

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520240115000104

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Prefeitura Municipal de Jaguaribe identificou a necessidade de realizar a contratação de fornecedores qualificados para a aquisição de gêneros alimentícios a fim de atender às demandas das diversas secretarias e órgãos que compõem a administração pública municipal. O fornecimento desses gêneros alimentícios tem como principal finalidade garantir a alimentação adequada nos programas sociais, educação (escolas e creches municipais), saúde (hospitais e unidades de saúde) e demais setores que prestam serviços diretos à população.

Com base nas políticas de nutrição e segurança alimentar estabelecidas e nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), faz-se necessário considerar a aquisição de alimentos frescos, como frutas e verduras, e itens congelados que demandam armazenamento e transporte adequados, bem como alimentos não perecíveis que devem ser estocados seguindo as orientações do fabricante.

A demanda regular, potencializada pelas ações de merenda escolar, programas sociais de combate à fome e requisitos para a manutenção de serviços públicos essenciais, requer que o fornecimento seja feito de maneira programada e periódica, podendo ser mensal ou bimestral, conforme as necessidades de cada área. Para isso, é imprescindível assegurar os critérios de qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as normas técnicas e higiênico-sanitárias vigentes.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao e Cultura	Noemi Andrelle Soares - Presidente

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação para aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe está fundamentada na necessidade de atender ao interesse público de forma sustentável, eficiente e com qualidade. Em observância à Lei 14.133/2021 e às regulamentações específicas relativas à segurança alimentar e nutricional, estabelecem-se padrões mínimos de qualidade e desempenho que

devem ser atendidos pelos fornecedores, assegurando práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica nos processos de produção, distribuição e consumo dos alimentos.

Requisitos gerais:

- Produtos devem estar em conformidade com as normativas e resoluções do FNDE e do PNAE, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos consumidores.
- Embalagem e rotulagem dos produtos devem atender às normativas vigentes, proporcionando informações claras sobre composição, prazo de validade e condições de armazenamento.
- A entrega dos gêneros alimentícios deve ser programada de acordo com as especificações da área requisitante e em conformidade com a periodicidade estabelecida (mensal ou bimestral).

Requisitos legais:

- Fornecedores devem apresentar documentação que comprove regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.
- Atendimento integral à legislação sanitária vigente e demais normas técnicas aplicáveis.
- Fornecedores devem operar em conformidade com as leis ambientais, garantindo o transporte adequado de produtos perecíveis e congelados.

Requisitos de sustentabilidade:

- Os produtos deverão ser provenientes de práticas agrícolas sustentáveis, preferencialmente de produção local e orgânica, reduzindo o impacto ambiental.
- Priorização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, minimizando a geração de resíduos.
- Fornecedores devem adotar práticas que garantam a redução de emissões de gases de efeito estufa e o uso racional de recursos naturais.

Requisitos da contratação:

- Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade e atender todos os padrões definidos pela Administração Pública.
- Deve-se garantir a rastreabilidade dos produtos para eventual controle de qualidade e segurança alimentar.
- A contratação incluirá a garantia de reposição de produtos em caso de não conformidades detectadas nos controles de recebimento.

Em atendimento à necessidade específica da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, os requisitos aqui apresentados são essenciais e suficientes para a efetiva realização da contratação, evitando-se a inclusão de especificações desnecessárias ou excessivamente restritivas que possam comprometer a ampla participação competitiva no processo de licitação. A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública será feita com base no cumprimento destes requisitos essenciais, garantindo a obtenção de gêneros alimentícios que atendam aos critérios de qualidade, segurança, sustentabilidade e eficiência operacional exigidos.

