



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Nº do Processo: 251/2024

Órgão: Prefeitura Municipal de Ilhota

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Educação – Setor nutrição

Responsável pela Demanda: Andrea Cordeiro

E-mail: educacao@ilhota.sc.gov.br

Telefone: (47) 3343-7532

1. Objeto: O objeto do presente pregão tem por finalidade o registro de preços para futura aquisição de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos Centros de Educação Infantil (CEI's) e Escolas Municipais do Município de Ilhota – SC, através do Programa de Alimentação Escolar – PNAE, no período das atividades institucionais do ano de 2024 à início de 2025.

2. Justificativa da necessidade da contratação: Os itens descritos são gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que é um direito dos alunos matriculados na atenção básica pública, garantido pela Lei Federal nº 11.947/2009. Uma alimentação variada, de alto valor nutritivo, contribui para o crescimento e bom desenvolvimento psicossocial, melhoramento no rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede municipal. A pesquisa de preço para aquisição de alimentos no âmbito do Programa nacional de alimentação escolar seguiu o Art. 28 da resolução nº 6 de 8 de maio de 2020.

3. Descrições e quantidades

Item	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.	Abacate: Fruto da espécie <i>Persea americana mill</i> , de formato piriforme e casca na coloração verde e espessura média, polpa amarela e sem fibras. Peso médio por unidade até 600g. Sua maturação deve estar adequada para consumo imediato na data da entrega, o produto será imaturo quando não conseguir completar sua maturação devido ao colhimento antecipado, e será caracterizado como passado quando se apresentar amolecido, cedendo a uma pequena pressão manual sem voltar ao formato original . Embalagem pode ser de papelão descartável ou de plástico retornável. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	1500
2.	Abacaxi Pérola : Fruto da espécie <i>Ananas comosus</i> , formato arredondado ou ovalado, mais alongado que o fruto comum, com a polpa ligeiramente amarelada, da cor da pérola, bastante adocicado, com um bom equilíbrio entre acidez e açúcar. diâmetro mínimo de 10cm e comprimento mínimo de 15 cm, o produto deve estar com maturação adequada para consumo no mais tardar 3 dias contados da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	2200



3.	Abóbora Kabutia: de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Acondicionada em saco de polietileno (850x520)mm; Pesando aproximadamente 1,20kg. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	600
4.	Abóbora Menina/ Paulista: Tamanho médio, pesando entre 900g a 1200g a unidade. A abóbora deve estar in natura com casca, de 1º qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, bem desenvolvida. A polpa deve apresentar coloração alaranjada. livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	300
5.	Abobrinha italiana: Abobrinha verde in natura , com no mínimo 200 g a unidade, tamanho entre 10 cm à 20 cm, livre de imperfeições, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	500
6.	Açafrão da terra em pó: Cúrcuma desidratada e moída. Pó De sabor ligeiramente amargo e cor amarelo-dourado, extraída da raiz seca e moída da planta. Embalagem de 100g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	400
7.	Acelga: In natura, talos longos e firmes, folhas brilhantes sem defeitos, sem traços de deterioração ou inchaço, coloração verde clara, altura de 35 cm e largura de 18 cm, peso médio de 1,2 kg. isenta material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	500
8.	Açúcar branco refinado: Sacarose obtida do caldo da cana de açúcar (Saccharum officinarum L.), livre de fermentação, sabor característico de produto, coloração	UND	600



	branca característica do produto, odor característico e sabor doce. Isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais ou vegetais. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 16 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Acondicionado em embalagem primária intacta de polietileno de baixa densidade na cor branco leitoso com peso de 5kg, etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Prazo de validade mínimo 10 meses.		
9.	Açúcar mascavo: Provenientes do caldo de cana de açúcar, deve conter no mínimo 90% de sacarose, Apresentando coloração caramelo ao marrom, aspecto, cheiro e sabor doce próprio do tipo. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 16 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Não deve passar por processo industrial de refinamento. Embalagem de 500g, embalagem primária em plástico atóxico, etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Validade mínimo 6 meses contados da data de entrega.	UND	150
10.	Aipim: também denominado de mandioca, tipo branco ou amarelo, descascado, congelado em pacote de 1kg, diametro mínimo de 5cm e comprimento mínimo de 15 cm. Deve estar no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme. Apresentar selo de inspeção da agricultura. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	600
11.	Alface Crespa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração verde clara uniforme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes. Produtos deteriorados não serão aceitos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	1500
12.	Alface Roxa: in natura, fresca, em pés, limpa, pesando aproximadamente 0,4 kg, coloração degradê para as pontas roxo escuro, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e	UND	1000



