**Marcas Pré-Aprovadas**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **Descrição de Produtos** | **Marca/Fornecedor Pré-Aprovado** |
| **´44** | **Kg Café torrado e moído tradicional, altovácuo.**Características gerais: produto em pó homogêneo, devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído. Procedente de grãos sãos e limpos. Composição: 100% café. Com aroma e sabor característicos. Deverá apresentar selo de pureza ABIC. Com nota de classificação de qualidade global superior a 4,5 (segundo escala que avalia os atributos fragrância do pó, aroma da bebida, defeitos na degustação produzidos por impurezas ou grãos defeituosos, acidez, amargor, sabor, sabor residual, adstringência e corpo, viscosidade da bebida). Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Envasado em máquina automática à vácuo. Acondicionado em caixas de papel cartão íntegras com embalagem interna aluminizada, resistente e vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Com selo de pureza ABIC/Associação Brasileira da Indústria de Café, ISO 9001, Informação Nutricional na embalagem. Modo de preparo: porção de 4g de pó de café suficiente para preparar 50ml de café, ou, 02 colheres de sopa (40g) + 500ml de água suficientes para preparar 10 xícaras de café.Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Melitta ( )**  **Bom Jesus ( )** |
| **62** | **Unidades Café solúvel granulado.** Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Rendimento de aproximadamente 144 xícaras. Torrado no ponto médio. Não contém glúten. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros transparentes com tampa plástica de rosquear ou em latas, com lacre protetor interno aluminizado.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Nescafé ( )**  **Iguaçu ( )**  **Amigo ( )**  **Pelé ( )**  **Três Corações ( )** |
| **159** | **Kg Açúcar mascavo**. Apresentação: pó fino de cor marrom escuro. Isento de aditivos ou conservantes. Sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **La Polakita ( )**  **Lowçucar ( )**  **Yoki Mais Vita**  **( )**  **Jasmine ( )**  **Da colônia ( )**  **Horti Fruti Carraro**  **( )**  **Guimarães ( )** |
| **107** | **Kg Açúcar cristal**. Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Alto Alegre ( )**  **União ( )**  **Priana ( )**  **Estrela ( )**  **Colombo ( )**  **Santa Isabel ( )**  **Doce Sucar ( )**  **Super Sucar ( )**  **Certano ( )**  **Purinha ( )** |
| **75** | **Litros Alimento de soja.“Leite de soja”.** Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja. Sabor original. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B6, B12, ácido fólico e minerais cálcio e zinco, aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha) estabilizantes goma gelana, citrato de sódio, goma xantana e lecitina de soja. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Sollys ( )**  **Soy teen ( )**  **Soy ( )**  **Mais Vita – Yoki**  **( )**  **Purity ( )**  **Ades ( )**  **Naturis Batavo**  **( )** |
| **157** | **UnidadesBebida de soja com suco de frutas.** Em embalagem individual. Sabores variados. Soja + Cálcio. 0% lactose, 0% colesterol, por ser um alimento com soja, 0% conservantes, 0% gordura saturada, menos açúcares.Possui vitaminas B2, B3, B6, B12, C e o mineral Zinco para uma alimentação nutritiva e balanceada. Ingredientes: água, grãos de soja, açúcar líquido invertido, suco de fruta concentrado, açúcar, maltodextrina, vitaminas C, B3, B6, B2 e B12, mineral zinco, estabilizantes pectina e goma guar, corante antocianinas, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez ácido málico e edulcorante sucralose. Não contémglúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200mldo produto. Validade mínima de 6 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Ades ( )**  **Nestlé Sollys ( )**  **Yoki Mais Vita**  **( )**  **Shefa ( )**  **SuFresh Soyos**  **( )** |
| **162** | **Bandejas Alimento com soja sabor iogurte com sabor frutas vermelhas ou pêssego.**Iogurte de soja compedaços de frutas (morango e framboesa ou pêssego). Cremoso. Contém aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. 0% lactose. Sem colesterol. Fonte de cálcio. Ingredientes: água, açúcar, pedaços de fruta, extrato de soja, amido modificado, fosfato tricálcico, fermentos, aromatizantes, corante natural antocianina e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em bandejas plásticas contendo 4 copos de 100g cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 4 copos de 100g. Validade mínima de 45dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Batavo – Naturis soja ( )** |
| **163** | **Unidades Iogurte com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose.** Sabores variados. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite reconstituído, preparado de fruta (fruta, açúcar líquido invertido, água, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural da fruta, conservante sorbato de potássio, corante idêntico ao natural betacaroteno), açúcar, leite em pó integral, estabilizante (amido modificado e gelatina), amido modificado, enzima lactase e cultura microbiana. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Contém amido modificado. Não contém glúten. Integral. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 150g e 180g do produto.Validade mínima de 45dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Piá Zero Lactose**  **( )**  **Vigor Zero Lactose**  **( )**  **Activia Zero Lactose**  **( )**  **Tiro 0% lactose**  **( )**  **Parmalat Zero Lactose ( )**  **Nestlé Zero Lactose ( )** |
| **179** | **Unidades Iogurte natural.** Ingredientes: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Contém glúten. Alérgicos: contém leite, derivados de leite e cevada. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 170g do produto. Validade mínima de 45dias.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Nestlé**  **( )**  **Vigor**  **( )**  **Danone**  **( )**  **Batavo**  **( )** |
| **189** | **Unidades Iogurte zero açúcar.** Ingredientes: leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de fruta (água, polpa de fruta, vitaminas, corante natural, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e aspartame, conservante sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de fruta e espessante goma guar), soro de leite em pó, fermentos lácteos e mistura de estabilizantes (pectina e agar). Contem fenilalanina. Zero gordura. Zero adição de açúcares. Alergênicos:Contém leite e derivados. Pode conter trigo e soja. Contém glúten. Peso líquido: cada embalagem contém 170g do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Batavo ( )**  **Nestlé ( )**  **Tirol ( )**  **Danone ( )** |
| **158** | **Litros Leite integral longa vida.**Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Elegê ( )**  **Santa Clara ( )**  **Piá ( )**  **Languiru ( )**  **Dalia ( )**  **Tirol ( )**  **Latco ( )**  **Latvida ( )** |
| **115** | **Litros Leite desnatado longa vida.**Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido desnatado, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Elegê ( )**  **Santa Clara ( )**  **Piá ( )**  **Languiru ( )**  **Dalia ( )**  **Tirol ( )**  **Latco ( )** |
| **116** | **Litros Leite semidesnatadopara dietas com restrição de lactose.** Zero lactose. Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido semidesnatado, enzima lactase, estabilizantes monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 4 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Ninho Baixa Lactose ( )**  **Batavo Sensy Baixa Lactose ( )**  **Elegê Baixa Lactose**  **( )**  **Piracanjuba Zero Lactose ( )**  **Tirol Premiare Baixa Lactose ( )**  **Piá Zero Lactose**  **( )**  **Santa Clara Zero Lactose ( )** |
| **104** | **Kg Leite em pó integral. Instantâneo.** Ingredientes: leite integral e/ou leite concentrado integral e emulsificante lecitina de soja. Não conte glúten.Acondicionado em embalagens plásticas tipo sachê, aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 kg do produto. Rendimento: 10 colheres de sopa bem cheias para 1 litro de água. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco dias) dias da data da entrega. | **Elegê ( )**  **Santa Clara ( )**  **CCGL ( )**  **Piá ( )**  **Aurora ( )**  **Danby ( )**  **Prativita ( )**  **Languiru ( )**  **Danky ( )**  **Piracanjuba ( )**  **Romano ( )**  **Doce sabor ( )**  **Belac ( )**  **Dália ( )** |
| **169** | **Latas Leite em pó sem lactose. Composto lácteo em pó sem lactose.** Apresentação: em Pó. Não contém glúten. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C e D. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 380g do produto.** Rendimento: 380 g = 2,9 litros (14 copos). Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Ninho sem lactose**  **( )** |
| **27** | **Litros Bebida láctea fermentada sabores variados (morango, pêssego, côco e salada de fruta).**Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, preparado de fruta (água, sacarose, polpa de fruta, substâncias aromatizantes naturais e idênticas às naturais, espessantes goma xantana, corante natural urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e corante artificial vermelho Ponceau 4R), amido de milho, fermento lácteo. Não contém glúten. Contém soro de leite, parcialmente desnatado. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Preparada com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. Consistência: líquida com diferentes graus de viscosidade. Cor: de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s). Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) / saborizante(s) adicionados. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos (sabor a malte, metálico, de ranço, muito ácido, amargo), problemas relacionados com a coloração. Acondicionada em embalagemplástica, leitosa, termossoldada, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. Validade mínima de 45 dias.Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Santa Clara ( )**  **Piá ( )**  **Dona Ire ( )**  **Languiru ( )**  **Biogut ( )** |
| **103** | **Litros Refrigerante.** Bebida não alcoólica, não fermentada, gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de fruta, aroma natural da fruta e ou xarope de cola, extrato de noz de cola; aroma natural. Sabores sortidos. Com dados de identificação; data de fabricação e validade. Conservantes: sorbato de potássio e benzoato de sódio. Acondicionado em embalagens recicláveis contendo 2 litros. | **Coca-Cola ( )**  **Antárctica ( )**  **Fruki ( )**  **Schin ( )** |
