 unidades, garantindo a integridade e higiene do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter dados de identificação, composição, data de fabricação, procedência e, se aplicável, número de registro no órgão competente (como Ministério da Saúde ou Inmetro, se houver norma específica). Uso: Indicada para limpeza geral de superfícies, painéis, talheres, louças e vidros, sem riscar (para o lado macio), e para remoção de sujeiras mais difíceis (para o lado abrasivo). Qualidade: Produto de primeira qualidade, que atenda aos padrões de qualidade estabelecidos e que não comprometa a higienização dos utensílios. Requisitos Adicionais (Importante para Alimentos): As superfícies da esponja devem ser lisas, impermeáveis e laváveis, para não acumular resíduos ou micro-organismos.	CX	10	R\$ 122,22	R\$ 1.222,20

102	Esponja para Limpeza Pesada de Piso e Azulejo: ITEM: Esponja de limpeza com dupla face, sendo uma face em material macio (espuma/fibra sintética) e outra face em material altamente abrasivo (fibra resistente). ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Material: Espuma de poliuretano e fibra sintética abrasiva (não metálica), isenta de sinais de oxidação. Abrasividade: Alta, ideal para limpeza pesada, remoção de sujeiras incrustadas, gordura e encardidos em superfícies como pisos, azulejos, cerâmicas e pedras frias, sem danificar a superfície. Características Adicionais: Dupla face (um lado para limpeza leve/modulada e outro para limpeza pesada/agressiva). Formato: Retangular, anatômico para manuseio. Dimensões Mínimas (aproximadas): Comprimento mínimo de 110 mm, largura mínima de 75 mm e espessura mínima de 20 mm. Cor: A face abrasiva (pesada) geralmente é verde ou roxa; a face macia geralmente é amarela (especificar se houver preferência de cor). Embalagem: Produto novo, embalado individualmente em plástico resistente, transparente ou conforme padrão do fabricante, contendo informações de identificação do fabricante, marca, data de fabricação, lote e validade (se aplicável). REQUISITOS GERAIS: Qualidade: Produto de primeira qualidade, que garanta poder de limpeza e durabilidade superior. Conformidade: O produto deve estar em conformidade com as normas técnicas vigentes da ABNT e regulamentações da ANVISA/Ministério da Saúde, se aplicável. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e recebimento definitivo pela administração pública.	UN	50	R\$ 12,10	R\$ 605,00
103	Guardanapo: Características Técnicas Comuns: Material: 100% fibras naturais ou fibra celulósica. Cor: exige-se a cor branca ou extra branco. Tipo de Folha: Pode ser folha simples ou folha dupla, dependendo da especificação do edital, sendo a folha dupla mais absorvente e resistente. Dimensões: As dimensões são de 22x23cm ou 22x24cm (com pequena tolerância). Absorção e Resistência: Deve possuir boa capacidade de absorção, ser macio e resistente à umidade, sem furos, materiais estranhos ou sujidades. Acabamento: Frequentemente é especificado como papel gofrado (com relevo). Requisitos de Embalagem e Normas: Embalagem: Acondicionado em pacotes plásticos (geralmente com 50 ou 100 unidades) que garantam a higiene e integridade do produto. Rotulagem: As informações obrigatórias na embalagem (impressas ou carimbadas de forma legível e indelével, em língua portuguesa) incluem: Nome e CNPJ do fabricante. Nome do produto e marca. Endereço e/ou telefone de contato do fabricante. Normatização: O produto deve atender às normas vigentes da ABNT, em particular a ABNT NBR 15464 (Artigos de papel para higiene pessoal e fins sanitários - Guardanapos de papel). A conformidade pode ser exigida através de laudo de laboratório credenciado, como o IPT. Isento de Registro: O guardanapo de papel é isento de registro no Ministério da Saúde/Anvisa, mas deve seguir as boas práticas de fabricação e higiene.	UN	2500	R\$ 2,61	R\$ 6.525,00