	<p>mecânicos. Suas folhas devem apresentar-se sem sinal de partes murchas, ou presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verdes. Produtos deteriorados não serão aceitos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>		
13.	<p>Alho Branco in natura: Bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Agranel em KG. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	KG	700
14.	<p>Alho Poró: Alho poró in natura, Planta herbácea com folhas são longas, largas, suculentas e verdes, com bainhas compridas que se sobrepõem recobrando o falso caule, formando o "talo" tenro, branco e comestível, dilatado na base. Altura: 0.3 a 0.4 metros. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	UND	1000
15.	<p>Ameixa seca: Ameixa jumbo desidratada e sem caroço Seu aspecto é enrugado e murcho de coloração escura. . Acondicionada em embalagem plástica transparente, hermeticamente fechada com pesagem de 150g a 200g. Deve apresentar rotulagem e tabela nutricional conforme legislação vigente. Validade mínima de 3 meses da data de entrega.</p>	UND	200
16.	<p>Amido de Milho : produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g .</p>	UND	400
17.	<p>Arroz branco : longo, fino, polido tipo 1, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. devendo também apresentar coloração branca, grãos</p>	UND	600



	Íntegros e soltos após cozimento. Deverá ser de safra recorrente. Embalados em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente atóxico, com prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega.		
18.	Arroz Integral (Und): características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	150
19.	Arroz Parboirizado : Tipo 1, procedência nacional e de safra corrente, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 1 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses a contar da data da entrega.	UND	400
20.	Arroz Parborizado : Tipo 1, procedência nacional e de safra corrente, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação na embalagem, em no máximo 20 minutos. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses a contar da data da entrega.	UND	4000
21.	Banana branca/ Prata: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	8000



22.	Banana caturra: In natura, em pencas, de primeira qualidade, tipo 1, comprimento de 13 a 16 cm e com grau médio de amadurecimento, sem presença de resíduos de fertilizantes, diâmetro mínimo de 3cm e comprimento mínimo de 12 cm, coloração amarela, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	8000
23.	Batata doce: Raiz amilácea In Natura de 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, com grau de maturação médio, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Livres de material terroso na superfície externa isentas de umidades e superfície, pegajosa, aspecto, cor e odor característico. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	600
24.	Batata inglesa (kg): in natura lavada e escovada, casca lisa, sem falhas, com diâmetro mínimo de 5cm e altura mínima de 7cm, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Aspecto uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos e sem apresentar brotos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	3000
25.	Batata Salsa/ Mandioquinha: in natura, as raízes devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, lavadas e/ou escovadas, apresentar formato cônico e coloração amarela. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	1000
26.	Beterraba : in natura de cor avermelhada, lisa sem falhas, de tamanho médio, pesando de 200g a 300g. Estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	600
27.	Biscoito Integral Salgado : Biscoito salgado integral laminado. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor gradável. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no	UND	1200



	anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019., físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Pacotes de 400g, evidentemente etiquetado com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
28.	Biscoito doce tipo Maria: pode ser sabor tradicional ou chocolate. Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, çúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Amido, Soro de Leite, Sal, Fermentos Químicos, Aromatizantes, emulsificante. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Atender as especificações das legislações microbiológicas (Portaria 451 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde de 1997), físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Embalagens 400g , devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	1400
29.	Biscoito Salgado : Biscoito de água e sal laminado. Ingeredientes: Farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcío. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor gradável. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019., físico-químicas e organolépticas (Res. CNNPA 12/78). Pacotes de 400g, evidentemente etiquetado com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	1400
30.	Brócolis chinês: Brócolis fresco, tipo bouquet, in natura, sem folhas, sem falhas, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Apresentar bom desenvolvimento e coloração própria sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. peso médio por unidade de 250g. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	1500
31.	Brócolis Ramoso: Brócolis fresco, tipo ramo, in natura, com folhas, sem falhas, sem manchas, sem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Apresentar bom desenvolvimento e coloração própria sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte . peso médio por Maço de 500g. Os padrões microbiológicos	UND	900



	devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.		
32.	Café em pó: Café em pó torrado e moído. Acondicionado em embalagem a vácuo, revestida em papel acartonado, contendo peso líquido de 500g. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	900
33.	Canela em pó : Canela C. burmannii moída, embalagem com 20g. devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	350
34.	Canela em Rama : Canela C. burmannii em pau, embalagem com 10g. devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	100
35.	Caqui Chocolate: Caqui chocolate in natura, apresentando maturação adequada para consumo (preferivelmente maduro) textura e consistência de fruta fresca, isento de machucados e podridão. Frutos verdes não serão aceitos devido a alta concentração de taninos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	600
36.	Carne Bovina, Coxão mole Moído: Produto cárneo obtido a partir da moagem da parte traseiro, seguido de imediato congelamento. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C . A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	KG	4000