| **102** | **Litros Água mineral.** Natural. Potável. Sem gás. Envasada em litros policarbonato com capacidade de 1,5 litros, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. | **Fonte da Ilha ( )**  **Crystal ( )**  **Nestlé – Pureza Vital ( )**  **Schin ( )**  **Sarandi ( )**  **Bamboo ( )** |
| **117** | **Bombonas/Galões Água mineral.** Natural. Potável. Sem gás. Envasada em galões com capacidade de 20 litros, resistentes a impactos, recicláveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. | **Boca da Serra**  **( )**  **Elan ( )**  **Fonte da casa**  **( )**  **Serra Maior ( )** |
| **118** | **Caixas Adoçante dietético natural**. Puro de stevia. Sem lactose. Sem adição de açúcar. Contém edulcorante natural steviosídeo. Ingredientes: edulcorante natural steviosídeo, anti-umectante dióxido de silício e maltodextrina (veículo). Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas contendo 50 envelopes de 1 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Só Stevia – lowçucar ( )**  **Stevia Premium**  **( )**  **Jasmine ( )** |
| **119** | **Vidros Geléia de frutas diet.** Em sabores variados.Para dietas de ingestão controlada de açúcares. Ingredientes: polpa de fruta; Edulcorantes: sorbitol, ssc (ciclamato de sódio, sacarina sódica e esteviosídeo); Gelificante: pectina cítrica; Acidulante: ácido cítrico; Conservador sorbato de potássio. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagens de vidro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada vidro deverá conter entre 200g e 260g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Delakasa ( )**  **Stevia ( )**  **Ritter ( )**  **Queensberry ( )**  **Maribo ( )**  **Agroindústria Carraro ( )** |
| **07** | **Potes Achocolatado diet**. Pó para preparo de achocolatado, aromatizado artificialmente. Sem adição de açucares, 29% menos calorias. Alimento para dietas de ingestão controlada de açúcares. Deverá conter selo da ANAD (Associação Nacional de Assistência ao Diabético). Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó lecitinado, leite em pó desnatado, soro de leite, sal, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiumectante dióxido de silício. Aroma artificial de baunilha. Adoçado com stevia plus. Não contém glúten. Contém lactose. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em potes plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pote contém 210g. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Stevia Premium**  **( )**  **Lowçucar ( )**  **New Choco ( )**  **Apti Zero Açúcar ( )** |
| **120** | **Unidades Alimento achocolatado em pó.** Instantâneo. Aspecto; pó fino homogêneo, cor e cheiro característico e sabor doce, próprio. Rico em vitaminas e minerais. Fonte de ferro e cálcio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante, lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Já vem adoçado. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas, potes plásticos (polipropileno leitoso) ou embalagens plásticas (polipropileno leitoso) tipo sachet, termossoldadas, atóxicas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 400g do produto. Rendimento: 18 porções de 200ml para cada 400g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Super cau ( )**  **Apti ( )**  **Barra ( )**  **Prativita ( )**  **Três Corações ( )** |
| **160** | **Kg Cacau em pó.** 100% cacau.Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas resistentes, com embalagem plástica interna. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem poderá conter entre 150g e200g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Apti ( )**  **Miriam ( )**  **Dr. Oetker ( )** |
| **06** | **Kg Farinha de mandioca torrada**. Grupo seca. Sub-grupo fina. Classe amarela. Tipo 1. Ingredientes e composição: 100% farinha de mandioca torrada. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **CBS ( )**  **Yoki ( )**  **Corsetti ( )**  **Pinduca ( )**  **Bom gosto ( )**  **Amafil ( )**  **Monsil ( )** |
| **121** | **Kg de Farofa pronta. Farinha de mandioca temperada.** Ingredientes: farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífico, cebola, pimenta vermelha, pimenta do reino preta, cebolinha verde, aromatizante, realçador de sabor glutamato monossódico e antioxidante BHT. Não contém glúten. Zero gordura trans. Acondicionado em embalagens plásticas aluminizadas, termossoldadas, atóxicas e resistentes.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Yoki ( )**  **Kisabor ( )**  **CBS ( )**  **Apti ( )**  **Pinduca ( )** |
| **05** | **Kg Farinha de milho pré-cozida.** Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter no mínimo 500g e no máximo 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Corsetti ( )**  **Perdiz ( )**  **Yoki ( )**  **Nutrivita ( )** |
| **48** | **Kg Farinha de trigoespecial.** Tipo 1. Sem fermento. Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, sãos e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Boa safra ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )**  **Roseflor ( )**  **Jacy ( )**  **Fidalga ( )**  **Pan Fácil ( )**  **Gardênia ( )**  **Maria Inês ( )** |
| **113** | **Kg Farinha de trigointegral.** Tipo 1. Sem fermento. 100% integral, rica em fibras, vitaminas e sais minerais que ajudam a promover boa nutrição e agregar benefícios à saúde, melhorando a qualidade de vida.Produto obtido a partir do cereal limpo com uma extração máxima de 95% e com teor máximo de cinza de 1,750%. Fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor ligeiramente marrom, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido ou embalagem plástica atóxica, termossoldada e resistente.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg de produto. Validade mínima de 120 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Orquídea ( )**  **Dona Benta ( )**  **Nordeste ( )**  **Renata ( )**  **Pan Fácil ( )**  **Roseflor ( )** |
| **40** | **Kg Amido de milho**. Excelente para preparo de mingau, papas, bolos, molhos, cremes, massas, doces e salgados.Composição: amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Yoki ( )**  **Maizena ( )**  **Bom gosto ( )**  **Apti ( )**  **Fleischmann ( )**  **Daju ( )**  **Nutrivita ( )**  **Soley ( )**  **Tecnutri ( )** |
| **41** | **Kg Arroz branco polido**. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Tio Urbano ( )**  **Blue Ville ( )**  **Tio João ( )**  **Bella Dica ( )**  **Prato fino ( )**  **Rozcato ( )**  **Camera ( )**  **Princesa ( )**  **Namorado ( )**  **Minutinho ( )**  **Souza ( )**  **Coopan ( )**  **Blue Soft ( )** |
| **42** | **Kg Arroz sub-grupo parboilizado**. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é encharcado por um certo período, logo após é submetido a um processo através de autoclave, onde sofre o processo de parboilização, ou seja, os nutrientes que se encontram na película do produto são injetados no grão, tornando-o um produto com maior poder nutritivo, logo após o produto é seco, depois beneficiado e embalado para a comercialização. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Tio Urbano ( )**  **Blue Ville ( )**  **Tio João ( )**  **Bella Dica ( )**  **Prato fino ( )**  **Rozcato ( )**  **Camera ( )**  **Princesa ( )**  **Blue Soft ( )**  **D’avó ( )**  **Minutinho ( )**  **Raroz ( )**  **Terra livre ( )** |
| **108** | **Kg Arroz integral**.Classe longo fino. Tipo 1. Produto natural, que passa por processo de industrialização sem adição de elementos químicos, mantendo as propriedades originais do grão e conservando todas as vitaminas de seu interior. Possui altíssimo valor nutritivo.Rico em fibras.Sem colesterol.É um produto 100% natural, altamente nutritivo, e com maior quantidade de proteínas, vitaminas e sais minerais que o arroz comum. Constituído de grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Blue Ville ( )**  **Camil ( )**  **Tio João ( )**  **Namorado ( )**  **Uncle Bens ( )**  **Ráris ( )**  **Urbano ( )**  **Princesa ( )**  **Prato Fino ( )**  **Coopan ( )**  **Ki gostoso ( )**  **Fritz e Frida ( )**  **Blue Soft ( )** |
| **82** | **Unidades Barra de cereal.** Sabores variados. Sem cobertura de chocolate. Ingredientes: leite condensado, glicose, crispes de arroz (arroz, milho, extrato de malte, sal e açúcar), aveia, farinha láctea, maltodextrina, mel, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, cacau em pó, glicerina, bicarbonato de sódio, sal, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica aluminizada, termossoldada, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 25g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Ritter ( )**  **Trio ( )**  **Nutry ( )**  **Naturalle ( )** |
| **76** | **Pacote Biscoito de polvilho**. Sabores diversos. 0% gordura trans. Ingredientes: polvilho, água filtrada, gordura vegetal de coco, ovos, sal e leite em pó. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 80g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Temabi ( )**  **Sabor do Forno**  **( )**  **Fachin ( )**  **Guimarães ( )** |
| **43** | **Pacotes Biscoito doce tipo “leite”**. 0% de gordura trans. Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido lático. Contém glúten.Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Isabela ( )**  **Germani ( )**  **Orquídea ( )**  **Parati ( )** |
| **178** | **Pacotes Biscoito doce tipo “maisena” integral.**Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, fibra de trigo, amido, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, farinha de aveia, leite integral em pó, extrato de malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizantes, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, acidulante ácido láctico. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados, derivados de trigo, soja, aveia e cevada. Pode conter ovos e avelãs. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Parati ( )**  **Marilan ( )** |
| **04** | **Pacotes Biscoito doce tipo “Maria”**. Sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Isabela ( )**  **Germani ( )**  **Orquídea ( )**  **Mosmann ( )**  **Hiléia ( )** |
| **170** | **Pacotes Biscoito doce tipo “Maria” integral sem lactose.**0% gordura trans. Fonte de fibras. Com açúcar mascavo.Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de soja, trigo e pode conter aveia, centeio e cevada. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Mosmann ( )** |