104	LEITE CONDENSADO (pacote com 395g): Tipo do Produto: Leite condensado, tipo tradicional, integral ou desnatado. Composição Básica: Produzido a partir de leite fluido (integral, desnatado ou semidesnatado), açúcar e lactose, conforme a legislação vigente, sem adição de soro de leite ou gordura vegetal (diferente de "mistura láctea condensada"). Características Físicas: Consistência cremosa e textura homogênea. Cor branco-amarelada, odor e sabor característicos, isentos de sabores e odores estranhos (ranço, azedo, metálico, etc.). Livre de quaisquer impurezas, corpos estranhos, parasitas ou larvas. Embalagem: Embalagem primária (Tetra Pak/longa vida) atóxica, íntegra, limpa, hermeticamente fechada, devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária (caixa de papelão) apropriada para o transporte de múltiplas unidades. Peso líquido unitário: Usualmente 395 gramas. Rotulagem (Informações Obrigatórias): Deverá conter, em língua portuguesa, de forma clara e legível: denominação de venda do produto, marca, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, identificação e contato do fabricante/produtor/importador, informações nutricionais e condições de conservação. Registro no órgão competente (SIF - Serviço de Inspeção Federal, SIE - Serviço de Inspeção Estadual, ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal). Requisitos de Qualidade e Legislação: O produto deve estar em total conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo as normas do MAPA (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Prazo de validade mínimo de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Garantia de 0% de gordura trans (se for um requisito específico). Condições de Fornecimento: As despesas com transporte, frete, impostos e encargos serão de responsabilidade do fornecedor. Ponto de Atenção: Diferença crucial: "leite condensado" e não "mistura láctea condensada", pois são produtos diferentes com composições e (geralmente) preços diferentes. A mistura láctea contém outros ingredientes como soro de leite e gordura vegetal.	UN	50	R\$ 5,00	R\$ 250,00
105	LIMPA VIDROS: Requisitos Obrigatórios: Notificação/Registro ANVISA: O produto deve estar notificado ou registrado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme a legislação vigente para saneantes. O número de notificação/registo deve constar na embalagem. Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) e Ficha Técnica: A empresa licitante deve fornecer a FISPQ e a Ficha Técnica do produto, elaboradas em conformidade com as normas técnicas (ex: ABNT NBR 14725). Embalagem e Validade: Embalagem original, lacrada, com as informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade legíveis. Validade mínima de 6 a 12 meses a partir da data de entrega). Frascos plásticos de 500ml, pulverizador (gatilho). Composição Química: A composição deve ser declarada (ex: conter tensoativo não iônico ou aniônico, lauril éter sulfato de sódio, solventes, veículo, etc.). A ausência de substâncias agressivas ou tóxicas que possam representar risco em áreas de alimentos é fundamental. Aspecto e Odor: Líquido. Preferencialmente incolor ou de cor suave (como azul claro) e inodoro (sem fragrância) para evitar a contaminação sensorial dos alimentos. Características Técnicas: pH: Faixa de pH especificada (ex: 8,5-11,0 ou solução a 1%: 5,0-8,0). Biodegradabilidade: Muitas licitações exigem que os saneantes sejam biodegradáveis. Eficiência: Capacidade de limpar vidros e espelhos sem deixar manchas, embaçamento ou fiapos. Uso Profissional: O produto deve ser adequado para uso profissional em cozinhas industriais, refeitórios ou áreas de manipulação de alimentos, o que implica em maior rendimento e segurança.	UN	30	R\$ 6,38	R\$ 191,40

106	LUVA LATEX MULTIUSO: Especificações Técnicas: Produto: Luva para limpeza/multiuso. Matéria-prima: Borracha de látex natural de alta qualidade. Características de Uso: Reutilizável, resistente e durável para serviços domésticos e de limpeza em geral. Design e Acabamento: Palma/Superfície Externa: Antiderrapante para melhor aderência e segurança. Interior: Revestimento interno com flocos de algodão (flocada) para conforto, facilidade ao calçar e retirar, e para dispensar o uso de talco. Medida: 20 x 140 x 250 milímetros, com acabamento nas bordas (virola) para evitar a entrada de água. Formato: Anatômico. Cor: Amarela. Tamanho: tamanhos variados. Embalagem: Embalagem individual contendo um par. Requisitos de Conformidade É fundamental incluir as exigências legais e normativas para garantir a segurança e a qualidade do produto: Certificado de Aprovação (C.A): O produto deve possuir C.A. válido, aprovado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). O número do C.A. deve ser apresentado na proposta. Normas Técnicas: Deverá estar em conformidade com as normas da ABNT, preferencialmente a NBR 13.393 (Luvas de borracha natural, para uso doméstico e limpeza). ANVISA: Em conformidade com as regulamentações da ANVISA, se aplicável ao uso pretendido (geralmente RDC 216 para serviços de alimentação/higiene). Identificação na Embalagem: A embalagem deve conter o nome do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade (mínimo de 18 ou 36 meses). Aviso: Conter a informação de que o produto contém látex de borracha natural, que pode causar reações alérgicas em pessoas sensíveis ao látex.	PAR	70	R\$ 11,93	R\$ 835,10
107	MANGUEIRA JARDIM (50 METROS): Material Atóxico: O material deve ser virgem, atóxico e livre de odores, que não transfira substâncias químicas para a água ou alimentos. Certificação: Adequação às normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) para materiais em contato com alimentos é fundamental. Superfície Interna Lisa: Para facilitar a limpeza e higienização, prevenindo o acúmulo de resíduos e proliferação de bactérias. Resistência à Higienização: Capacidade de suportar processos de limpeza e desinfecção (detergentes específicos, água quente/vapor) sem degradação. Cor: Geralmente são transparentes ou de cores claras para permitir a inspeção visual do fluxo e da limpeza interna. Especificações Técnicas Adicionais: Comprimento: 50 metros. Diâmetro Interno: 1/2 polegada (aprox. 12,5 mm), Pressão de Trabalho: Mínimo de 10 a 12 bar (ou 150 a 174 psi) para garantir resistência suficiente para as operações comuns, evitando rompimentos. Material de Reforço: Trançada com fios de poliéster ou nylon para maior resistência à pressão e durabilidade, geralmente em três camadas (interna, reforço e externa). Flexibilidade: Deve ser flexível o suficiente para manuseio e armazenamento (enrolar/desenrolar).	UN	10	R\$ 179,33	R\$ 1.793,30
108	Marmitex de isopor com tampa – marmitex de isopor (poliestireno expandido - EPS) nº 08, com capacidade mínima de 750 ml e caixa com 100 unidades, são a segurança alimentar, a capacidade térmica e a conformidade com as normas sanitárias. A embalagem deve atender a critérios rigorosos para garantir a segurança e a qualidade das refeições transportadas. Material: Deve ser fabricada em poliestireno expandido (EPS) virgem, um material atóxico, higiênico e próprio para contato direto com alimentos, conforme a legislação vigente. Capacidade e Tamanho: Número 08, com capacidade volumétrica mínima de 750 ml. As dimensões comuns para este modelo são aproximadamente 18,7 cm de diâmetro e 5,2 cm de altura (para modelos redondos). Características de Uso: Térmica: A embalagem deve possuir propriedades térmicas que auxiliem na manutenção da temperatura dos alimentos (quentes ou frios) durante o transporte e a entrega. Vedação:	UN	20000	R\$ 0,44	R\$ 8.800,00