37.	<p>Carne de Frango, Peito s/ osso : Carne de frango no corte peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>	KG	4000
38.	<p>Carne Bovina, Bife patinho: Carne bovina congelada tipo patinho em bifos com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>	KG	2000
39.	<p>Carne Bovina, Coxão Duro em Peça : Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em</p>	KG	2800



	<p>caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>		
40.	<p>Carne Bovina, Iscas de patinho: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. . Proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho em isca congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 05%.</p>	KG	3000
41.	<p>Carne bovina, Músculo: Carne bovina congelada no corte músculo sem osso com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em</p>	KG	2500



	estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
42.	Carne de Frango, Coxa e sobrecoxa desossada : Carne de frango no corte coxa e sobrecoxa desossada, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	KG	4000
43.	Carne de Frango, Coxinha da Asa : Carne de frango no corte coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	KG	4000
44.	Carne Suína, Lombo: Carne suína, no corte lombo congelado. Aspecto próprio com coloração vermelho claro ou rosada (cor rosa pálido), compacta, firme e lisa. Deve ter isenção de coloração acinzentada, mole e muita	KG	3000



	<p>gordura. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Necessário registro no SIF, SIE ou SIM; O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 500g a 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>		
45.	<p>Cebola Branca: cebola de cabeça graúda, de tamanho médio, pesando entre 100g a 200g a unidade, apresentar maturação adequada, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas; livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	KG	2500
46.	<p>Cebolinha verde : cebolinha verde in natura, pseudocaules e folhas cilíndricas ocas com coloração verde uniforme, sem pontos amarelados na ponta e no decorrer da folha, maço mínimo de 150g. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. acondicionadas em sacos de polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	Maço	2000
47.	<p>Cenoura: Em perfeito estado de desenvolvimento, de 1ª qualidade, pesando entre 70g a 140g a unidade. Apresentar grau de maturação próprio para utilização imediata, cor e sabor próprio da espécie. Isento de matérias terrosas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	KG	600
48.	<p>Cacau em pó 100% : Mistura em pó para enriquecer o leite de vaca. Composto de cacau em pó solúvel. Embalagem de 200g a 250g, em embalagem atóxico, fechados herméticamente. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Os padrões microbiológicos</p>	UND	600



	devem atender os descritos no anexo 20 categoria "f" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.		
49.	Chá de Camomila: capítulos florais de camomila (<i>Matricaria recutita</i> L.) seca em sachês de 1g. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulagem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem de ve ser de 15 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega.	UND	150
50.	Chá de Capim-cidreira: Folhas de capim-cidreira (<i>cymbopogon citratus stapf</i>) secas em sachês de 1grama. Embalagem primária de papelão com especificações nutricionais e rotulagem conforme legislação vigente. Peso líquido da embalagem de ve ser de 15 gramas. O produto deve apresentar no mínimo validade de 1 ano contados da data da entrega.	UND	150
51.	Chuchu: in natura, de primeira qualidade, pesando entre 300g a 400g, em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	300
52.	Colorau: produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (<i>bixa orellana</i>) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Não deverá apresentar aroma acre ou rançoso. Aspecto de pó homogêneo fino, cor alaranjada; sabor e odor próprios, sem presença de umidade, mofo ou bolores. Embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.	UND	600
53.	Couve flor: couve flor de primeira qualidade, fresca, classe de 4 a 7, pesando entre 600g e 1,5kg a unidade. Coloração branca ou creme, sem manchas, sem pontos pretos característicos de podridão. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionados em caixa plástica retornável e embaladas em polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	1200