4. Levantamento de mercado

No processo de aquisição de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe, faz-se necessário o levantamento das principais soluções de contratação disponíveis no mercado, as quais podem se apresentar sob diferentes modalidades, cada uma delas atendendo às especificidades e demandas do órgão público. As soluções podem variar desde uma contratação direta com fornecedores locais e regionais até alternativas mais complexas como terceirização ou utilização de formas alternativas de contratação. Abaixo, segue a listagem e análise das principais soluções:

- **Contratação direta com fornecedores:** Esta modalidade envolve a negociação direta com produtores e distribuidores de gêneros alimentícios. Apresenta como vantagens a possibilidade de negociação de preços e condições de pagamento, bem como menor burocracia no processo de aquisição. Entretanto, requer uma gestão eficaz para assegurar a qualidade e conformidade dos alimentos com as normas técnicas e sanitárias pertinentes.
- **Contratação através de terceirização:** Esta opção consiste na contratação de uma empresa especializada na gestão de fornecimento de gêneros alimentícios. A terceirização pode facilitar a gestão dos serviços relacionados, desde o armazenamento até a distribuição dos alimentos, transferindo a responsabilidade pelo atendimento das especificidades logísticas e técnicas para a empresa contratada. Apresenta o benefício de potencialmente reduzir os custos operacionais e administrativos do órgão público.
- **Formas alternativas de contratação:** Incluem soluções como a realização de parcerias público-privadas (PPP), contratos de concessão ou utilização de atacadistas como intermediários no processo de fornecimento. Essas formas alternativas podem oferecer escalabilidade e condições comerciais vantajosas, ampliando a rede de fornecimento e diversificando as opções de produtos.

Após análise das soluções disponíveis e considerando as necessidades da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, verifica-se que a contratação direta com fornecedores locais e regionais pode ser mais adequada devido à propensão de desenvolvimento da economia local, fomento dos pequenos e médios produtores regionais, e potencial para negociação de preços e prazos de entrega que acompanhem as demandas específicas do município. É importante destacar a relevância de manter a qualidade e segurança alimentar, obedecendo às normativas do FNDE e do PNA, e considerar as especificidades de armazenamento e transporte dos produtos perecíveis como os congelados e hortifrutigranjeiros. A seleção desta modalidade propicia um alinhamento mais estratégico ao intervir positivamente na cadeia de suprimentos local, bem como na possibilidade de inspeção e controle mais efetivos dos produtos adquiridos.

5. Descrição da solução como um todo

A solução para atender à necessidade da aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe é a seleção de um ou mais fornecedores

qualificados, por meio de um processo licitatório, capazes de fornecer produtos alimentícios que cumpram com as especificações de qualidade e normas técnicas estabelecidas, bem como os requisitos de armazenamento e transporte que garantam a integridade dos alimentos até sua entrega ao destino final. A solução abrange:

1. **Gêneros Alimentícios Perecíveis:** Fornecimento de frutas, verduras e alimentos congelados, que exigirão condições especiais de transporte e armazenamento, incluindo veículos refrigerados e embalagens adequadas para evitar lesões e preservar a qualidade dos produtos.
2. **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis:** Fornecimento de alimentos com prazos de validade mais longos, cujo transporte e armazenamento devem seguir as orientações do fabricante e limites de empilhamento.
3. **Criteriosidade e Jurisprudência:** A escolha da solução baseia-se nos princípios jurídicos e ordem de jurisprudência associados à Lei nº 14.133 de 2021, a qual demanda que o objeto do certame represente a solução mais adequada e econômica ao interesse público ao longo do ciclo de vida do objeto (Art. 11, I).
4. **Alinhamento com o Planejamento Estratégico:** A solução está alinhada com o plano de contratações da entidade e as leis orçamentárias, conforme preceitua o Art. 18 do referido marco legal, garantindo a eficácia da contratação e a observância das disposições de governança contidas no Art. 11, Parágrafo Único.
5. **Parcelamento da Solução:** Conforme o Art. 40, inciso III da Lei 14.133/2021, o parcelamento do fornecimento deve ser considerado, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, objetivando-se a criação de condições mais favoráveis de competição e de aproveitamento da capacidade dos diversos fornecedores do mercado.
6. **Impacto Ambiental e Sustentabilidade:** A solução prevê a promoção de práticas sustentáveis, alinhadas ao desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º) e à observância de impactos ambientais e de medidas mitigadoras, como prevê o Art. 18, XII da Lei 14.133/2021.