109	MOP GRANDE: Características do Balde (12 Litros) Material: Plástico (polipropileno) virgem, resistente e de alta qualidade. O material deve ser atóxico, liso, de fácil limpeza e que não absorva odores. Capacidade: Capacidade total de 12 litros total. Design: Sistema de espremedor/centrífuga: Integrado ao balde, em plástico resistente com divisória. Para separar a água limpa da água suja. Alça: Ergonômica, resistente, podendo ser em plástico reforçado ou metal revestido. Rodízios/Rodinhas: Desejável para facilitar a locomoção em áreas amplas, em plástico ou material que não marque o piso. Bico direcionador: Para facilitar o despejo da água sem respingos. Características do Mop (Cabelereira/Refil) Material: Fibras de alta absorção, geralmente microfibra ou algodão, que sejam eficientes na limpeza de pisos frios (comuns em cozinhas industriais). A microfibra é frequentemente preferida por não soltar fiapos e ter grande poder de limpeza. Fixação: Sistema de fixação seguro ao cabo (rosqueável ou clip) que permita fácil remoção para limpeza ou substituição. Durabilidade: Resistente a lavagens e a produtos químicos de limpeza. Características do Cabo: Material: Alumínio ou aço inox revestido, para garantir leveza e resistência à corrosão, comum em ambientes úmidos. Extensão: Ajustável ou com comprimento mínimo especificado (ex: 1,20m a 1,60m) para garantir ergonomia ao usuário. Mecanismo: Se for giratório, o sistema de rotação deve ser eficiente e durável.	UN	10	R\$ 79,96	R\$ 799,60
110	Palito de dente: Material: Devem ser feitos de madeira ou bambu, 100% natural, o que é comum em licitações sustentáveis. Formato: Rolo (cilíndrico). Aplicação/Uso: Higiene dental e/ou uso culinário. Qualidade: Finos, curtos e resistentes. Com extremidades (pontas) apontadas. Não devem soltar farpas. Textura suave. Atóxicos. Medidas (Padrão de Mercado): Comprimento: Geralmente em torno de 6 cm ou 6,5 cm. Diâmetro/Espessura: Aproximadamente 1,8 mm. Embalagem: Acondicionados em caixas ou pacotes, com a quantidade de unidades especificada no edital (ex: caixa com 100, 200, 500, 1000 ou até 5000 unidades). Para restaurantes e serviços de alimentação, é comum a exigência de embalagem individual (encapado em sachê plástico) para maior higiene, o que deve ser especificado se necessário. Normas e Certificações: Em conformidade com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) aplicáveis, que garantem a qualidade e o desempenho do produto. A empresa licitante pode precisar apresentar certificação ou laudo técnico que comprove a conformidade com as normas exigidas no edital. Validade: Indeterminada ou conforme especificação do fabricante, devendo estar claramente indicada na embalagem.	CX	500	R\$ 1,22	R\$ 610,00
111	PANO DE CHÃO (GRANDE): Material: 100% algodão é o mais comum, pois é absorvente e durável. Cor: Geralmente branco/alvejado, para facilitar a visualização de sujeira e garantir a aparência de limpeza, evitando contaminação cruzada visual. Tamanho: "Grande" 60x100cm. Tipo de Tecido: "tipo sacaria" ou "tipo toalha" (felpudo). O tipo sacaria branca de açúcar recuperada de primeira viagem, lavado e alvejado, é uma especificação comum. Acabamento: Deverá ser bem acabado, com costura interna (no avesso) ou bainha/overloque nas bordas para evitar desfiamento e acúmulo de sujeira. Qualidade: Deve ser resistente, isento de rasgos, furos ou outros defeitos que prejudiquem a utilização, urdidura mínima de 10 fios/cm, trama mínima de 9 fios/cm. Embalagem: O material deve ser embalado de forma a garantir a higiene e integridade do produto, com informações claras no rótulo, como quantidade, peso líquido e dados do fabricante/fornecedor. Amostra: Em muitos processos licitatórios, é exigida a apresentação de amostra para verificação e aprovação dos requisitos especificados.	UN	200	R\$ 8,33	R\$ 1.666,00