54.	Couve Manteiga: In natura, de primeira qualidade, firme e intacta, sem sinas de murcho, sem imperfeições nas folhas, pesando entre 200g a 250g o maço. Apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Embaladas separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta de peso do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Maço	600
55.	Cravo-da-índia: botões secos provenientes da espécie <i>Syzygium aromaticum</i> , seco, embalados em pacotes de 40g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	30
56.	Ervilha seca : Ervilha seca partida, o produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. O Aspecto dos grãos devem apresentar cor esverdeada, odor e sabor próprios. Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, conteúdo de 400g a 500 g. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	600
57.	Ervilha fresca congelada: Grãos de ervilha passados por branqueamento seguido de congelemanto rápido, livre de conservantes. Deve ser transportado sob refrigeração a temperatura necessária para manter a integridade do produto. Embalagens de 300g. A embalagem deve ser ermeticamente fechada seguindo a legislação vigente. O prazo de validade deve ser de no mínimo de 90 dias da data da entrega.	UND	200
58.	Milho fresco Congelado (Und): Grão de milho passados por branqueamento seguido de congelemanto rápido, livre de conservantes. Deve ser transportado sob refrigeração a temperatura necessária para manter a integridade do produto. Embalagens de 300g. A embalagem deve ser ermeticamente fechada seguindo a legislação vigente. O prazo de validade deve ser de no mínimo de 90 dias da data da entrega.	UND	200



59.	Espiga de Milho: Espiga minimamente processada, em estágio maduro, com 3/4 da linha do leite, possuindo 500 a 800 grãos, com diâmetro mínimo de 4cm e comprimento mínimo de 16 cm, coloração amarelo leitoso. Acondicionado em bandeja de poliestireno expandido e envolto por filme plástico, com no mínimo 700g de peso líquido. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	700
60.	Espinafre: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço de no mínimo 200g, com folhas íntegras, frescas, verde escura. Embalados separadamente em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta com peso do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	MAÇO	400
61.	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O rótulo e informações nutricionais devem seguir a legislação vigente. Prazo de validade deve ser de ao menos 4 meses ao contar da data da entrega	UND	700
62.	Farinha de Aveia fina: Produto proveniente da moagem dos grãos de aveia previamente beneficiados, classificados e selecionados. Composta apenas por aveia. Embalagem de papel cartão contendo pesagem de 200g. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O rótulo e informações nutricionais devem seguir a legislação vigente. A data de validade deve ser de no mínimo 60 dias contados da entrega	UND	800
63.	Farinha de Arroz : produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa</i> , L.), beneficiado, ideal para preparações como bolo, biscoitos, pães e etc. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, coloração branca característica do produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de	UND	50



	2019.Embalagem de 1kg em polietileno de baixa densidade, transparente, íntegra etiquetado com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
64.	Farinha de mandioca : Farinha de mandioca torrada, do grupo seca, e subgrupo fina, tipo 1. com no máximo 13% de umidade e no mínimo 75% de amido conforme legislação. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.Acondicionado em plástico atóxico; Embalagem de 1kg, etiquetado com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	1000
65.	Farinha de Trigo Brando (mole): Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, composta entre 8% a 10% de glúten. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 5Kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	500
66.	Farinha de Trigo Integral: farinha de trigo integral, produzida através da moagem de grão de trigo inteiro do qual não se removem o germe e a fibra da casca Teor mínimo de fibras 12%. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem primaria de 1 kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	400
67.	Feijão Preto: Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. classificação preto, tipo 1, O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,	KG	2200



	outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.		
68.	Feijão Carioca (kg): Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L. classificação Carioca, tipo 1, O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.	KG	1500
69.	Feijão Vermelho: Feijão do grupo 1, classificação cores, Tipo 1. O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura.	Kg	1700
70.	Fermento Químico : Fermento químico em pó, composto de Amido de milho, espécies doadoras Streptomyces viridochromogenes, e/ou Agrobacterium tumefaciens, e/ou Bacillus thuringiensis, Bicarbonato de sódio, fostato monocalcico e carbonato de cálcio. Cumprir as exigências conforme Resolução RDC nº 75, de 08/07/2003. Embalagem de 250g, rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade: no mínimo 6 meses da data de entrega.	UND	600
71.	Filé de Tilápia (kg): Carne de Peixe da espécie tilápia, cortado em Filé congelado sem espinhos; Com coloração clara, sem manchas esverdeadas, odor característico e consistência firme e elástica. Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância	KG	1000



	contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 7 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, e em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. apresentar carimbo de registro no SIF, SIE ou SIM. Empacotagem de 1kg, em polietileno atóxico, à vácuo. impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade.		
72.	Fórmula Infantil de Segmento lata: Fórmula infantil de seguimento, elaborada para atender as necessidades do lactente no 2º semestre de vida, com predominância proteica de caseína, sem sacarose e perfil de carboidratos compostos por lactose e maltodextrina, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 13 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechado com, com informações nutricionais, peso, validade e lote visível. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	UND	800
73.	Formula Infantil de partida : Fórmula infantil de partida, elaborada para atender as necessidades do lactente até o 5º mês, conforme resolução RDC 43/2011, de alta digestibilidade e enriquecida com ferro, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 13 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Lata de 400 gramas, hermeticamente fechado com, com informações nutricionais, peso, validade e lote visível. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	UND	500
74.	Fubá fino: produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	UND	1700