A solução proposta representa o resultado de uma análise de mercado detalhada, permitindo concluir que esta é a alternativa mais adequada existente no mercado, contemplando todos os aspectos técnicos, econômicos e sustentáveis, garantindo a obtenção de bens alimentícios que atendam às necessidades da Prefeitura Municipal de Jaguaribe de maneira eficiente e responsável, em conformidade com o interesse público.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

Para a compra dos referidos materiais foi utilizado as séries históricas de aquisições de exercícios anteriores como parâmetro para calcular o quantitativo a ser necessário nessa aquisição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
------	-----------	------	------

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1.500,000	Pacote
Especificação: Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.			
2	Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1.500,000	Quilograma
Especificação: Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.			
3	Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.	8.500,000	Quilograma
Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.			
4	Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	1.000,000	CAIXA
Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.			
5	Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3.500,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
6	Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3.500,000	Pacote
Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
7	Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.	700,000	Pacote
Especificação: Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.			
8	Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	2.500,000	Pacote
Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
9	Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.	2.500,000	CAIXA
Especificação: Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
10	Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	2.500,000	SACHÊ
Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.			
11	Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	1.500,000	Quilograma
Especificação: Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.			
12	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	8.300,000	Pacote
Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
13	Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.	500,000	Quilograma
Especificação: Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
14	Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
15	Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4.000,000	Quilograma
Especificação: Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
16	Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.	2.000,000	SACHÊ
Especificação: Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
17	Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.	21.000,000	Pacote
Especificação: Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.			
18	Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.	300,000	CAIXA
Especificação: Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.			
19	Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.	800,000	GAR
Especificação: Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
20	Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.	4.500,000	Pacote
Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.			
21	Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	1.750,000	POTE
Especificação: Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
22	Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	2.400,000	GAR
Especificação: Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.			
23	Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.	300,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.			
24	Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.	6.000,000	LATA
Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.			
25	Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	500,000	GAR
Especificação: Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
26	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	500,000	Pacote
Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
27	Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	1.000,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
28	Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	300,000	Pacote
Especificação: Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
29	Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	200,000	Pacote
Especificação: Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			
30	Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	500,000	Pacote
Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
31	Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			
32	Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			
33	Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			
34	Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			
35	Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			
36	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.	3.500,000	Unidade
Especificação: Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.			
37	Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.	4.600,000	Pacote
Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.			
38	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	7.000,000	Pacote
Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
39	Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.	3.000,000	Quilograma
Especificação: Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.			
40	Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.	1.500,000	MAÇO
Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
41	Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.	1.000,000	Quilograma
Especificação: Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.			
42	Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.	4.500,000	Dúzia
Especificação: Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
43	Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.			
44	Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
45	Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g	2.000,000	Quilograma
Especificação: Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g			
46	Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
47	Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.			
48	Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.	300,000	Quilograma
Especificação: Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
49	Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.			
50	Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
51	Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g	2.500,000	Quilograma
Especificação: Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g			
52	Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
53	Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g	2.500,000	Quilograma
Especificação: Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g			
54	Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
55	Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.	1.500,000	Quilograma
Especificação: Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.			
56	Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g	1.500,000	Quilograma
Especificação: Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
57	Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.	1.500,000	Quilograma
Especificação: Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.			
58	Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	6.000,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
59	Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	6.000,000	Quilograma
Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.			
60	Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa Nº 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária Nº 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa Nº 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária Nº 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
61	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	5.000,000	Quilograma
Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.			
62	Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	10.000,000	Quilograma
Especificação: Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
63	Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	3.000,000	Quilograma