112	PANO DE LOUÇA (GRANDE): Material: 100% algodão (puro algodão), o que garante melhor absorção e durabilidade. Cor: Preferencialmente branco ou alvejado. Isso permite a fácil identificação visual de sujeira e a correta higienização (inclusive com uso de alvejantes, se permitido pelas normas locais), o que é um fator crucial em ambientes de manipulação de alimentos sob fiscalização sanitária. Panos estampados são menos comuns em cozinhas industriais, mas podem aparecer em algumas licitações. Tamanho: Definido como "grande", as dimensões usuais variam: Mínimo de 40x60 cm. Comum: 50x70 cm ou 70x50 cm. Maiores: 72x90 cm ou 80x100 cm, dependendo da necessidade específica do órgão licitante. Acabamento: As bordas devem ter bainha costurada em toda a volta para evitar desfiamento e garantir maior vida útil ao produto. Características Adicionais: Absorvente. Lavável e durável (para suportar ciclos de lavagem frequentes em cozinhas profissionais). Alguns editais podem exigir etiqueta costurada com informações como CNPJ do fabricante ou instruções de lavagem. Textura: Pode ser especificado como liso, atalhado ou com trama fechada.	UN	200	R\$ 5,80	R\$ 1.160,00
113	Papel Higienico Folha Dupla (fardo com 64 rolos): Papel Higiénico, folha dupla, de primeira linha/qualidade, composto de 100% fibras de celulose virgem (não reciclado), na cor branca, extra macio, absorvente, picotado e gofrado (texturizado). Cada rolo deve ter no mínimo 30m (trinta metros) de comprimento e 10cm (dez centímetros) de largura, com tolerância de até 2% nas medidas. O produto deve ser isento de impurezas, neutro (sem perfume) e solúvel em água. O acondicionamento (embalagem secundária) deve ser em fardo com 64 (sessenta e quatro) rolos, em embalagem resistente e adequada para transporte e estocagem. O produto deve atender às normas da ABNT NBR aplicáveis, garantindo sua qualidade e segurança ambiental.	PCT	100	R\$ 79,00	R\$ 7.900,00
114	PAPEL TOALHA INTERFOLHAS C/1000: Matéria-prima: Composição de 100% fibras celulósicas virgens é frequentemente solicitada para garantir a pureza e evitar contaminações, embora fibras naturais controladas também possam ser aceitas. Cor: Tipicamente branco, sem adição de corantes. Apresentação/Dobras: Interfolhado, geralmente com duas ou três dobras, o que permite a retirada de uma folha por vez, evitando desperdício e promovendo maior higiene (sistema dispenser). Gramatura: Varia, mas especificações mínimas comuns situam-se a partir de 20 g/m² a 30 g/m² ou mais, indicando boa espessura e resistência. Dimensões da folha: Tamanhos comuns incluem aproximadamente 20x21 cm, (podendo haver pequenas variações de até 1 cm), devendo ser compatível com o dispenser a ser utilizado. Resistência e Absorção: Deve ter bom índice de resistência a úmido (RU) e alto poder de absorção, conforme métodos de ensaio das normas técnicas aplicáveis. Controle Microbiológico: Exigência de laudos microbiológicos a cada lote entregue para atestar a segurança do produto para uso em áreas de manipulação de alimentos. Embalagem: Acondicionamento em sacos plásticos e, subsequentemente, em caixas de papelão ou fardos que impeçam a contaminação do produto antes e após a abertura do fardo, e com informações obrigatórias de identificação (origem, fabricante, lote, validade). Normas Técnicas: Conformidade com as normas da ABNT NBR 15464-7 (Produtos de papel para fins sanitários - Toalha de papel de folha simples interfolhada institucional) e, se aplicável, outras normas da série ISO 12625.	PCT	500	R\$ 15,16	R\$ 7.580,00