	Embalagem de 1kg. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
75.	Goiaba: Goiaba i natura, fruto de tamanho médio (de 118 a 470 g), com casca amarelada ou esverdeada, de polpa vermelha. sabor agradável, com forte aroma, boam percentual de polpa com sementes de tamanho pequeno. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	1500
76.	Hortelã fresca: Hortelã verde (Mentha Spicata) fresca, planta do gênero mentha, também conhecida como hortelã-dos-temperos, hortelã comum e hortelã-de-leite. Deve apresentar folhas verdes ovais, levemente aveludadas, cor e aroma característicos. Maço de no mínimo 100g. Embalagem deve constar conforme especificações da legislação vigente.	MÇ	400
77.	logurte integral Natural: logurte tradicional sem adição de sabor, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. A base láctea deve conter matéria gorda mínima de 3,0 g/100 g. é obrigatório a presença de Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas. Cor branca e consistência pastosa. Embalagens de 1litro, seguindo as normas vigentes de rotulagem e data de validade mínima 2 meses a contar da data da entrega.	LT	1500
78.	logurte sem lactose: logurte parcialmente desnatado para alimentação com restrição à lactose com sabor morango. Ingredientes: leite pasteurizado, preparado de morango, enzima lactase e cultura microbiana. Validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pote contendo 150 ml (porção individual).	UND	450
79.	Laranja lima : In natura, de boa qualidade, tamanho médio, casca lisa , polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à	KG	3000



	superfície externa. acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.		
80.	Laranja pêra: In natura, de boa qualidade, tamanho médio, casca lisa e coloração amarela esverdeada polpa deve estar intacta e firme, apresentando cor, tamanho e maturação uniformes. Peso médio de 180g por unidade. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	3000
81.	Leite em pó : Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "e" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Calcio. Embalagem de papel metalizado ou lata de alumínio de 400gr. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UND	400
82.	Leite em pó sem lactose: Leite de vaca em pó integral para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: leite fluido integral de vaca e enzima lactase. Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato (PET) metaizado, hermeticamente fechado, com peso líquido entre 300g a 400g. Apresentar rotulagem conforme legislação vigente e validade de no mínimo 6 meses da data de entrega.	UND	500
83.	Leite UHT :Leite Integral de vaca, conservado através do tratamento térmico UHT. Apresentar isenção de todo e qualquer microorganismo patogênico. Caixa com 12(doze) unidades; as unidades devem estar acondicionadas em embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura (SIF).	CX	1400
84.	Limão Thaiti: Limão thaiti in natura, de primeira, coloração verde uniforme. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo	KG	300



	estar maduro, com polpa firme e intacta, Livre de danos físicos ou mecânicos referentes ao transporte. Acondicionados em caixas de plásticos retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.		
85.	Louro Seco: Folhas de louro provenientes da espécie Laurus Nobilis desidratadas. Deve apresentar aspecto de folhas secas, cor verde - pardecinta, cheiro aromático e sabor próprio. Embalagem de 10g a 20g, hermeticamente fechados, etiquetados com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	250
86.	Maçã : In Natura, tipo fuji ou gala, de primeira qualidade com polpa intacta e firme. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Sem danos Mecânicos ou físicos. Peso médio por unidade 130g. Acondicionadas em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	6000
87.	Massa alimentícia tipo Aletria/cabelo de anjo : Massa alimentícia tipo cabelinho de anjo. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagens de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	900
88.	Massa alimentícia tipo Parafuso Sêmola: Massa alimentícia de sêmola em formato parafuso, pacote com 98% de integridade do produto, As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19	UND	4000



	categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
89.	Massa alimentícia tipo Espaguete Sêmola: Massa alimentícia tipo espaguete de sêmola. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses contados a partir da data da entrega.	UND	3000
90.	Massa alimentícia tipo Letrinhas: deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvasmassa de ovos pasteurizados. Ingredientes: massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, com prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagens de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	UND	600
91.	Massa alimentícia tipo Penne integral: Massa alimentícia tipo penne de sêmola integral. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões	UND	700