Especificação: Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
64	Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	3.000,000	Quilograma
Especificação: Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.			
65	Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	2.000,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Linguíça calabresa – Linguíça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.			
66	Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.	2.200,000	BJ
Especificação: Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1.500,000	Pacote	10,38	15.570,00
Especificação: Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.					
2	Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1.500,000	Quilograma	6,10	9.150,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.					
3	Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.	8.500,000	Quilograma	7,19	61.115,00
Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.					
4	Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	1.000,000	CAIXA	7,31	7.310,00
Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.					
5	Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3.500,000	Pacote	8,26	28.910,00
Especificação: Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
6	Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	3.500,000	Pacote	8,19	28.665,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
7	Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa N° 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.	700,000	Pacote	17,75	12.425,00
Especificação: Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa N° 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g.					
8	Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	2.500,000	Pacote	1,05	2.625,00
Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
9	Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.	2.500,000	CAIXA	4,82	12.050,00
Especificação: Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
10	Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	2.500,000	SACHÊ	3,53	8.825,00
Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.					
11	Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	1.500,000	Quilograma	5,89	8.835,00
Especificação: Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
12	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	8.300,000	Pacote	2,60	21.580,00
Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
13	Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.	500,000	Quilograma	7,12	3.560,00
Especificação: Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.					
14	Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000,000	Quilograma	9,85	19.700,00
Especificação: Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.					
15	Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4.000,000	Quilograma	9,27	37.080,00
Especificação: Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
16	Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.	2.000,000	SACHÊ	9,23	18.460,00
Especificação: Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.					
17	Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.	21.000,000	Pacote	26,93	565.530,00
Especificação: Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
18	Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.	300,000	CAIXA	6,86	2.058,00
Especificação: Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.					
19	Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.	800,000	GAR	8,62	6.896,00
Especificação: Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada.					
20	Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.	4.500,000	Pacote	4,40	19.800,00
Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
21	Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	1.750,000	POTE	9,95	17.412,50
Especificação: Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.					
22	Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	2.400,000	GAR	12,12	29.088,00
Especificação: Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.					
23	Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.	300,000	Quilograma	1,34	402,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.					
24	Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.	6.000,000	LATA	5,12	30.720,00
Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.					
25	Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	500,000	GAR	3,82	1.910,00
Especificação: Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.					
26	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	500,000	Pacote	6,63	3.315,00
Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
27	Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	1.000,000	Pacote	7,39	7.390,00
Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					
28	Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	300,000	Pacote	2,60	780,00
Especificação: Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	200,000	Pacote	5,02	1.004,00
Especificação: Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					
30	Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	500,000	Pacote	9,90	4.950,00
Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.					
31	Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma	12,54	6.270,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					
32	Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma	10,25	5.125,00
Especificação: Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					
33	Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma	14,53	7.265,00
Especificação: Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					
34	Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma	9,93	4.965,00
Especificação: Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
35	Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	500,000	Quilograma	11,95	5.975,00
Especificação: Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					
36	Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.	3.500,000	Unidade	13,60	47.600,00
Especificação: Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
37	Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.	4.600,000	Pacote	6,07	27.922,00
Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.					
38	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.	7.000,000	Pacote	7,11	49.770,00
Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
39	Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.	3.000,000	Quilograma	4,88	14.640,00
Especificação: Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.	1.500,000	MAÇO	4,85	7.275,00
Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
41	Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo N° 5.	1.000,000	Quilograma	17,88	17.880,00
Especificação: Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo N° 5.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
42	Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.	4.500,000	Dúzia	6,81	30.645,00
Especificação: Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
43	Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.	2.000,000	Quilograma	6,73	13.460,00
Especificação: Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
44	Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.	2.000,000	Quilograma	7,47	14.940,00
Especificação: Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
45	Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g	2.000,000	Quilograma	6,25	12.500,00
Especificação: Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
46	Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.	2.500,000	Quilograma	9,66	24.150,00

Especificação: Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
47	Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.	2.500,000	Quilograma	10,42	26.050,00

Especificação: Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
48	Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.	300,000	Quilograma	18,83	5.649,00
Especificação: Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
49	Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.	2.000,000	Quilograma	5,75	11.500,00
Especificação: Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.	2.500,000	Quilograma	6,94	17.350,00
Especificação: Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
51	Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g	2.500,000	Quilograma	17,26	43.150,00
Especificação: Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.	2.500,000	Quilograma	7,50	18.750,00
Especificação: Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e são. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
53	Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ecolocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g	2.500,000	Quilograma	7,07	17.675,00
Especificação: Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ecolocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
54	Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.	2.500,000	Quilograma	9,10	22.750,00
Especificação: Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Frescas. • Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
55	Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.	1.500,000	Quilograma	9,84	14.760,00

Especificação: Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
56	Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g	1.500,000	Quilograma	10,05	15.075,00
Especificação: Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
57	Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.	1.500,000	Quilograma	9,79	14.685,00
Especificação: Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.					
58	Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12º C a -18º C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	6.000,000	Quilograma	32,91	197.460,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.					
59	Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	6.000,000	Quilograma	49,55	297.300,00
Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
60	Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.	2.000,000	Quilograma	26,72	53.440,00
Especificação: Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.					
61	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	5.000,000	Quilograma	20,75	103.750,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.					
62	Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	10.000,000	Quilograma	26,07	260.700,00
Especificação: Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
63	Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	3.000,000	Quilograma	22,02	66.060,00

Especificação: Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
64	Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	3.000,000	Quilograma	37,95	113.850,00

Especificação: Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
65	Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	2.000,000	Quilograma	22,12	44.240,00
Especificação: Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.					
66	Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.	2.200,000	BJ	31,09	68.398,00
Especificação: Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 2.690.089,50 (dois milhões, seiscentos e noventa mil e oitenta e nove reais e cinquenta centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Considerando as disposições da Lei 14.133/2021, a Prefeitura Municipal de Jaguaribe avaliou a possibilidade de parcelamento da contratação de gêneros alimentícios. Dado o princípio da economicidade e da eficiência estabelecidos na legislação, o parcelamento quando tecnicamente viável e econômico se alinha às diretrizes legais e

às jurisprudências relacionadas que buscam promover a ampliação da competitividade e contêm os gastos públicos sem prejuízo da qualidade dos bens e serviços adquiridos.