| **180** | **Pacotes Biscoito doce tipo rosquinha leite.** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, fubá de miho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, soro de leite em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido lático. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo, soja, leite. Pode conter ovos, aveia, avelãs e cevada. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém entre 335g e 400g do produto. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Parati**  **( )**  **Triunfo**  **( )**  **Bauduco**  **( )**  **Visconti**  **( )** |
| **122** | **Pacotes Biscoito salgado tipo “água e sal”.**0% de gorduras trans. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja. Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Isabela ( )**  **Germani ( )**  **Orquídea ( )** |
| **123** | **Pacotes Biscoito salgado tipo cracker integral.** Fonte de fibras. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo, açúcar invertido, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de amônio, pirofosfato, ácido de sódio). Pode conter traços de leite. Contém glúten. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Isabela ( )**  **Germani ( )**  **Orquídea ( )**  **Mosmann ( )** |
| **188** | **Pacotes Biscoito isento de leite de vaca.** Tipo cookies ou rosquinhas. Em sabores variados como côco; aveia e mel; limão; laranja; sete grãos; maçã e banana. Produzidos com farinha integral, que preserva os nutrientes do trigo e mantém a integridade do sabor. Não possuem adição de leite, ovos e derivados. **Ingredientes:** Farinha de trigo integral, farinha de trigo orgânica fortificada com ferro e ácido fólico, melado de cana orgânico, açúcar mascavo e demerara orgânicos, gordura de palma orgânica, fécula de mandioca, sal,  emulsificante natural lecitina de soja, fermentos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e aromas naturais. Contém glúten. Peso líquido: cada pacote contém 150g do produto.Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Jasmine ( )** |
| **85** | **Kg Canjica Amarela (Munguzá).** Grupo misturada. Subgrupo despeliculada. Classe amarela. Tipo 1. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **CBS ( )**  **Yoki ( )**  **Corsetti ( )**  **Beatriz ( )**  **Sinhá ( )**  **Amafil ( )**  **Nutrivita ( )**  **Glorinha ( )**  **Daju ( )** |
| **10** | **Kg Canjiquinha de milho.** Grupo: misturada. Subgrupo: despeliculada. Classe: amarela. Tipo 1. Obtida de milho degerminado, moído e classificado. Isenta de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **CBS ( )**  **Yoki ( )**  **Beatriz ( )**  **Corsetti ( )**  **Sinhá ( )**  **Glorinha ( )** |
| **45** | **Unidades Canela em pó**. Pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 20g e 25g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Miriam ( )**  **Sul temper ( )**  **Bom Gosto ( )**  **Direma ( )**  **Apti ( )**  **Incas ( )**  **Kitano ( )**  **Vinolar ( )** |
| **63** | **Caixas Chá de morango.** Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em caixas contendo 10 saquinhos. Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Prenda ( )**  **Leão ( )**  **Chileno ( )**  **Gos Tozzo ( )**  **Madrugada ( )**  **Barão ( )**  **Neilar ( )**  **Dr. Oetker ( )**  **Bom Gosto ( )** |
| **39** | **Unidades Erva doce**. Erva com sabor aromático e odor suave. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem deverá conter entre 15g a 20g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Sul temper ( )**  **Miriam ( )**  **Direma ( )**  **Apti ( )**  **Incas ( )**  **Vinolar ( )**  **Malvi ( )**  **Bom Gosto ( )** |
| **79** | **Pacotes Colorífico (Colorau ou vermelhão).** Condimento tipo corante natural para alimentos. Ingredientes: urucum, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico e óleo de soja. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto e estar isento de materiais estranhos a sua espécie. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 100g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Sul temper ( )**  **Miriam ( )**  **Bom Gosto ( )**  **Manol ( )**  **Apti ( )**  **Nutrivita ( )**  **Kitano ( )**  **Vinolar ( )** |
| **124** | **Vidros Doce cremoso de uva**. Ingredientes: polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 720g, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro ( )** |
| **164** | **Vidros Doce cremoso de uva**. Ingredientes: polpa de uva e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 4 kg, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro ( )** |
| **165** | **Vidros Doce cremoso de figo**. Ingredientes: polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 720g, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro ( )** |
| **09** | **Vidros Doce cremoso de figo**. Ingredientes: polpa de figo e açúcar. Sem conservantes. Textura homogênea. Pasta compacta. Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Com registro na vigilância sanitária. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em vidros de 4 kg, com lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro ( )** |
| **46** | **Potes Doce de leite.** Obtido a partir do leite integral “in natura”, açúcar, glucose e bicarbonato. Esta mistura recebe uma concentração até atingir o Brix desejado (escala numérica que mede a quantidade de compostos solúveis numa solução de sacarose). Ingredientes: leite pasteurizado integral, açúcar, glicose, amido de milho, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizador citrato de sódio, conservador sorbato de potássio e aroma artificial de baunilha. Não contém glúten. Características sensoriais: consistência pastosa, de creme firme, não rígido, coloração caramelo médio; odor e sabor característicos. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Com selo da inspeção do Ministério da Agricultura. Livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo. Acondicionado em potes plásticos (polipropileno) tampadoscom lacre protetor interno aluminizado.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pote contém 400g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Piá ( )**  **Mumu ( )**  **Elegê ( )**  **Languiru ( )**  **Bom Princípio ( )**  **Tirol ( )** |
| **65** | **Latas Milho verde em conserva.** Composição: grãos de milho verde ao natural, água, açúcar e sal. Não contém glúten. Não contém aditivos químicos. Características sensoriais: cor amarela característica; odor e sabor característicos; textura macia. Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas.Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses.Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Oderich ( )**  **Olé ( )**  **Quero ( )**  **Predileta ( )**  **Fugini ( )**  **Bonare ( )**  **Stella D’oro ( )** |
| **64** | **Latas Ervilha em conserva.** Composição: ervilhas reidratadas, água, açúcar e sal. Não contém glúten. Não contém aditivos químicos. Características sensoriais: cor verde característica; odor e sabor característicos; textura macia. Isenta de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses.Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Oderich ( )**  **Olé ( )**  **Quero ( )**  **Predileta ( )**  **Fugini ( )**  **Bonare ( )**  **Stella D’oro ( )** |
| **47** | **Latas Ervilha e milho em conserva**. Ingredientes: ervilha, milho, água e sal. Não contém glúten. Sem conservantes. Isenta de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pêlos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso drenado da cada lata: 200g. Peso líquido de cada lata: 300g. Validade mínima de 24 meses.Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Oderich ( )**  **Quero ( )**  **Jussara ( )**  **Predileta ( )**  **Olé ( )**  **Jurema ( )**  **Stella D’Oro ( )**  **Fugini ( )** |
| **36** | **Unidades Extrato de tomate**, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que nãocaia facilmente da colher). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Ausência de sujidades, larvas, pelos ou quaisquer outras impurezas. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário ou sachês. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas ou sachês não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata ou sache contém 350g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Oderich ( )**  **Cajamar ( )**  **Quero ( )**  **Arisco ( )**  **Olé ( )**  **D’ajuda ( )** |
| **114** | **Kg Farinha láctea**. Original. Instantânea. Alto valor nutritivo. Fonte de 11 vitaminas e ferro.Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Contém glúten. Aparência: produto formado por pequenos flocos amarelos. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado, ou em sachês. O recipiente deverá estar fechado e não pode apresentar sinais de alterações (corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 400g ou cada sache contém entre 210 e 230g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nestlé ( )**  **Nutrimental ( )**  **Maratá ( )** |
| **125** | **Kg Cereal Infantil sabor milho**. Cereal para alimentação infantil. Instantâneo. A partir do 6º mês de idade. Nutri protect. Combinação exclusiva de probiótico Bifidus e nutrientes essenciais. Fácil digestabilidade. Rico em zinco. Ferro de melhor absorção. Nove vitaminas incluindo A e C. Ingredientes: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite. Aparência: pó homogêneo de coloração amarelo-claro. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado, ou em sachês. O recipiente metálico deverá estar fechado e não pode apresentar sinais de alterações (corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 400g ou cada sachê contém 230g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Mucilon – Nestlé**  **( )**  **Nutrilon – Nutrimental ( )**  **Milnutri – Danone**  **( )**  **Maratá – Fortlon ( )** |
| **126** | **kgCereal Infantil sabor arroz e aveia**. Cereal para alimentação infantil. Instantâneo. A partir do 6º mês de idade. Nutri protect. Combinação exclusiva de probiótico Bifidus e nutrientes essenciais. Fácil digestabilidade. Rico em zinco. Ferro de melhor absorção. Nove vitaminas incluindo A e C. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina..Contém glúten. Contém traços de leite. Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado, ou em sachês. O recipiente deverá estar fechado e não pode apresentar sinais de alterações (corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 400g ou cada sache contém 230g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Mucilon - Nestlé**  **( )**  **Milnutri – Danone**  **( )**  **Maratá – Fortlon ( )** |