	<p>microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem flowpack de 500g, próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso informações nutricionais conforme legislação vigente, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses contados a partir da data da entrega.</p>		
92.	<p>Massa alimentícia tipo talharim Sêmola: Massa alimentícia de sêmola em formato talharim, pacote com 98% de integridade do produto, As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>	UND	2200
93.	<p>Mamão Formosa : in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, em perfeito estado de desenvolvimen de cor, aroma e sabor. não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deterioração. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.</p>	KG	2800
94.	<p>Manga: Manga tipo espada/ Tommy, aspecto globoso, maduras, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, Peso médio por unidade 140g, acondicionadas em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos</p>	KG	4000



	devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.		
95.	Manjeriço: in natura, fresca, maço de 250g, com folhas íntegras de coloração verde escura. Acondicionados em polietileno de baixa densidade, preferivelmente com etiqueta de peso líquido do produto.	MAÇO	420
96.	Manteiga: Manteiga extra com sal. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. Apresentar registro no ministério da agricultura (SIF). Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio , impresso com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 4 meses conta data da entrega.	UND	1800
97.	Melancia: In natura, sem resíduos terrosos, apresentando tamanho, cor e sabor de boa maturação, uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente entre 10kg a 12kg a unidade. acondicionadas em caixas de plástico retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	5000
98.	Melão: In natura, sem resíduos terrosos, apresentando tamanho, cor e sabor de boa maturação, uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com casca lisa em ton amarelo uniforme, com polpa esbranquiçada, espeça e com sementes aderidas, o peso deve ser aproximadamente entre 1,0kg a 2,5kg a unidade. Acondicionadas em caixas de plástico retornáveis, limpas e íntegras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	2000
99.	Milho de Pipoca: milho de pipoca premium, tipo 1, com 90% de estouro dos grãos de milho. Embalagem de 500g, em polietileno transparente, impresso com as informações conforme legislação vigente. Validade do produto de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	UND	500



100.	Noz Moscada: especiaria obtida a partir da árvore moscadeira (Myristica fragans) . Semente extraída do fruto e da macis e finalizada com processo tecnológico de secagem. Não deve apresentar Embalado em polietileno de baixa densidade selado. Deve apresentar rotulagem em conformidade a gelislação vigente. Peso 8 a 10 gramas.	UND	60
101.	Oleo de soja : Óleo refinado de soja, tipo 1. Oriundo apenas de matéria prima vegetal, obtido de espécie vegetal Glycine Max. L. Merrill, a partir de métodos de extração tecnologicamente adequados conforme normativa nº49, de 22/12/2006. Não deve apresentar mistura de outros óleos, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem plástica de 900 ML; deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega	UND	3500
102.	Orégano: produto resultante da desidratação da folha do Origanum vulgare, L. Constituído de espécimes vegetais genuínos. Cor verde pardacenta, com aroma e sabor próprios. Embalagem de polietileno contendo 100 g, impressa com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 18 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	250
103.	Ovo vermelho: tamanho grande, tipo extra, classe A, pesando no mínimo 45g, isento de sujidades, fungos, e ausência de saumonella nos padros microbiológicos. Acondicionado em caixa apropriada contendo 12 unidades. embalados no máximo de 15 dias anteriores a sua entrega, deve ter selo do SIF, SIE ou SIM. Não serão aceitos ovos quebrados.	DZ	7000
104.	Pão Branco (Francês): Pão francês tradicional, fresco, mascio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento, margarina/ manteiga, sal, açúcar e água. A embalagem deve apresentar informações conforme legislação vigente. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019	KG	6000
105.	Pão de forma Integral: Pão de forma Integral, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com	UND	3900



	perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.		
106.	Pão de leite: Pão de leite tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante, data de fabricação e vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	UND	8000
107.	Pepino comum : Pepino comum de salada, de primeira qualidade, in natura, Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas a saúde. acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntactas e embalados em polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	2000
108.	Pera : Pera williams, de Primeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	2000
109.	Polpa de Frutas (kg): Produto natural da polpa pura de frutas, maduras e frescas in natura, através de processos tecnológicos e sanitários. Polpa de frutas de sabores variados porem com cor, aroma e sabor característicos da fruta. Pacotes de 1 kg (com 10 unidades de 100g). Devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "e" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	3000