115	Pó para Refresco: Características Técnicas Essenciais: Denominação: Pó para refresco sabor: uva, laranja, limão, morango, abacaxi. Peso Líquido: Embalagem primária com 500g de produto. Composição: Deve ser composto de açúcar (ou adoçante, se especificado), polpa de fruta em pó (se aplicável), acidulante, aromatizante, antiumectante, regulador de acidez, estabilizante, corante e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Enriquecimento com vitaminas e ferro. Rendimento: Especificar o rendimento em volume 20 litros de refresco). Aspecto e Qualidade: Produto em pó, homogêneo, isento de grumos, sujidades, ou quaisquer substâncias estranhas. Características organolépticas (sabor, odor, cor) agradáveis e próprias para o consumo humano, conforme o sabor especificado. Embalagem: Embalagem primária (pacote de 500g) em filme plástico resistente e atóxico, devidamente lacrada, que preserve a integridade física e a qualidade do produto. Embalagem secundária (se houver, para transporte em caixas) deve ser de papelão resistente. Rótulo em português, legível, contendo todas as informações obrigatórias por lei: identificação do produto, marca, peso líquido, ingredientes em ordem decrescente de quantidade, informações nutricionais, modo de preparo, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante/distribuidor (CNPJ, endereço, etc.). O rótulo e a embalagem devem estar em conformidade com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Prazos e Registros: Prazo de validade mínimo exigido no ato da entrega 12 meses. O fabricante ou fornecedor deve possuir registro no órgão competente (ANVISA ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). A empresa vencedora da licitação pode ser obrigada a apresentar a Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico e laudo bromatológico (exames/físico/químico/microscópico/microbiológico/organoléptico) do produto, emitido por instituição reconhecida, na entrega.	PCT	400	R\$ 14,50	R\$ 5.800,00
116	Pote para salada (hamburgueria): especificações Técnicas Comuns: As características exigidas em editais de licitação incluem: Material: Poliestireno expandido (EPS), popularmente conhecido como isopor. Capacidade: Exatos 150 ml (volume nominal). Segurança: O material deve ser atóxico, higiênico e próprio para contato direto com alimentos, atendendo às normas técnicas de referência (como as da ANVISA). Tampa: Deve possuir uma tampa (geralmente também de isopor ou, em alguns casos, plástico transparente) que proporcione boa vedação para evitar vazamentos durante o transporte e manter a temperatura e a integridade do alimento. Formato: Retangular. O Pote Retangular Micro 150ml da Prafeita, é comum para marmitas fitness e saladas. Descartável: Embalagem de uso único.	UN	15000	R\$ 0,29	R\$ 4.350,00
117	Refil para esfregão tipo Mop giratório, compatível com baldes de capacidade de 12 litros: Material: Confeccionado em microfibras de alta absorção (composição usual de 80% poliéster e 20% poliamida, ou similar) ou em fios de algodão cru (gramatura mínima de 320g a 340g, com ou sem poliéster). Tipo de Fio: Fios em loop (pontas dobradas/laçadas) para melhor retenção de sujeira e otimização da limpeza, garantindo resistência e durabilidade. Características Adicionais: Lavável: Possuir a característica de ser lavável (preferencialmente em máquina) para reutilização e higiene. Encaixe: Compatível com sistemas de encaixe padrão para Mops giratórios de 8L e 12L, geralmente com diâmetro de encaixe de aproximadamente 15,5 cm. Aplicação: Ideal para limpeza de pisos frios, sintéticos, madeira, azulejos e janelas, para uso em áreas gerais e administrativas. Funcionalidade: Projetado para limpeza úmida e, dependendo do material (microfibras), também eficaz na remoção de pó a seco. Embalagem: Embalado individualmente, garantindo a integridade do produto até o uso. Marca de Referência: Para fins de referência e padronização, marcas de mercado como Mor ou Flash Limp, "similar/equivalente" .	UN	10	R\$ 15,26	R\$ 152,60
118	Rodo de alumínio para chão puxa e seca (tamanho 60 cm): Tipo: Rodo para chão. Material da base: Alumínio. Dimensões da base (cepa): 60 cm de comprimento, 3,5 cm de largura e 4 cm de altura. Borracha: Dupla, substituível, com canaleta dupla. Características do cabo: 1,50 m de comprimento, em alumínio ou madeira com rosca na ponta, e com abertura para pendurar. Estrutura leve e resistente.	UN	20	R\$ 22,66	R\$ 453,20

119	SABÃO EM BARRA (PCT COM 5 UNIDADES): Características Técnicas Comuns Tipo: Neutro ou Glicerinado. Ação: Desengordurante e com bom rendimento. Peso: Pacote com 5 unidades de aproximadamente 200 gramas cada, totalizando 1 kg de produto. Composição: Sabão base de ácidos graxos, glicerina, sal inorgânico, água e coadjuvantes (pode variar ligeiramente dependendo do fabricante e do edital específico). Aparência: Aspecto físico sólido, cor branca ou neutra (comum em sabões sem perfume). Isento de Fragrância/Perfume: Para uso em áreas de manipulação de alimentos, é frequentemente exigido que o sabão não seja perfumado para evitar a contaminação olfativa dos alimentos. Registro na ANVISA/MS: O produto deve possuir registro, notificação ou cadastro simplificado (CSRP) no órgão competente (Ministério da Saúde/ANVISA). Embalagem: A embalagem deve ser plástica resistente, estar intacta, lacrada e conter informações claras como: Nome do fabricante; Data de fabricação; Prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Número do lote; Instruções de uso e cuidados no manuseio; Composição química completa. Qualidade: Produto de primeira linha/qualidade. Apresentação de Amostra/FISPQ: Em muitos editais, é solicitada a apresentação de amostra do produto e/ou da Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) para avaliação.	PCT	40	R\$ 13,83	R\$ 553,20
120	SABONETE LIQUIDO (GALÃO 5 LITROS): Requisitos Obrigatórios: Registro e Normas da ANVISA/MS: O produto deve possuir registro válido no Ministério da Saúde/ANVISA, com o número visível na embalagem. O fabricante também deve ter Autorização de Funcionamento (AFE). Embalagem: Acondicionado em galão plástico resistente de 5 litros, que não permita o reenvase, com tampa de rosquear lacrada. Identificação na Embalagem: O rótulo deve conter obrigatoriamente: Marca do fabricante. Data de fabricação e prazo de validade. Número do lote. Composição química e modo de uso. Apresentação de Amostras/Laudos: Frequentemente, o edital exige a apresentação de amostras, Ficha de Segurança/Técnica e Laudo Microbiológico do lote para verificação dos requisitos. Especificações Técnicas do Produto: Ação Antisséptica/Bactericida: Este é um diferencial crítico para o setor alimentício. Muitos editais especificam a necessidade de ação comprovada contra bactérias como <i>Staphylococcus aureus</i> e <i>Salmonella</i>. O princípio ativo comum é o Triclosan a 0,5% ou digliconato de clorexidina. Ausência de Perfume (Inodoro): Para evitar a contaminação cruzada de odores com os alimentos, o sabonete deve ser preferencialmente inodoro ou ter um aroma neutro muito suave. pH Neutro: Geralmente é especificado um pH neutro ou fisiológico (entre 5,5 e 8,0) para não agredir as mãos dos usuários, que realizam lavagens frequentes. Aspecto: Líquido, podendo ser viscoso, cremoso, opaco ou perolado. Composição Adicional: Pode conter emolientes, umectantes e glicerina para hidratação da pele.	GALÃO	30	R\$ 26,66	R\$ 799,80