| **127** | **kgCereal Infantil sabor arroz**. Cereal para alimentação infantil. Instantâneo. A partir do 6º mês de idade. Nutri protect. Combinação exclusiva de probiótico Bifidus e nutrientes essenciais. Fácil digestabilidade. Rico em zinco. Ferro de melhor absorção. Nove vitaminas incluindo A e C. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite.Aparência: pó homogêneo de coloração branca.Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado, ou em sachês. O recipiente deverá estar fechado e não pode apresentar sinais de alterações (corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 400g ou cada sache contém 230g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Mucilon – Nestlé**  **( )**  **Nutrilon – Nutrimental ( )**  **Milnutri – Danone**  **( )**  **Maratá – Fortlon ( )** |
| **128** | **KgCereal Infantil sabor Multicereais**. Cereal para alimentação infantil. Instantâneo. A partir do 6º mês de idade. Nutri protect. Combinação exclusiva de probiótico Bifidus e nutrientes essenciais. Fácil digestabilidade. Rico em zinco. Ferro de melhor absorção. Nove vitaminas incluindo A e C. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite.Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado, ou em sachês. O recipiente deverá estar fechado e não pode apresentar sinais de alterações (corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 400g ou cada sache contém 230g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Mucilon – Nestlé**  **( )**  **Nutrilon – Nutrimental ( )**  **Maratá – Fortlon ( )** |
| **49** | **Latas Fórmula infantil de partida 1.** Leite em pó modificado para lactentes.**Fórmula de partida com ferro, adicionada de prebióticos, para alimentação de lactentes de 0 a 6 meses de idade.** Contribui no tratamento nutricional da constipação. Contém uma mistura de prebióticos 90% gos e 10% fos a uma concentração de 4gr/l, proporcionando: fezes mais macias, aumento do número de evacuações, efeito bifidogênico, maior segurança pela quantidade adequada de 4gr/l, que reduz o risco de diarréia. **Possui um mix de gorduras que inclui ácidos graxos essenciais, além de vitaminas e minerais. Ingredientes: l**actose, soro de leite, oléina de palma, leite desnatado, óleo de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), vitaminas (vitaminas C, taurina, inositol, vitamina E, vitamina A, niacina, ácido pantotênico, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina), l-fenilalanina, L-histidina, bitartarato de colina, L-camitina e regulador de acidez ácido cítrico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nestlé - Nan ( )**  **Danone – Aptamil**  **( )** |
| **166** | **Latas Fórmula infantil de seguimento 2.** Leite em pó modificado para lactentes.**Fórmula de seguimento com ferro, adicionada de prebióticos, para alimentação de lactentes a partir de 6 meses de idade.** Contribui no tratamento nutricional da constipação. Contém uma mistura de prebióticos 90% gos e 10% fos a uma concentração de 4gr/l, proporcionando: fezes mais macias, aumento do número de evacuações, efeito bifidogênico, maior segurança pela quantidade adequada de 4gr/l, que reduz o risco de diarréia. **Possui um mix de gorduras que inclui ácidos graxos essenciais, além de vitaminas e minerais. Ingredientes: l**actose, soro de leite, oléina de palma, leite desnatado, óleo de palma, galacto-oligossacarídeo, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), vitaminas (vitaminas C, taurina, inositol, vitamina E, vitamina A, niacina, ácido pantotênico, vitamina D, vitamina B1, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina), l-fenilalanina, L-histidina, bitartarato de colina, L-camitina e regulador de acidez ácido cítrico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nestlé – Nan ( )**  **Danone – Aptamil**  **( )** |
| **129** | **Latas Fórmula infantil de transição 3.** Leite em pó modificado para lactentes a partir dos 10 meses de idade.**Fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas, adicionada de prebióticos 0,8g/100ml (10%FOS e 90%GOS). Contém adequada relação ômega 3 (ácido linolênico): ômega 6 (ácido linoleico), mais LcPUFAS (DHA e ARA) e o incremento de vitaminas A e D, e os minerais zinco e cálcio.** Ingredientes:leite em pó parcialmente desnatado, lactose, óleos vegetais (óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol altamente oléico, óleo de girassol e óleo de palma), maltodextrina, proteína do soro de leite, fibras alimentares (galactooligosacarídeos (GOS) e frutooligossacarídeos (FOS)), carbonato de cálcio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, ácido L-ascórbico, L-ascorbato de sódio, caseinato de cálcio, sulfato ferroso, mio-inositol, sulfato de zinco, DL-alfa tocoferol, fosfato de potássio dibásico, cloreto de colina, L-carnitina, gluconato cúprico, fosfato de cálcio tribásico, D-pantotenato de cálcio, palmitato de ascorbila, nicotinamida, palmitato de retinila, acetato de DL-alfa-tocoferila, riboflavina, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, iodato de potássio, ácido N-pteroil-L-glutâmico, selenito de sódio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes: lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nestlé – Nan ( )**  **Danone – Aptamil**  **( )** |
| **130** | **Latas Fórmula infantil anti-refluxo.**Anti-regurgitação e/ou refluxo-gastro-esofágico.Fórmula infantil com adição de espessante, amido pré-gelatinizado ou goma jataí, o que resultará em maior viscosidade. Ingredientes: lactose, leite de vaca desnatado, amido, oleína de palma, soro de leite desmineralizado, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, ácido pantotênico, vitamina B12, biotina), taurina, sais minerais (iodeto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de cobre, sulfato de zinco). Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 800g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Neslté – Nan AR**  **( )**  **Danone – Aptamil AR ( )** |
| **131** | **Latas Fórmula infantil para lactentes, semi-elementar e hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite.**Indicado para alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou soja e restrição de lactose,  comdistúrbios absortivos  ou outras condições clínicas que requerem uma terapia nutricional com dieta oufórmula semi-elementar e hipoalergênica. **C**om adição de LCPufas (DHA e ARA) e nucleotídeos. 100% de proteína extensamente hidrolisada de soro do leite de baixo peso molecular. **Isento de lactose,sacarose, frutose e glúten. Ingredientes: x**arope de glicose, proteína hidrolisada de soro do leite, triglicerídeos de cadeia média, óleos vegetais (colza, girassol, palma), fosfato tricálcico, fosfato dihidrogenado de potássio, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, óleo de peixe, óleo de fungos, cloreto de colina, vitamina C, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, taurina, inositol, sulfato ferroso, vitaminaE, sulfato de zinco, L-carnitina, uridina, citidina, adenosina, inosina, niacina, d-pantotenato de cálcio, guanosina, d-biotina, sulfato de cobre, ácido fólico, sulfato de manganês, vitamina A, B2, B12, B1, D,B6, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Alfarré – Nestlé**  **( )**  **Pregomin Pepti**  **( )** |
| **167** | **Latas Fórmula infantil para lactentes hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada do soro do leite.**Com lactose. Alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, sem quadro diarréico. Fórmula hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada (85% de peptídeos e 15% aminoácidos livres), com adição de prebióticos, ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa LcPUFAS (DHA e ARA) e nucleotídeos. Isento de sacarose, frutose e glúten. Ingredientes: Proteina hidrolisada do soro de leite,maltodextrina, oleos vegetais (palma, canola,coco, girassol), galacto-oligossacarideos (GOS), fruto-oligossacarideos (FOS), fosfatotricalcico, cloreto de potassio, oleo de peixe,cloreto de magnesio, citrato trissodico, óleode *Mortierella alpina*, carbonato de calcio,vitamina C, cloreto de colina, taurina, sulfatoferroso, inositol, sulfato de zinco, nucleotídeos (uridina, citidina, adenosina, inosina,guanosina), vitamina E, L-carnitina, niacina,d-pantotenato de calcio, d-biotina, sulfato decobre, acido folico, vitaminas A, B12, B1, B2, D,B6, sulfato de manganes, iodeto de potassio,vitamina K, selenito de sodio, emulsifi cantesesteres de acido citrico e mono e diglicerideos.NAO CONTEM GLUTEN.Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Althéra – Nestlé**  **( )**  **Aptamil Pepti**  **( )** |
| **132** | **Latas de Fórmula infantil para lactentes sem lactose. Indicada para lactentes menores de um ano de idade com intolerância à lactose. Fórmula isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessários ao bom desenvolvimento e crescimento. Contém nucleotídeos e LcPUFAS (DHA e ARA).**Ingredientes: Xarope de glicose, oleos vegetais, caseinato,citrato de sodio, citrato de potassio, fosfatode calcio, cloreto de magnesio, hidrogenofosfato de potassio, carbonato de calcio, óleo de peixe, cloreto de colina, L-cisteina, vitaminaC, taurina, L-triptofano, inositol, sulfatoferroso, vitamina E, sulfato de zinco, uridina,citidina, L-carnitina, adenosina, inosina,niacina, d-pantotenato de calcio, guanosina,d-biotina, vitamina A, sulfato de cobre, acidofolico, sulfato de manganes,vitaminas B2, E,B12, B1, D, B6, iodeto de potassio, vitaminaK, selenito de sodio, emulsifi cante lecitina desoja. NAO CONTEM GLUTEN.Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nan Sem Lactose – Nestlé ( )**  **Aptamil Sem Lactose ( )** |
| ****133**** | ****Latas Fórmula infantil para lactentes a base de soja 1**. Indicado para lactentes desde o nascimento até os 6 meses**com intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta.**F**órmula infantil à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Ingredientes:Xarope de glicose, proteína isolada de soja, óleos de palma, girassol, canola e coco; carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de magnésio, dibásico, citrato de potássio., fosfato tricalcico, vitamina C, cloreto de colina, L-triptofano, taurina, cloreto de sódio, L-metionina, inositol, sulfatos ferrosos e de zinco, vitaminas A, D e E, pantotenato de cálcio, niacina, vitaminas B12 e B2, beta-caroteno, sulfato de manganês, vitaminas B1 e B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina, regulador de acidez hidróxido de potássio. Não Contém Glúten.Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nan Soy – Nestlé**  **( )**  **Aptamil Soja 1**  **( )** |