110.	Polvilho azedo: Produto amiláceo obtido da raiz de mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) através de processo fermentação natural da fécula de mandioca através de processo tecnológico adequado. Apresentar peso líquido de 500gramas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Não deve conter glúten.	UND	400
111.	Polvilho doce: Também conhecido com fécula de batata. Produto amiláceo obtido da raiz de mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) através de processo tecnológico adequado. Apresentar peso líquido de 500gramas. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Não deve conter glúten.	UND	300
112.	Proteína de Soja: Proteína Texturizada de Soja . Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de no mínimo 200g. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	600
113.	Queijo tipo muçarela fatiado sem lactose: produzido a partir de leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de calcio, coagulante e conservante. Fatias com média de 20g. Apresentar inspeção do ministério da agricultura, SIF. Embalado a vácuo ou em filme rígido, interfolhado. Embalagens com 130g a 150g, impresso com informações nutricionais, peso,dados empresarias, lote e validade . Prazo de validade mínimo de 2 meses da data da entrega.	UND	400



114.	Queijo tipo muçarela fatiado: produzido a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, qualho, fermento lácteo e conservante. Fatias com média de 20g. Apresentar inspeção do ministério da agricultura, SIF. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalado a vácuo ou em filme rígido, interfolhado. Embalagens com 400g a 500g de peso líquido, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Prazo de validade mínimo de 2 meses da data da entrega.	UND	1500
115.	Repolho verde: In natura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, limpo, firme, cabeça fechada, sem fermentos ou defeitos isento de enfermidades, material terroso, resíduos de fertilizante, sujidades, parasitas e larvas. Peso médio por cabeça 1,5kg a 2kg a unidade. Acondicionados em caixas plásticas retornáveis, limpas e íntegras.	UND	800
116.	Requeijão Cremoso Sem Lactose: Requeijão cremoso para dietas com restrição a lactose. Composto por: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermentos lácteos, estabilizantes de emulsão, conservadores, corante natural e enzima Lactase. Embalados em potes de polipropileno transparentes, rotulados com adesivo contendo as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 5 meses da data da entrega. Embalagens de 180 gramas à 220 gramas. O produto deve ser transportado sob refrigeração 10°C. A embalagem deve ser entregue íntegra, lacrada, sem amassados ou rachaduras.	UND	300
117.	Requeijão Cremoso: Requeijão cremoso Tradicional, composto por: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermentos lácteos, estabilizantes de emulsão, conservadores e corante natural. Embalados em potes de polipropileno transparentes, rotulados com adesivo contendo as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 5 meses da data da entrega. Embalagens de 180 gramas à 220 gramas. O produto deve ser transportado sob refrigeração 10°C. A embalagem deve ser entregue íntegra, lacrada, sem amassados ou rachaduras. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9 categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	1500
118.	Rosquinha de Polvilho Tradicional sem glúten e sem lactose: Biscoito em formato de rosquinha a base de polvilho azedo; sabor salgado. Ingredientes: Polvilho azedo, amido pré gelatinizado, gordura vegetal, sal e	UND	6500



	lecitina. Embalagem com peso líquido de 50g a 100g. Confeccionada com polietileno de baixa densidade e hermeticamente fechado. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, . A embalagem deve ser entregue íntegra e com os biscoitos inteiros. Este produto deve ser isento de lactose e zero glúten.		
119.	Sal : Sal marinho refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	1500
120.	Salsicha Tradicional: Salsicha tradicional composta por : Carne suína, carne bovina, água, proteína vegetal, açúcar, sal, amido (máx 2%), especiarias naturais, conservadores, estabilizantes, aromatizante, antioxidante, corante natural, Sem adição de corante artificial, aspecto próprio , sem ser amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas. apresentar Procedência e número do registro de inspcão sanitária. Embalagem com peso líquido 1kg, polietileno à vácuo ou termoformadas. O produto deve estar congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo	KG	400
121.	Salsinha : salsinha in natura, com folhas podendo ser lisas ou crespas. Maço de no mínimo 150g. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. acondicionadas em sacos de polietileno de baixa densidade. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	MAÇO	1000
122.	Suco integral de caixinha: suco integral de uva ou laranja, sem adição de açúcar, sem conservante e 100% suco. Sabor e odor característicos do produto. Embalagem tetra Park com abertura para canudo, peso líquido 200ml. Informações da embalagem conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 12 categoria "b" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	4000