Com essa perspectiva, posicionamo-nos favoravelmente ao parcelamento da contratação, justificando tal escolha com base nos seguintes pontos:

- A possibilidade de divisão do objeto em lotes, conforme Art. 40, § 2º da Lei 14.133, aumenta a competitividade ao permitir a participação de mais fornecedores, inclusive das microempresas e empresas de pequeno porte, promovendo o fomento econômico local e atendendo aos objetivos da política de desenvolvimento nacional sustentável.
- O aproveitamento das peculiaridades do mercado local favorecerá contratações mais vantajosas e econômicas para a administração pública municipal, em alinhamento com o Art. 23 que prescreve a necessidade de compatibilidade dos preços com os valores de mercado.
- A natureza diversificada dos gêneros alimentícios e as diferentes condições de armazenamento e transporte requerem um tratamento especializado que pode ser melhor atendido por fornecedores segmentados, o que corrobora o cumprimento do Art. 40, IV, que trata das condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material.
- Garantir conformidade com o Art. 26, que incentiva a seleção de propostas que promovam o desenvolvimento nacional sustentável, ao preferir bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis, condição que pode ser mais facilmente atendida por fornecedores especializados.

Por fim, consideramos que o parcelamento é uma estratégia alinhada ao planejamento orçamentário e ao interesse público, atendendo aos princípios da administração e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa. A adoção dessa metodologia permite o atendimento das demandas municipais de forma ágil, econômica e eficiente, adequando-se plenamente aos preceitos legais e objetivos propostos pela Lei 14.133/2021.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de aquisição de gêneros alimentícios encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Jaguaribe para o exercício financeiro de 2024. A conformidade com o planejamento estratégico é evidente, tendo como base as necessidades institucionais previamente identificadas e as alocações orçamentárias destinadas para tal fim.

Além disso, a inclusão deste processo no Plano de Contratações Anual reflete o compromisso da administração com o planejamento eficiente dos recursos públicos, atendendo aos objetivos de proporcionar à comunidade local o acesso a gêneros alimentícios de qualidade, garantindo assim a continuidade dos serviços públicos essenciais e a promoção da alimentação saudável, especialmente em espaços como escolas e estabelecimentos de saúde da municipalidade.

As diretrizes do Plano de Contratações Anual têm sido rigorosamente seguidas, o que

demonstra que a Prefeitura Municipal de Jaguaribe valoriza a gestão responsável, a transparência e o controle orçamentário. Isso reforça não apenas o alinhamento da ação em questão com o planejamento estratégico da entidade, mas também com os princípios de legalidade, eficiência e economicidade, tal como preconizado na Lei 14.133 de abril de 2021.

10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe seguem diretrizes estratégicas e se alinham aos objetivos da administração pública, conforme estabelece o Art. 11 da Lei 14.133, que visa a seleção da proposta mais vantajosa, o tratamento isonômico entre licitantes e a justa competição. Neste contexto, os resultados específicos almejados são:

1. Garantia do fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios para atender as demandas das instituições municipais, incluindo escolas, hospitais e demais entidades que se beneficiam do provimento destes itens, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais e de segurança alimentar da população servida.
2. Obtenção de preços justos e competitivos, refletindo em economia para o município e otimização do uso dos recursos públicos, cumprindo com o princípio da economicidade presente no Art. 5º da Lei 14.133.
3. Estabelecimento de parcerias sólidas e duradouras com fornecedores que atendam aos requisitos de qualidade e entrega, fortalecendo a rede de distribuição de alimentos e a manutenção do nível de serviço necessário.
4. Compliance com os aspectos legais e normativos aplicáveis, como as resoluções do FNDE e PNAE, garantindo a integridade do processo de aquisição e a conformidade com as diretrizes de nutrição e saúde vigentes.
5. Contribuição para o desenvolvimento local e sustentabilidade por meio da valorização de fornecedores locais e adoção de práticas que minimizem os impactos ambientais, em linha com o desenvolvimento nacional sustentável preconizado pela Lei 14.133.
6. Estímulo à concorrência leal e ampliação da competição no mercado fornecedor, por meio de processo licitatório transparente e equitativo, garantindo igualdade de condições a todos os participantes, conforme Art. 5º e Art. 11 da referida lei.