| ****134**** | ****Latas Fórmula infantil de seguimento a base de soja 2**. Indicado para lactentes a partir dos 6 meses**de idadecom intolerância à lactose ou em situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta.**F**órmula infantil à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.Ingredientes: Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol), proteína de soja, fosfato tricálcico, cloreto de potássio, carbonato de cálcio, citrato tripotássico, citrato trissódico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, magnésio, vitamina C, taurina, inositol, sulfato ferroso, vitamina E, sulfato de zinco, l-carnitina, niacina, ácido pantotênico, biotina, vitamina B12, vitamina B2, vitamina A, ácido fólico, vitamina B1, vitamina D, vitamina B6, sulfato cúprico, iodeto de potássio, vitamina K, selenito de sódio, emulsificantes lecitina.Nãocontém glúten.Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Nan Soy – Nestlé**  **( )**  **Aptamil Soja 2**  **( )** |
| ****171**** | ****Latas**** Fórmula infantil especial a base de proteína hidrolisada de arroz. Fórmula infantil para lactente e de seguimento e/ou crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose a base de proteína hidrolisada de arroz. Nutrição completa para o tratamento da alergia a proteína do leite de vaca (APLV). Perfil completo de aminoácidos e taurina. Enriquecida com nucleotídeos. Livre de ácido fítico. Melhor palatabilidade em comparação com fórmulas hidrolisadas de leite de vaca. Livre de contaminantes. Não contém lactose. Remissão dos sintomas da alergia a proteína do leite de vaca. Adequado crescimento ponderoestatural. Bem tolerado por mais de 90% dos lactentes. Única fórmula infantil desenvolvida 100% a partir de proteína de arroz extensamente hidrolisada. Indicado para lactentes e crianças de 0 a 36 meses. Acondicionada e**m latas de folhas de flandres cilíndricas, com lacre protetor interno aluminizado. Peso líquido: cada lata contém 400g do produto.** Validade de no mínimo 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Novamil Rice – Biolab ( )** |
| **135** | **Kg Feijão preto em grão.** Classe preto. Tipo 1. Grupo 1 comum. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Sabor do campo**  **( )**  **CBS ( )**  **Sialva ( )**  **Blue Ville ( )**  **Camil ( )**  **Urbano ( )**  **Pradinho ( )**  **Alfredinho ( )**  **Caldo de Ouro ( )**  **Bringhentti ( )**  **Big Bóia ( )**  **Vô João ( )**  **Namorado ( )** |
| **111** | **Kg Feijão carioca em grão.** Classe cores. Tipo 1. Grupo I anão. Grãos inteiros. Não contém glúten. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Camil ( )**  **Namorado ( )**  **Fritz e Frida ( )**  **Biju ( )**  **Caldo de Ouro ( )**  **Encanto ( )**  **Sabor do Campo**  **( )**  **Big Bóia ( )**  **Bringhentti ( )**  **Caldo Brasil ( )**  **CBS ( )** |
| **12** | **Kg Lentilha**. Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. Naturalmente rica em ácido fólico e proteína. Fonte de ferro e vitamina B1, B5 e B6. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 9 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Yoki ( )**  **CBS ( )**  **Corsetti ( )**  **Mesaboa ( )**  **Keri ( )**  **Pradinho ( )**  **Bela Dica ( )**  **D’aju ( )** |
| **136** | **Latas Fermento em pó químico,** para bolo. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Royal ( )**  **Bolopol ( )**  **Dr. Oetker ( )**  **Monopol ( )**  **Trizante ( )**  **Apti ( )** |
| **38** | **Kg Aveia em flocos finos.** Obtida pela laminação de grãos de aveia sadios e limpos, descascados com tratamento térmico para inativar a enzima lípase. Ideal para sopas, tortas, bolos e mingaus. Integral. Cereal rico em fibras e proteínas e naturalmente fonte de vitaminas, principalmente do complexo B1. Ajuda a reduzir o colesterol. Auxilia no funcionamento do intestino. Ingredientes: aveia. Contém glúten. Caracaterísticas sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa deverá conter entre 200 e 250g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Quaker ( )**  **Yoki ( )**  **Naturalle ( )**  **Nestlé ( )**  **Apti ( )** |
| **08** | **Kg Flocos de milho açucarados**. Cereal de milho. Sabor natural. Obtido a partir do grão de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por calda açucarada e enriquecido com vitaminas e minerais. Adicionado de ingredientes e/ou substâncias permitidas por lei. Fabricado por processo tecnologicamente adequado e de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Ingredientes: canjica de milho, açúcar, sal, extrato de malte, lecitina de soja, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, niacina, ácido fólico, ferro e zinco. Contém glúten. Características sensoriais: aspecto próprio de flocos cobertos por crosta açucarada branca; cor, crocância, odor e sabor próprios. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Gold Flakes ( )**  **Alcafoods ( )**  **Skarchitos ( )** |
| **137** | **Kg Massa alimentícia de arroz com ovos, sem glúten, tipo “parafuso”.** Livre de glúten. 0% gordura trans.Enriquecido com ovos. Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471, cúrcuma, urucum e ovos. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Urbano ( )**  **Blue Ville ( )** |
| **138** | **Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “alfabeto” ou “letrinha”.** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )** |
| **139** | **Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”.** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )**  **Rosane ( )**  **Mosmann ( )** |
| **140** | **Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “caramujinho” ou “conchinha”, para sopa.** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )**  **Mosmann ( )**  **Rosane ( )** |
| **141** | **Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “gravatinha”.** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )** |
| **142** | **Kg Massa alimentícia de sêmola tipo “parafuso”, com vegetais.**Tricolore (Colorida). Coloração mista: amarelada, avermelhada e esverdeada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, beterraba desidratada, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante natural de urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )**  **Renata ( )**  **Mosmann ( )** |
| **143** | **Kg Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “tortilhone”.** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Germani ( )**  **Isabela ( )**  **Nordeste ( )**  **Orquídea ( )** |
| **144** | **Kg Massa alimentícia integral tipo “parafuso” (Tornilho ou Fusilli).** Ingredientes:farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de cúrcuma INS100i e urucum INS160b.Fonte de fibras. Sem colesterol. Baixo teor de gorduras totais. Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Vitao ( )**  **Mosmann ( )**  **Cerélus ( )**  **Orquídea ( )**  **Galo ( )**  **Casaredo ( )**  **Isabela ( )** |
| **145** | **Kg Milho para pipoca.** Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação:O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Yoki ( )**  **CBS ( )**  **Corsetti ( )**  **Daju ( )**  **Maravilhosa Premium ( )**  **Soley ( )**  **Glorinha ( )** |
| **146** | **Unidades Óleo de sojarefinado.** Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. 0% gordura trans. Sem colesterol. Não contém glúten. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900ml do produto. Validade mínima de 12 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Soya ( )**  **Primor ( )**  **Bella Dica ( )**  **Camera ( )**  **Leve ( )**  **Suavit ( )**  **Cocamar ( )**  **Coamo ( )** |
| **87** | **Unidades Orégano**. Condimento desidratado. Aromático. Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada, seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 5g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Sul temper ( )**  **Miriam ( )**  **Direma ( )**  **Apti ( )**  **Incas ( )**  **Vinolar ( )**  **Malvi ( )** |
| **181** | **Unidades Manjericão desidratado.** Condimento desidratado. Aromático. Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente ou potes plásticos transparentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 7g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Kitano**  **( )** |
| **182** | **Pacotes Côco ralado seco, sem adição de açúcar**. Não contém glúten. Sem colesterol. Ingredientes: côco ralado desidratado e conservador INS 223. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 100g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Validade mínima de 12 meses. | **Ducôco**  **( )**  **CBS**  **( )**  **Socôco**  **( )**  **Dr. Oetker ( )**  **Apti ( )**  **Qualicôco ( )** |
| **50** | **Caixas Pó para gelatina**. Em sabores variados. Colorida artificialmente. Fonte de vitaminas A, C e E. Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, maltodextrina, vitamina A, C e E, regulador de acidez, citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, aromatizante, edulcorantes artificiais aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina sódica e corantes bordeaux S e amarelo crepúsculo. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Contém fenilalanina. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras com embalagem plástica interna atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada ccaixa contém 35g do produto. Rendimento: 4 a 5 porções de 100g para 35g de produto,. Validade mínima de 8 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Dr. Oetker ( )**  **Apti ( )**  **Bom gosto ( )**  **Sol ( )**  **Soley ( )** |
| **73** | **Caixas Pó para gelatina diet**. Em sabores variados. Para dietas de ingestão controlada de açucares. Colorido artificialmente. Sem adição de açúcares. Fonte de 3 vitaminas e 2 minerais. Baixo valor energético. Ingredientes: gelatina, maltodextrina, sal, vitamina C, sulfato de zinco (zinco), vitamina A, vitamina D, selenito de sódio (selênio), reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, sacarina sódica e aspartame e corante vermelho bordeaux S. Não contém glúten. Contém fenilalanina. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras com embalagem plástica interna atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 12g do produto. Validade mínima de 18 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Dr. Oetker ( )**  **Royal ( )**  **Apti ( )**  **Bom Gosto ( )**  **Tecnutri ( )** |