121	SACO PLASTICO PARA FREEZER (3 KG), pacotes com 100 unidades: Material: Confeccionado em polietileno (PE) de baixa ou alta densidade, 100% virgem, garantindo a pureza do material. Toxicidade: O material deve ser atóxico e inodoro, próprio para contato direto com alimentos (grau alimentício), conforme regulamentações da ANVISA. Transparência: Geralmente transparente ou incolor, sem impressão, para permitir a visualização do conteúdo. Capacidade e Medidas: Capacidade nominal de 3 kg (ou 3 litros). Dimensões mínimas comuns: aproximadamente 23 cm de largura por 34 cm a 38 cm de comprimento/altura. A espessura (micragem) em torno de 0,10 a 0,15 micras (ou 10 a 15 micrômetros) para garantir resistência adequada ao congelamento sem rasgos. Funcionalidade: Resistência a baixas temperaturas (freezer) e, muitas vezes, também a altas temperaturas (apropriado para micro-ondas), o que agrega versatilidade. Modelo em bobina picotada (fundo reto) ou em pacotes com sacos individuais, sendo a bobina a mais comum para essa finalidade. Deve possibilitar fácil separação e abertura sem danos ao saco. Apresentação e Embalagem: Acondicionado em pacote apropriado e reforçado com 100 unidades. O rótulo da embalagem deve conter informações claras e legíveis, como nome do produto, marca, dimensões, volume, data de fabricação, prazo de validade e instruções de armazenamento, além do selo de inspeção, se aplicável.	PCT	30	R\$ 6,02	R\$ 180,60
122	SACO PLASTICO PARA FREEZER (5 KG), pacotes com 100 unidades: Material: O saco deve ser de polietileno (PE) virgem, atóxico e inodoro, garantindo que não contamine os alimentos. O uso de material reciclado em contato direto com alimentos é restrito pela legislação brasileira. Capacidade: Deve ter capacidade nominal de 5 kg. Dimensões: As dimensões variam, mas as mais comuns para essa capacidade são 28x42cm. Espessura: Faixa de espessura, entre 7 a 10 micras ou até 15 micras para itens mais reforçados, dependendo do uso. Cor/Transparência: Deve ser transparente para permitir a visualização do conteúdo, conforme exigido em muitos processos licitatórios e normas de segurança alimentar. Formato: formato de bobina picotada ou em maços/pacotes com unidades destacáveis, para facilitar o uso. Características Adicionais: Resistência: Deve ser resistente à manipulação, ao transporte e, principalmente, ao congelamento sem sofrer rupturas. Uso em Micro-ondas: Muitos sacos para freezer também são adequados para uso em micro-ondas, uma característica desejável. Fundo Reto: Frequentemente especificado como tendo fundo reto. Embalagem: A embalagem do produto (pacote) deve conter informações claras sobre o fabricante, data de validade (mínimo de 6 meses é comum), dimensões, capacidade e indicação de uso para alimentos/freezer. Conformidade Regulatória: O produto deve estar em conformidade com as normas e resoluções da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que regulamentam embalagens e materiais destinados ao contato com alimentos: RDC nº 105/99: Regulamento Técnico sobre Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos. Resolução nº 12/78 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos): Também frequentemente referenciada em editais mais antigos. Normas ABNT: Embora a ABNT NBR 9191 seja para sacos de lixo, os editais podem fazer referência a padrões de qualidade ABNT para resistência ou dimensões. Legislação Sanitária Vigente: O fornecedor deve garantir que o produto cumpra toda a legislação sanitária vigente.	PCT	30	R\$ 7,74	R\$ 232,20
123	Sacos plásticos para acondicionamento de lixo, capacidade de 30 LITROS (pacote com 10 unidades): Características Técnicas Essenciais: Capacidade Volumétrica: 30 litros. Material: Polietileno de alta densidade (PEAD) ou baixa densidade (PEBD), virgem ou reciclado de boa qualidade. O material não deve exalar odores desagradáveis. Dimensões (mínimas planas): Aproximadamente 59 cm (largura) x 62 cm (altura). Espessura/Micragem: Varia, mas especificações comuns em licitações pedem em torno de 0,08 micras (ou 0,08 mm) ou mais, garantindo resistência adequada. Resistência (Capacidade Nominal de Peso): Deve suportar no mínimo 6 kg. Cor: Geralmente preta (para resíduos comuns/orgânicos não recicláveis) ou azul (para papel/papelão, se for para coleta seletiva). Apresentação: Pacote/fardo com 10 unidades, devidamente embaladas em filme plástico, com identificação clara do fabricante, marca, dimensões, volume e data de validade. Atendimento às Normas: Fabricado de acordo com a ABNT NBR 9191:2008 (Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e métodos de ensaios). A empresa licitante pode ser obrigada a apresentar um laudo de ensaio técnico, emitido pelo IPT ou outro laboratório certificado pelo INMETRO, que comprove o atendimento a essa	PCT	300	R\$ 2,66	R\$ 798,00