123.	Suco Integral: suco integral, 100% natural, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes e sem corantes. Sabor Uva. Rendimento de no mínimo 1:3 (1 parte do produto para 3 partes de água). Embalagem de 1 Litro, pode ser acondicionado em embalagem tetrapark ou vidro. rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade . Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 12 categoria "f" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	UND	2900
124.	Tangerina: Tangerina Pokan/ mexirica in natura, apresentando boa maturação, sem defeitos ou perfurações, com aspecto, cor, aroma e sabor típico da variedade. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças.	UND	2500
125.	Tomate salada: Tomate tipo salada, apresentando 80% de maturação com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, resíduos de fertilizantes e parasitas, , classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Acondicionados em caixa plástica retornável, limpa e íntegra. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	2600
126.	Uva Itália Rosada: Cacho de uva in natura, com frutos de formato arredondado ou elipsóide, podendo ser rosado ou vermelho de acordo com a variedade. A forma ideal do cacho é cônica, com tamanho médio de 15 a 20 cm e peso superior a 300 gramas. Os cachos devem ser cheios, mas não compactos. As bagas devem ser grandes e uniformes, com diâmetro igual ou maior a 18 mm para uvas sem sementes e 24 mm nas com sementes. Para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 1 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	1500
127.	Uva Passa Branca: Uva branca sem semente desidratada através do processo de secagem. Livre de fungos; Embalagem de polietileno de baixa densidade, hermeticamente fechada impressa com rotulagem e valor nutricional conforme legislação vigente. Peso 100 a 150 gramas.	UND	800
128.	Vinagre: Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo	UND	800



	de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega		
129.	Vagem: Vagem in natura tipo manteiga ou macarrão; planta herbácea de caule flexível de frutos do tipo vagem. Apresentar grau de tenrura categoria II, livre de defeitos, apresentando coloração de verde clara e verde escura com . Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 2 categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	KG	300

4. Grau de prioridade da compra: alto.

5. Necessita de análise de riscos:

SIM

Não

Justificativa: _____

6. Previsão no PCA

SIM Descrição: _____ Não, precisa incluir

7. Estimativa de valor: R\$2.632.711,60

8. Prazo de entrega/ execução: O fornecimento será efetuado de forma parcelada pela contratada conforme a necessidade das unidades escolares, contados a partir da assinatura do contrato. Os pedidos serão realizados: Semanalmente para hortifrutigranjeiros e panificação, Quinzenalmente Ou Mensalmente para os demais mantimentos.

9. Recursos orçamentários: a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, é um direito dos alunos matriculados na atenção básica pública, garantido pela Lei Federal nº 11.947/2009.

10. Local e horário da entrega/execução: O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado nos endereços e unidades escolares indicados abaixo, nas datas e horários previamente combinado entre as duas partes, conforme demanda e necessidade.

Unidade Escolar	Endereço
Escola Municipal domingos José Machado	Rua: Inês Eufrázia de Jesus, nº 100, Ilhotinha
CEI Vó Rosa	Rua: Marcelino Carlos Thomé, nº128, Ilhotinha
Escola Municipal José Elias de Oliveira	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, nº 182, Minas
CEI Vó Varda	Rua: Vereador Alcides José Gonçalves, 122, Minas
CEI Professora Gianna	Rua: Rua Leoberto Leal, nº 206, centro



CEI Vovô Juca	Rua: Antônio Laudelino da Cunha, 272, Centro
CEI Chapeuzinho Vermelho	Rua: Estrada Geral do Pocinho, nº 4431, Pocinho
CEI tia Flor	Rua: Bernardino Francisco de Souza, 57, Baú Baixo
Escola Municipal Alberto Schmitt	Rua: Geral Baú Central, nº2891, Baú Central
CEI Maria Terezinha Hammes Schmitz	Rua: Geral Braço do Baú, Braço do Baú
Escola Municipal Pedro Texeira	Estrada Geral do alto baú, 12513, alto Baú
CEI Tia Loli	Rua: Floriana Cardoso da Silva, 215, Pedra de Amolar

11. Indicação do fiscal do contrato:

Nutricionista Alexandra Christiane Cabral dos Santos – CRN 10: 7982.

Nutricionista Gabriela Menegasso Bezerra Rafaeli – CRN 10: 6227.

Ilhota, 24 de janeiro de 2024.

Andrea Cordeiro
Secretaria de Educação do Município de Ilhota