| **161** | **Caixas Pó para pudim diet.** Em sabores variados. Para dietas de ingestão controlada de açúcares. Aromatizado artificialmente. Sem adição de açucares. Fonte de 3 vitaminas e 2 minerais. Ingredientes: amido, sal, maltodextrina, vitamina C, zinco, vitamina A, selênio, vitamina D, aromatizante, edulcorantes ciclamato de sódio, sacarina sódica e aspartame, espessante goma carragena e corantes tartrazina e amarelo crepúsculo. Não contém glúten. Contém fenilalanina. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente reembalados por caixas de papelão íntegras. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 25g do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Dr. Oetker ( )**  **Lowcucar ( )**  **Doce menor ( )**  **Bom Gosto ( )**  **Apti ( )** |
| **172** | **Kg Proteína texturizada de soja média.**Ingredientes: proteína texturizada de soja. Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de soja. Pode conter traços de aveia, trigo, centeio, cevada, amêndoa, amendoim, castanha de caju, castanha-do-pará, avelã, macadâmia, noz, pecã, pistache, pinoli e castanhas.Rica em fibras. Rica em proteínas. Rica em ferro. Soja não transgênica. Fácil preparo. Opção saudável no preparo de quibes, almôndegas, sopas, molhos e patês. Pode ser consumida crua. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre250g e 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Cerélus ( )**  **Camil ( )**  **Jasmine ( )**  **Vitao ( )** |
| **183** | **Kg Trigo para kibe.** Próprio grão do trigo integral, quebrado e torrado. Sabor especial. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ingredientes: trigo para kibe. Contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **CBS**  **( )**  **Yoki**  **( )**  **Corsetti**  **( )** |
| **11** | **Kg Sagu**. Grupo: tapioca. Classe ou subgrupo: pérola. Tipo 1. Composição: derivado amiláceo, obtido da fécula de mandioca. Características sensoriais: aspecto de produto granular sob forma de pequenas esferas, com característica uniforme; cor branca; inodoro, sabor suave, característico de derivado de mandioca. Não contém glúten. Não deve esfarelar. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. | **Corsetti ( )**  **CBS ( )**  **Cassava ( )**  **Lages ( )**  **Yoki ( )**  **Maravilhosa ( )**  **Prata ( )**  **Glorinha ( )**  **Bela ( )** |
| **02** | **Kg Sal moído e iodado**. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante Ferrocianeto de Sódio (INS 535). Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Yoki ( )**  **CBS ( )**  **Salazir ( )**  **Norsal ( )**  **Sal Sul ( )**  **Zizo ( )**  **Amazonas ( )**  **Garça ( )** |
| **03** | **Kg Sal grosso.** Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante ferrocianeto de sódio (INS 535). Constituído de cristais de granulação grosso e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Ledur ( )**  **Salazir ( )**  **Pirata ( )**  **CBS ( )** |
| **148** | **Latas Sardinha em óleo comestível** Contém naturalmente ômega 3. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes.Isento de material estranho, sujidades, parasitas e larvas, ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Com registro no Ministério da Agricultura. Acondicionada em latas de folhas de flandres revestidas internamente com verniz sanitário. Embalagem abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada.Peso líquido de cada lata: 125g. Peso drenado de cada lata: 84g. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Coqueiro ( )**  **Pescador ( )**  **Gomes da Costa**  **( )**  **Beira mar ( )**  **Robinson Crusoé**  **( )**  **Rubi ( )**  **Nautique ( )** |
| **74** | **Litros Suco de amora.**Orgânico. Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% amora preta orgânica. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderáconter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro**  **( )** |
| **149** | **Litros Suco de uva tinto integral.** Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase poderá conter entre 1 litro a 2 litros do produto. Pode ser consumido puro ou diluído em 1 parte de suco para 2 partes de água. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Agroindústria Carraro**  **( )**  **Aliança ( )**  **Aroma ( )**  **Pérgola ( )**  **Catafesta ( )** |
| **70** | **Unidades Vinagre de maçã.** Natural, sem conservantes. Ingredientes: fermentado acético de maçã hidratado. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. | **Rosina ( )**  **Rosani ( )**  **Winna ( )**  **Rossoni ( )**  **Chemim ( )**  **Koller ( )** |
| **89** | **Potes Requeijão cremoso tradicional.** Produto elaborado com matéria prima de alta qualidade e de acordo com as normas de higiene para produção de alimentos. Sem adição de amido, gordura vegetal ou proteína de origem não láctea. Obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada desenvolvida através de coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, massa coalhada (leite pasteurizado desnatado e regulador de acidez ácido láctico), leite pasteurizado padronizado, proteína láctea do soro de leite, estabilizante orto e polifosfato de sódio, sal e conservantes sorbato de potássio e nisina. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substancias alimentícias. Características sensoriais: Consistência: untável, pastosa. Textura: cremosa, fina lisa ou compacta. Sem formação de crosta na superfície, sem grumos e dessoramento. Formato: variável Cor: creme homogênea característica. Odor: característico. Sabor: creme levemente ácido salgado. Acondicionado em potes plásticos tampados, com lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada pote contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. | **Santa Clara ( )**  **Elegê ( )**  **Piá ( )**  **Vigor ( )**  **Steffenon ( )**  **Languiru ( )**  **Tirol ( )** |
| **58** | **Potes Margarina vegetal com sal, em potes de 250g.** Cremosa. Composta por60 a80% de lipídios. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados água, sal, soro de leite em pó reconstituído, vitamina A, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico. Antioxidantes TBHQ, EDTA e BHT. Corantes urucum e cúrcuma. Zero gordura trans. Não contém glúten. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos do produto. Isentas de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionada em pote de polietileno leitoso, atóxico e resistente. Peso líquido: cada pote contém 250g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no SIF Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Soya ( )**  **Claybon ( )**  **Primor ( )**  **Delícia ( )**  **Primê ( )** |
| **31** | **Potes Margarina vegetal com sal, em potes de 500g.** Cremosa. Composta por60 a80% de lipídios. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados água, sal, soro de leite em pó reconstituído, vitamina A, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico. Antioxidantes TBHQ, EDTA e BHT. Corantes urucum e cúrcuma. Zero gordura trans. Não contém glúten. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos do produto. Isentas de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionada em pote de polietileno leitoso, atóxico e resistente. Peso líquido: cada pote contém 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no SIF Validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Soya ( )**  **Claybon ( )**  **Primor ( )**  **Delícia ( )**  **Primê ( )** |
| **81** | **Kg Abacate de primeira qualidade.** Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração creme-amarelada e consistência mole. Fruto arredondado ou piriforme. Peso médio entre 500g a 800g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos.Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **95** | **Kg Ameixa vermelha de primeira qualidade.**Peso médio de 80gcada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **99** | **Kg Kiwi de primeira qualidade.**Polpa de coloração verde brilhante e casca castanho-esverdeada a castanho-amarelada, coberta de uma espécie de micropelos que lhe dão um aspecto fibroso e hirsuto. Os frutos dos cultivares mais comuns são ovais, com o tamanho aproximado entre 5 a 8 cm de comprimento e 4.5 a 5.5 cm de diâmetro. Peso médio entre 55g a 75g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **110** | **Kg Laranja do céu (laranja lima) de primeira qualidade.**Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **55** | **Kg Laranja valência de primeira qualidade.**Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6,6 cm e 7,2 cm. Peso médio entre 180g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **150** | **Kg Limão Taiti.** Calibre médio (diâmetro equatorial) entre cm. Peso médio entre 60g a 70g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **151** | **Kg Maçã gala ou fuji - Categoria 1**. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre entre 100 a 120. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **152** | **Kg Maçã argentina de primeira qualidade**.Importada. Podendo admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1. Com calibre entre 100 a 120. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **56** | **Kg Mamão formosa de primeira qualidade.** Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelada. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **93** | **Kg Manga de primeira qualidade.**Cor vermelho-amarelo brilhante. Polpa de cor amarela escura, com fibras abundantes. Peso médio entre 400g a 500g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **57** | **Kg Maracujá de primeira qualidade.**Amarelo.Peso médio entre 200g e 260g cada unidade.Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **16** | **Kg Banana prata de primeira qualidade.** Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **61** | **Kg Bergamota de primeira qualidade.**Fruta cítrica. Com calibre (diâmetro equatorial) médio entre 7,0cm e 7,8 cm cada unidade. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **32** | **Kg Caqui chocolate de primeira qualidade.**De cor alaranjada e no interior tem riscas cor de chocolate. Calibre médio (diâmetro equatorial) entre 6 cm e 8 cm. Peso médio entre 150g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **94** | **Kg Melancia redonda/comprida de primeira qualidade.**Fruto arredondado ou alongado, de polpa vermelha, casca verde lustrosa com estrias verde-escuras no sentido do comprimento. Peso médio de 9 a 12 kg cada unidade. A ressonância do fruto ao impacto deve ser grave e oca. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **98** | **Kg Melão espanhol/ Melão amarelo de primeira qualidade.**Polpa firme de coloração branco a creme. Peso entre 1 kg a 1,5 kg cada unidade. Forma oval, de ápice arredondado, casca grossa, aderente a polpa, com lenticelas esparsas, graúdas e bem visíveis, de textura firme e consistentes, com fibras abundantes. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). A polpa deverá apresentar-se intacta e firme. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **101** | **Kg Pêra nacional de primeira qualidade.**Peso médio entre 150g e 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **109** | **Kg Pêra argentina de primeira qualidade.**Importada. Peso médio entre 150g e 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **92** | **Kg Pêssego nacional de primeira qualidade.**Peso médio entre 120g a 140g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **97** | **Kg Uva de mesa de primeira qualidade.** Peso médio entre 200g e 250g cada cacho.Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de rompimentos, bagas secas, amassadas, murcha/enrugada, degrana – bagas soltas do engaço). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **51** | **Kg Abacaxi de primeira qualidade.**Tipo pérola. Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso médio entre 1, 3 kg e 1, 7 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **84** | **Kg Abobrinha italiana de primeira qualidade.**Cor: de verde claro a verde médio com faixas de cor verde-escura. Peso médio entre380g a 450g cada unidade. Comprimento médio de 20 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **69** | **Kg Aipim (mandioca) descascado congelado de primeira qualidade.** Novo. Quando levado ao cozimento deve apresentar-se amolecido. Tamanho uniforme. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho). O produto deve ser fornecido congelado acondicionado em embalagens plásticas resistentes lacradas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. |  |
| **52** | **Unidades Alface lisa ou crespa de primeira qualidade.** Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas, descoloração, aspecto queimado por sol ou geada, sem coração – ausência da parte central das variedades com cabeça). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **25** | **Kg Alho de primeira qualidade**. Desenresteado. Os bulbos de alho deverão ter o diâmetro transversal maior ou igual e 4,2 cm. Peso médio de 35g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **78** | **Unidade Brócolis de primeira qualidade.** Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **28** | **Kg Batata doce de primeira qualidade**. Amarela. Formato alongado. Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **20** | **Kg Batata inglesa de primeira qualidade.** Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **67** | **Kg Pimentão verde de primeira qualidade**. Comprimento médio entre 10cm e 15cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **100** | **Kg Pinhão de primeira qualidade.**Forma de uma cunha cuja casca recobre a massa compacta e altamente proteica da semente propriamente dita. Comprimento médio entre 5 cm e 8 cm. Peso médio de 9g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos.Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **22** | **Kg Repolho branco de primeira qualidade**. Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor branco esverdeado. Peso médio entre 1,5 kg a 2,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **86** | **Kg Repolho roxo de primeira qualidade.**Formato achatado, folhas lisas, com veias salientes, de cor vermelho-arroxeadas. Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **14** | **Kg Cebolade cabeça de primeira qualidade.** Classe média. Formato redondo, oblongo ou periforme. Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, mancha negra - carvão). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **91** | **Kg Couve-chinesa de primeira qualidade.** Peso médio entre 1 kg a 2 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **77** | **Unidade Couve-flor de primeira qualidade.** Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da influorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **54** | **Molhos Couve – folha de primeira qualidade**. Couve manteiga.Peso médio entre400g a 500g cada molho. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **96** | **Kg Espinafre de primeira qualidade.**As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Coloração uniforme verde escuro, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, descoloração, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **19** | **Kg Moranga cabotiá de primeira qualidade.** Peso médio entre 2,0 kg a 2,5 kg cada unidade. Ligeiramente achatado arredondado. Cor verde escuro a verde médio, sem partes escuras que caracterizam deterioração. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **18** | **Kg Cenoura de primeira qualidade**. Categoria: Extra. Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **33** | **Kg Pepino salada de primeira qualidade.**Comprimento médio entre 20 cm e 25 cm.Peso médio entre 250g a 300g cada unidade.Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado, área extensa amarelada, oco). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **68** | **Kg Vagem de primeira qualidade.**Fruto da família das leguminosas, consumido imaturo. Comprimento médio de 8,5 cm. Peso médio de 12g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cortes ou cavidades, murchas/enrugadas, com pontos escuros, fibrosa, deformação da casca – tortuosidade excessiva). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **26** | **kg Chuchu de primeira qualidade**. Formato cônico, casca verde-clara, sem espinhos. Comprimento entre 11 cm a 18 cm. Peso médio entre 300g a 400g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **13** | **Kg Tomate paulista de primeira qualidade.** Formato oblongo ou redondo. Classe média ou grande: 6,5 a 9 cm de diâmetro equatorial. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **153** | **Molhos Tempero verde/cheiro verde de primeira qualidade.** Contendo: cebolinha, salsa, sálvia. Peso médio entre 150g a 200g cada molho/maço. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Coloração uniforme verde, brilhante. Tamanho uniforme. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros, bem desenvolvidos e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, folhas com manchas escuras ou amarelas, folhas envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **15** | **Kg Beterraba sem rama de primeira qualidade**. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. |  |
| **106** | **Kg Agnoline/Capeletti de frango.** Massa caseira.Ingredientes:farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio de carne de frango, sal, gordura vegetal hidrogenada, conservante sorbato de potássio e corante natural beta caroteno. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0ºC e 7ºC ou congelado a -12ºC. Acondicionado em bandejas de isopor ou embalagens plásticas contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja/embalagem contém 500g do produto.Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado. | **Nona Oliva ( )**  **Rosa ( )**  **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )** |
| **105** | **Kg Tortéi de moranga pré-cozido.** Massa caseira.Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, moranga, açúcar, ovos, queijo, farinha de pão, sal, noz moscada. Contém glúten. Armazenamento: resfriado entre 0ºC e 7ºC ou congelado a -12ºC. Acondicionado em bandejas de isopor contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada bandeja contém 500g do produto.Validade mínima de 120 dias congelado ou 7 dias resfriado. | **Nona Oliva ( )**  **Rosa ( )**  **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )** |
| **60** | **Pacotes Pão de forma para sanduíche.** Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Peso líquido: cada embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 7 dias. | **Toscano ( )**  **Panitts ( )** |
| **154** | **Pacotes Pão de forma integral para sanduíche.**Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. Preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Peso líquido: cada embalagem contém 500g do produto. Validade mínima de 7 dias. | **Toscano ( )**  **Panitts ( )** |
| **59** | **Kg Pães para cachorro-quente.** De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópriae será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. | **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )**  **Grizon ( )**  **Toscano ( )** |
| **155** | **Kg Pão francês.**De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. | **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )**  **Serrano ( )** |
| **66** | **Kg Pão sovado.** De primeira qualidade. Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor:próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. | **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )**  **Grizon ( )**  **Toscano ( )** |
| **112** | **Pacotes Pão tipo bisnaguinha, com fórmula sem os alergênicos: ovo e leite.** O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, sal, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil-lactato. Cálcio e melhorador de farinha: azodicarbonamida. Contém glúten. Sem lactose. Características sensoriais: aspecto: característico; cor: característico; odor: característico; sabor: característico.A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Peso líquido:cada pacote contém 300g do produto. Cada unidade de bisnaguinha contém cerca de 17g e deverá apresentar tamanho e formato uniformes. Prazo de validade de 11 dias a partir da data de fabricação.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 3 dias da data da entrega. | **Nutrellinhas – Nutrella ( )** |
| **37** | **Kg Bolacha caseira.** Peso médio de 15 g cada unidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Contém glúten. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o bolo queimado, mal assado, de caracteres organoléticos anormais. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Textura crocante. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Embalagem plástica com identificação de peso e data de fabricação. Validade mínima de 15 dias. | **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )**  **Toscano ( )** |