Os resultados pretendidos estão alinhados ao planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, visando promover eficiência, efetividade e eficácia nas contratações públicas.

11. Providências a serem adotadas

Com o objetivo de assegurar a correta execução do processo de aquisição de gêneros alimentícios, em conformidade com os preceitos da Lei 14.133 de abril de 2021 e demais regulamentações aplicáveis, a Prefeitura Municipal de Jaguaribe adotará as seguintes providências detalhadas:

1. **Formação de Equipe:** Designação de uma equipe técnica responsável, composta por servidores públicos efetivos qualificados, que será encarregada do acompanhamento e fiscalização do processo de aquisição e do cumprimento do contrato.
2. **Capacitação:** Realização de treinamentos e capacitações necessárias para que os membros da equipe técnica possam desempenhar suas funções com eficiência, garantindo a correta aplicação do edital e a fiscalização do contrato.
3. **Plano de Gestão de Contrato:** Desenvolvimento de um plano de gestão contratual, com a definição de métodos para avaliar o desempenho do fornecedor e a qualidade dos produtos entregues, bem como os critérios para aceite ou rejeição dos gêneros alimentícios.
4. **Elaboração de Termo de Referência:** Criação de um termo de referência detalhado, que contemplará todas as especificações técnicas, padrões de qualidade e normas técnicas exigidos, em atendimento às respostas obtidas e às orientações do FNDE e PNAE.
5. **Consulta ao Mercado:** Realização de uma ampla consulta ao mercado para atualização do banco de dados de preços e fornecedores, incluindo a pesquisa de preços já realizada.
6. **Garantias Contratuais:** Estipulação de mecanismos de garantia para o cumprimento pontual e eficaz das obrigações contratuais, assegurando o fornecimento dos gêneros alimentícios de acordo com as necessidades da Administração.
7. **Requisitos de Sustentabilidade:** Inclusão de requisitos de sustentabilidade ambiental para a seleção de fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção e transporte.
8. **Planejamento Logístico:** Planejamento do transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios, respeitando as condições especiais de conservação, como refrigeração para congelados e acondicionamento adequado para frutas e verduras.
9. **Monitoramento e Avaliação:** Estabelecimento de um sistema de monitoramento e avaliação contínuos que permita aferir a qualidade dos gêneros alimentícios e a satisfação das necessidades das unidades escolares atendidas.
10. **Comunicação com Fornecedores:** Manutenção de uma comunicação efetiva e transparente com potenciais e atuais fornecedores em todas as etapas do processo licitatório e da execução contratual.
11. **Ações Preventivas e Corretivas:** Definição de procedimentos para identificação e resolução de problemas, com estabelecimento de mecanismos para a implementação de ações preventivas e corretivas sempre que necessário.
12. **Registros e Documentação:** Manter rigoroso controle de documentação com todos os registros pertinentes ao processo de aquisição, garantindo a conformidade legal e a transparência do processo.
13. **Articulação Institucional:** Promoção de articulação com entidades de controle interno e externo, assegurando que todas as ações estejam alinhadas com os princípios de legalidade, impessoalidade e eficiência.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

Considerando as disposições da Lei 14.133 de abril de 2021 e tendo em vista o objeto de contratação para aquisição de gêneros alimentícios - Integral pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, e após análise detalhada dos dispositivos legais, optou-se pela não adoção do sistema de registro de preços pelas seguintes razões:

1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de maneira mensal ou bimestral, o que demanda um planejamento de entregas com datas e quantidades bem definidas e atreladas aos eventos específicos das necessidades da entidade pública, o que não se coaduna com a flexibilidade tipicamente associada ao sistema de registro de preços (Art. 83).
2. A natureza dos itens a serem contratados – gêneros alimentícios, muitos dos quais perecíveis, impõe condições especiais de armazenamento e transporte e apresentam variação qualitativa sazonal que pode não ser compatível com a estabilidade que o registro de preços pressupõe ao longo do tempo (Art. 86, §3º, inciso II).
3. Os valores estimados das contratações, que emergem de uma criteriosa pesquisa de mercado como definido no artigo 23 da Lei, sugerem que a fixação de preços por um período pode não corresponder à realidade do mercado em diferentes períodos do ano, especialmente em relação a produtos de natureza agrícola sujeitos a oscilações de preço devido a condições climáticas e de oferta (Art. 84).
4. Para garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios esteja em consonância com as diretrizes de qualidade e normas técnicas definidas pelo FNDE e pelo PNAE, é necessária uma seleção criteriosa dos fornecedores que sejam capazes de cumprir estes padrões, fato esse que fundamenta um número menor de possíveis licitantes e dificulta a competição, um dos pressupostos para o sistema de registro de preços (Art. 15, §1º).
5. A própria demanda específica da Prefeitura de Jaguaribe, que pode acarretar necessidades distintas em termos de logística e de característica dos alimentos, justifica o estabelecimento de contratos direcionados, alinhados aos resultados pretendidos pela Administração Pública Municipal e não simplesmente basear-se em preços pré-estabelecidos (Art. 11, I).
6. A volumetria e a especificidade dos itens, baseados na histórica de contratações anteriores, não justificam a formalização de uma ata de registro de preços que exigiria um gerenciamento mais robusto e potencialmente criar um cenário onde o preço registrado poderia não ser mais vantajoso no momento da compra, em desacordo com o princípio de economicidade e com o interesse público (Art. 40, III).

Portanto, considerando os princípios da eficiência e do interesse público, juntamente com a necessidade de atendimento alinhado ao planejamento estratégico da Administração, justifica-se a não adoção do registro de preços para a contratação em questão, conforme autorizado pelo artigo 15 e correlatos da Lei 14.133/2021.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Considerando as disposições da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas na forma de consórcio para a contratação da aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe encontra-se vedada de acordo com as

peculiaridades do objeto licitatório em questão e as jurisprudências da referida lei.

A contratação contempla a aquisição de gêneros alimentícios que envolvem um fornecimento diversificado de produtos, não justificando a formação de consórcios pela complexidade ou magnitude do objeto. Ademais, a Lei 14.133, ao estabelecer as normativas sobre licitações e contratos administrativos, determina que deve ser garantida a competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública (Art. 5º), o que poderia ser comprometido pela formação de consórcios, suscetível a limitar a competição e possíveis vantagens decorrentes de propostas individuais.

O Art. 15 da referida Lei estabelece condições e limitações para a participação de consórcios em processos licitatórios. Embora a formação de consórcios seja permitida, o interesse público deve ser primordial e, neste caso, a gestão de múltiplos fornecedores através de um consórcio poderia tornar o processo administrativo e de fiscalização mais complexo e menos eficiente para a administração municipal, indo contra o princípio da eficiência (Art. 5º).

Outro ponto relevante é o risco de sobrepreço e de restrição à competitividade. A formação de consórcios pode facilitar práticas anticompetitivas, as quais esta Lei busca evitar (Art. 11) e que poderiam afetar diretamente a economicidade do processo licitatório, prejudicando o atendimento ao princípio da economia (Art. 5º).

Além disso, é essencial considerar que a gestão contratual se tornaria mais complexa com a participação de consórcios, o que implicaria maiores desafios na fiscalização do cumprimento do contrato e no controle de qualidade do fornecimento dos gêneros alimentícios, o que poderia afetar o atendimento adequado das necessidades da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, de acordo com o Art. 7º.

Portanto, fundamentados nos preceitos da Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela inviabilidade e desvantagem da participação de empresas na forma de consórcio para a aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, em virtude das considerações de economicidade, eficiência, gestão de riscos e controle.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Considerando o objeto do processo de aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, de acordo com a Lei 14.133/2021, é importante destacar as exigências aplicáveis na minimização de possíveis impactos ambientais e na adoção de medidas mitigadoras.

O Art. 26, inciso II, da Lei 14.133/2021, estabelece margem de preferência para bens reciclados, recicláveis ou biodegradáveis, o que incentiva práticas de sustentabilidade ambiental e deve ser considerado tanto na escolha dos produtos a serem adquiridos quanto nas embalagens dos mesmos.