	norma. O material seja de boa procedência, não tóxico e que a cor esteja de acordo com o plano de gerenciamento de resíduos do local (comum/orgânico).				
124	Sacos plásticos para acondicionamento de lixo, capacidade de 100 LITROS (pacote com 10 unidades): Requisitos Normativos e de Qualidade: Norma Técnica: O produto deve estar em conformidade com a ABNT NBR 9191:2008 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo - Requisitos e métodos de ensaio. Material: Confeccionado em polietileno de alta densidade (PEAD) ou baixa densidade (PEBD), podendo ser virgem ou reciclado de qualidade controlada. Certificação: Exigir, preferencialmente, que o fabricante apresente laudos de ensaio ou relatório de ensaios laboratoriais (emitidos pelo IPT ou outro laboratório certificado pelo INMETRO) que atestem o cumprimento das normas ABNT NBR 9191. Identificação/Embalagem: A embalagem deve conter etiqueta de identificação do produto, marca do fabricante, dimensões, quantidade e a capacidade nominal (em litros e peso). Características Físicas e Geométricas: Capacidade Volumétrica: 100 litros. Capacidade de Peso (nominal): Suportar no mínimo 20 kg. Dimensões Planas Mínimas: Largura e altura, de 75 cm x 105 cm ou 85 cm x 100 cm, com variações permitidas pela norma. Espessura (micragem): Geralmente especificada em torno de 0,10 mm (equivalente a 10 micras), o que os classifica como sacos reforçados. A espessura real deve ser garantida e pode ser verificada em ensaios. Cor: Para resíduos comuns de alimentos (não infectantes), a cor preta.	PCT	2000	R\$ 5,16	R\$ 10.320,00
125	SAPONÁCEO CREMOSO (Frasco de 450ml): Item: Sapólio Líquido Saponáceo Cremoso . Descrição: Produto de limpeza líquido, saponáceo, cremoso, multiuso, com ação abrasiva suave, indicado para limpeza de superfícies como pisos, azulejos, pias, bancadas, metais (inox, cromados), louças sanitárias e esmaltados. Especificações Técnicas (Requisitos Mínimos): Aspecto Físico: Líquido viscoso, cremoso. Composição/Princípio Ativo: Saponáceo (deve conter agentes abrasivos finos e tensoativos). Finalidade: Multiuso, para limpeza geral e remoção de sujeiras incrustadas, gordura e manchas. Fragrância: Neutra ou suave (ex: limão, floral). Embalagem: Frasco plástico resistente, com tampa dosadora ou de rosca, em volume específico de 450ml. Informações Obrigatórias no Rótulo: A embalagem deve conter externamente, em língua portuguesa, dados de identificação do produto, composição, data de fabricação, procedência, número do lote, validade, modo de usar, precauções e o número de registro/notificação no Ministério da Saúde e ANVISA. Registro: Produto notificado/registrado na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Validade: Prazo de validade mínimo aceitável a partir da data de entrega de mínimo de 12 meses. Documentação Exigida: Ficha Técnica Descritiva do Produto (fornecida pelo fabricante) e FISPQ (Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos).	UN	50	R\$ 12,50	R\$ 625,00
126	Vassoura de Nylon: Material do Corpo (Cepa): A base da vassoura (cepa) deve ser preferencialmente de polipropileno ou outro plástico reforçado. Materiais como madeira, que são porosos e de difícil higienização, devem ser evitados, pois podem acumular bactérias e fungos. Material das Cerdas: As cerdas devem ser de nylon ou outro material sintético resistente, que não absorva umidade e seja de fácil limpeza. Devem ser firmemente fixadas para evitar a perda de cerdas durante o uso, o que seria um contaminante físico em potencial. Design Higiênico: O design deve ser liso, sem reentrâncias ou cantos de difícil acesso que possam acumular sujeira e resíduos. A superfície deve ser impermeável e resistente à corrosão e a produtos químicos de limpeza. Cabo: O cabo deve ser plastificado ou de alumínio/inox, com um sistema de fixação seguro (preferencialmente rosqueável) à base, para evitar que se solte ou enferruje. Facilidade de Higienização: O material e o design devem permitir a limpeza e desinfecção completas, resistindo a altas temperaturas (em alguns casos, esterilização) e sanitizantes.	UN	50	R\$ 8,83	R\$ 441,50