| **71** | **Kg Bolo caseiro simples**. Novo. Sabores diversos. Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substancias alimentícias que caracterizam o produto. Contém glúten. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Textura macia. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro.Asembalagens também deverão estar limpas, secas e não poderão transmitir odor ou sabor estranhos ao produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento. Embalagem plástica com identificação de peso e data de fabricação. Validade mínima de 5 dias. | **Comercial de Alimentos Dancaris (fabricação própria)**  **( )**  **Zilá Maria Dambros (fabricação própria)**  **( )**  **Toscano ( )** |
| **23** | **Kg Carne bovina moída, congelada, de 1ª categoria** (coxão de dentro, coxão de fora, patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio,não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvase de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. |  |
| **173** | **Kg Carne bovina moída congelada,** com no máximo 8% de gordura, sem cartilagens e ossos, podendo conter no máximo 4% de aponevroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvase de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses.Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Frigofar ( )**  **Apebrun ( )** |
| **156** | **kg Carne bovina de 2ª, desossada, tipo paleta ou acém/agulha.Corte tipo cubos. Resfriada. Embalada a vácuo.**Porcionada em pedaços de aproximadamente 50g. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvase de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 5 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Frigofar ( )**  **Apebrun ( )** |
| **53** | **Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole, Corte tipo bife. Resfriada. Embalada a vácuo.**Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvase de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 5 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Frigofar**  **( )**  **Bestbeef – Frigorífico Silva**  **( )**  **Apebrun ( )** |
| **174** | **Kg Carne bovina de 1ª sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Corte tipo iscas. Resfriada. Embalada a vácuo.**Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvase de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação ou no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do CISPOA ou SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.Acondicionada em embalagem plástica transparente a vácuo, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponevroses). Cada pacote deverá conter entre 1 kg a 5 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Frigofar ( )**  **Apebrun ( )** |
| **88** | **Kg Charque.**Preparado com carne bovina ponta de agulha ou dianteiro de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente, limpa, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalado à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Peso líquido: cada pacote poderá conter entre 500g a 1 kg do produto. Validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. | **Friboi ( )**  **Bertin ( )** |
| **72** | **Kg Peito de frango congelado**. Filé. Sem osso, sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Macedo ( )**  **Aurora ( )**  **Sadia ( )**  **Perdigão ( )**  **Seara ( )**  **C-Vale ( )**  **Languiru ( )** |
| **17** | **Kg Cortes de frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelados.**Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Macedo ( )**  **Aurora ( )**  **Sadia ( )**  **Perdigão ( )**  **Seara ( )**  **Languiru ( )**  **C-Vale ( )** |
| **175** | **Kg Carne moída congelada de frango**. Sem osso, sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 700g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Languiru ( )** |
| **21** | **Dz Ovos brancos**. De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produtonão poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega. |  |
| **29** | **Kg Queijo fatiado tipo prato ou lanche**. Embalado a vácuo. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentado lácteo. Não contém glúten. Contendo selo ISO 9001 e do Ministério da Agricultura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 150g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Santa Clara ( )**  **Batavo ( )**  **Oliveira ( )**  **Sadia ( )**  **Aurora ( )**  **Frizzo ( )**  **Tirol ( )** |
| 184 | Kg Ricota fresca.Baixo teor de gordura, rico em albumina de alta digestibilidade. Sabor suave e textura seca e fragmentária. Utilizada como recheio na culinária salgada e doce, bem como para compor pastas de queijos naturais ou com sabores e ingredientes agregados. Ingredientes: Soro de Leite, Leite Pasteurizado Desnatado, Acidulante Ácido Lático e Conservador Sorbato de Potássio. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições dearmazenamento. Aspecto próprio, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. Validade mínima de 30 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Santa Clara**  **( )**  **Tirolez**  **( )**  **Dalaio ( )**  **Tirol ( )**  **Friolack ( )** |
| **30** | **Kg Mortadela de frango fatiada**. Sem cubos de gordura. Embalada a vácuo. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura, amido, proteína de soja, sal, glicose, açúcar, dextrose, especiaria: pimenta branca, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 451i), pirofosfato dissódico (INS 450i), hexametafosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessantes: carragena (INS 407) e goma guar (INS 412), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), acidulante: glucono-delta- lactona (INS 575), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas naturais de: fumaça, coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. sem uso de hormônio, como estabelece a legislação brasileira. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Aurora ( )**  **Perdigão ( )**  **Excelsior ( )**  **Pena Branca ( )**  **Seara ( )**  **Sadia ( )** |
| **176** | **Kg Peito de ave (frango/peru/chester) cozido e defumado fatiado.** Fonte de proteína. Baixo teor de gordura.Ingredientes:peito de ave, água, proteína isolada de soja, fécula, sal, açúcar, Estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), Espessante: carragena (INS 407), Aromatizante: aromas naturais (com pimenta e aipo), Conservador: nitrito de sódio (INS 316), Corante: carmim de cochonila, (INS 120).Não contém glúten.O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. Validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Sadia ( )**  **Excelsior ( )**  **Seara ( )**  **Perdigão ( )**  **Aurora ( )** |
| **24** | **Kg Salsicha embalada a vácuo**. Peso médio de 50g cada unidade. Produzida com carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ingredientes: carne bovina, carne suína, toucinho, miúdo de bovino, proteína vegetal, amido, glicose, sal e especiarias. Sem corante. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionada à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem deverá conter no mínimo 500g e no máximo 3 kg do produto. Validade mínima de 45 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 10 (dez) dias da data da entrega. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Languiru ( )**  **Aurora ( )**  **Seara ( )**  **Perdigão ( )**  **Excelsior ( )**  **Pena Branca ( )** |
| **90** | **Kg Salsichão/linguiça de frango.** Resfriado. Peso médio de 90g cada unidade. Sem pimenta. Recheio magro. Produzido com carne de frango proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, vísceras, pés, cabeças, penas e tudo o mais que não seja comestível). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, condições de armazenamento. Validade mínima de 5 dias. Peso líquido: cada pacote 1 kg do produto. O transporte do produto deverá ser feito em carroceria fechada e isotérmica ou em caixas térmicas próprias para este fim. | **Sadia ( )**  **Aurora ( )**  **Pena Branca ( )**  **Perdigão ( )**  **Danieli ( )** |
| **33** | PEPINO EM CONSERVA. pepinos inteiros, vinagre, água, açucar, sal, condimentos e especiarias. Sabor suave. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme tipica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiologicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer gra | **Tauá**  **Do Vale**  **Vale Fértil**  **Fachin**  **Vinolar**  **Hemmer** |
| **34** | MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE. sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Contém glúten. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote | **Germani**  **Isabela**  **Nordeste**  **Orquídea** |
| **35** | Carvão Vegetal de 4 Kg. | **KI-FOGO**  **CHAMA VIVA** |
| **147** | CALDO DE GALINHA.Mistura para caldo sabor galinha, suave e equilibrada, contendo 06 tabletes cada, não interfere no sabor original das preparações, de fácil diluição, pode ser usado para temperar ou como base para caldos e sopas. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, carne de galinha, cúrcuma, cebola, alho, salsa, pimenta do reino branca, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico, aromatizantes e corante caramelo. Validade de 12 meses. | **KNORR**  **MAGGI**  **ARISCO** |
| **168** | CESTAS BÁSICAS MODELO ECONÔMICA.05) açúcar cristal especial 1kg (05) Arroz branco polido. 1 kg . (01) Biscoito Amanteigado Doce Sortido, 400g. (02) Café torrado e moído tradicional. 500g.(01) Doce de Fruta Cremoso. (01) Extrato de tomate 350G. (02) Farinha de milho pré-cozida. 1Kg. (05) Farinha de trigo especial. 1kg (02) Feijão preto em grão preto 1 kg (05)Litros Leite Integral longa vida UHT. (05) Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “macarrão”. (03)Latas de Óleo de soja refinado. (02) Sal moído e iodado. (01) Biscoito salgado tipo “água e sal” 400G | **Marcas pré aprovadas nos itens em separado** |
| **177** | BANHA DE PORCO REFINADA, PCT 1KG | **SEARA**  **AURORA**  **SADIA**  **SANTA CLARA**  **DALIA** |
| **185** | CARNE SUÍNA (LOMBO) |  |
| **186** | PÓ PARA PREPARO DE SUCO SABORES LARANJA, UVA E ABACAXI. ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 1 KG. | **QUALIMAX** |
| **187** | TEMPERO PRONTO (ALHO E SAL), ACONDICIONADO EM FRASCOS DE 300G. | **SOYA**  **ARISCO**  **KITANO** |
| **190** | CARNE BOVINA DE SEGUNDA DESOSSADA TIPO PALETA. Resfriada. Embalada a vácuo. Porcionada em pedaços de aproximadamente 3kg por pacote. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro na Secreta | **Frigofar ( )**  **Apebrun ( )** |