Ademais, o Art. 12, inciso VII, aponta para a elaboração de um plano de contratações anual que contemple a racionalização das aquisições, promovendo alinhamento aos objetivos de desenvolvimento nacional sustentável, conforme preceituado no Art. 5º

da referida lei.

No contexto das aquisições de gêneros alimentícios, é mandatório que a Prefeitura adote práticas que estejam em conformidade com o princípio da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável, conforme articulado pelo Art. 5º. Portanto, medidas como a seleção de fornecedores que adotem práticas sustentáveis na produção e no transporte dos alimentos, bem como a utilização de processos logísticos que minimizem as emissões de gases poluentes, são altamente recomendáveis.

O Art. 18, inciso XII, da Lei 14.133/2021 também orienta sobre a necessidade de incluir na fase preparatória do processo licitatório a descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, ainda que no caso atual específico a menção direta aos impactos esteja vedada. Sendo assim, é imprescindível que a Prefeitura de Jaguaribe, ao planejar as aquisições, priorize soluções que busquem a eficiência energética e a redução do uso de recursos naturais.

Além disso, a adoção de critérios de sustentabilidade e critérios socioambientais em conformidade com o detalhamento dado pelo Art. 40, que prescreve a observância dos princípios de responsabilidade fiscal e ambiental no planejamento das contratações, deverá ser um ponto central na escolha e no gerenciamento dos contratos.

O cumprimento das diretrizes da Lei 14.133/2021 incentiva a Prefeitura Municipal de Jaguaribe a adotar práticas que promovam não só o desenvolvimento econômico, mas também o bem-estar social e a conservação do meio ambiente, adequando suas ações à realidade de um mercado global que valoriza e exige cada vez mais a sustentabilidade nas operações de entidades públicas e privadas.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise criteriosa do processo de aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe, fundamentado nas diretrizes e jurisprudências da Lei 14.133 de abril de 2021, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação. A necessidade da contratação foi devidamente evidenciada e se alinha ao interesse público, conforme previsto pelo Art. 18, inciso I, que pontua a necessidade da descrição fundamentada no estudo técnico preliminar.

Os requisitos e estimativas de quantitativo para a contratação previstos neste estudo atendem de maneira satisfatória as disposições do Art. 18, incisos IV e VII, que estabelecem a obrigatoriedade do orçamento estimado e o regime de fornecimento. As quantidades a serem contratadas consideram a periodicidade estipulada (mensal, bimestral) e as condições especiais de armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios, garantindo o atendimento à eficiência, à economicidade e ao desenvolvimento nacional sustentável, princípios determinados pelo Art. 5º da Lei.

A contratação apresenta-se alinhada ao planejamento estratégico e às leis orçamentárias do município de Jaguaribe, em conformidade com o Art. 11 da nova Lei

de Licitações, assegurando que o processo contribui para a eficiência e efetividade na administração dos recursos públicos. Além disso, o Art. 12, inciso VII, que prevê a elaboração do plano de contratações anual, foi respeitada, subsidiando a elaboração do estudo técnico com vistas à racionalização das contratações e alinhamento com o planejamento organizacional da Prefeitura.

Ademais, o Art. 23 foi observado na determinação do valor estimado da contratação, garantindo que o preço está compatível com os valores praticados no mercado. Foram utilizadas fontes confiáveis e recentes para aferição dos preços, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa sem contrariar o interesse público e resguardando a Administração Pública de possíveis sobrepreços.

Por fim, a definição pela não adoção do registro de preços está justificada com base nas peculiaridades da contratação e na não necessidade demonstrada pelo estudo técnico preliminar, conforme preconiza o Art. 82, que regula os requisitos e a utilização do registro de preços. Logo, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios proposta atende a todas as exigências legais e princípios da Lei 14.133, estando a contratação pautada na legalidade, moralidade e eficiência, e sendo, portanto, viável e razoável.

Jaguaribe / CE, 8 de fevereiro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Irisângela Braga Leite Diógenes.
MEMBRO

Noemi Andrelle Soares
PRESIDENTE

Luzia Najara Silva Bezerra
MEMBRO