127	VASSOURA DE PALHA: Material da Cerdas: Palha natural amarela, sem imperfeições. Amarração (Fios): Mínimo de 3 a 5 amarrações (fios de arame ou material resistente), garantindo que a palha fique bem presa e encorpada. Cabo: Madeira tratada e polida, reta, sem falhas, rachaduras ou farpas. Comprimento mínimo especificado, em torno de 120 cm, cabo de madeira. Dimensões: Comprimento das cerdas: mínimo de 11 cm. Abertura total da cerda (largura): em torno de 30 cm a 41 cm. Peso aproximado: acima de 600 gramas de palha para ser considerada encorpada. Qualidade: Descrita como "reforçada", "de boa qualidade", "encorpada" e "resistente e durável". Restrições para Áreas de Alimentos (ANVISA): Para áreas internas onde há manipulação ou preparo de alimentos, as normas de Boas Práticas (como a RDC nº 216/04 da ANVISA) determinam que: Não se deve utilizar vassouras que espalhem poeira ou soltem fragmentos, o que inclui as de palha.	UN	300	R\$ 31,76	R\$ 9.528,00
128	VASSOURÃO: Descrição do Objeto: Objeto: Aquisição de vassourão para limpeza de pisos em áreas de preparo de alimentos. Especificações Técnicas: Material das Cerdas: Monofilamento plástico (preferencialmente nylon ou polipropileno) de alta resistência, que não absorva umidade e seja de fácil higienização. As cerdas devem ser fixadas de forma a evitar a queda de fios. Material do Corpo/Cepa: Material plástico atóxico, polipropileno de alta densidade, ou outro material sanitário aprovado, que não solte partículas e resista a processos de sanitização. Material do Cabo: Alumínio anodizado ou fibra de vidro (materiais que não enferrujam e são fáceis de limpar). Cabo de madeira não é recomendado para áreas de alimentos, pois é poroso e pode acumular bactérias. Características Adicionais: Atóxico: Todos os materiais devem ser atóxicos e seguros para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Design Higiênico: Superfícies lisas, sem reentrâncias ou frestas que dificultem a limpeza e a desinfecção. Resistência: Resistente a produtos químicos de limpeza e sanitizantes comumente usados (ex: soluções cloradas). Tamanho: Largura da cepa e comprimento do cabo devem ser especificados para a ergonomia e eficácia, Cabo de 120 cm a 140 cm. Exigências para a Habilitação e Entrega: Embalagem: O produto deve ser entregue em embalagens apropriadas, íntegras e que garantam a proteção contra contaminação.	UN	30	R\$ 28,44	R\$ 853,20

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	R\$ 1.095.696,50
Fonte de Recurso:	5000/5010/5011/3390
Dotação Orçamentária	1780 84/17/74/22/22/62
Complemento do Elemento:	3390

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Relação de documentos habilitatórios:

- Jurídica;
- Fiscal;
- Trabalhista;
- Consulta Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) (art. 91 § 4º);
- Consulta Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep) (art. 91 § 4º);
- Habilitação técnica;
- Atestado de Capacidade Técnica;
- Catálogo técnico (ou folder/ficha técnica) do produto;

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO	
Prazo de execução/entrega:	Entrega em no máximo 72 (setenta e duas) horas e/ou 3 (três) dias úteis após a solicitação da AF (autorização de fornecimento).
Local de execução/entrega:	Almoxarifado Municipal, cito na Rua Amâncio Limas da Luz, s/n, centro, Lauro Muller, 88880-000, ou no local definido através da Solicitação da AF (autorização de fornecimento).
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Aquisição será de forma parcelada conforme a demanda das Secretarias solicitantes.
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	No máximo 3 (três) dias
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	01 (um) ano, podendo ser renovado.
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Art. 40, § 1º, inciso III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso, ou ainda garantia de proposta (Art. 58) ou de contrato (Capítulo II da Lei 14.133/21).
Condições de pagamento e/ou medição:	30 dias após recebimento da nota fiscal
Obrigações da contratada:	O contratado deverá aqui atender a todas as especificações contidas na descrição detalhada do item solicitado em Edital; Efetuar a entrega dos itens conforme emissão da Autorização de Fornecimento ao proponente vencedor; Responsabilizar-se integralmente por todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente ata; Entregar itens de qualidade e de acordo com a proposta apresentada; Também deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo item demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. Requisitos Técnicos e de Qualidade dos Produtos: • Gêneros Alimentícios (Perecíveis/Não Perecíveis): ○ Produtos com registro no órgão competente (Anvisa/Ministério da Agricultura). ○ Respeito aos prazos de validade mínimos na entrega. ○ Acondicionamento adequado para perecíveis (transporte refrigerado, quando aplicável). • Materiais de Limpeza e Higiene: ○ Produtos registrados na ANVISA (Produtos de limpeza/saneantes). Apresentação de amostras, se solicitado no edital, para verificar a qualidade.

Previsão de reajuste e revisão de preços:	Em caso de prorrogação do presente contrato, superando 01 (um) ano da duração, fica estipulado o reajuste dos valores pactuados anualmente, em conformidade com a variação do Índice Nacional dos Preços ao Consumidor – INPC, a partir da data da proposta.
---	--

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico.
Tipo de objeto:	Comum
Empreitada:	Por tarefa
Critério de julgamento:	Menor preço por item
Forma de julgamento:	Menor preço por item
Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	Um por cento (1%) PARA MENOR PREÇO POR ITEM

Lauro Müller 10 de fevereiro de 2026.

ALEXSANDRO MARCHIOLI
Secretário Municipal de Obras

EMERSON DE OLIVEIRA
Coordenador de Departamento



Assinantes

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse
o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

REW**ENZ****7D7****EWD**