

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. ALIMENTOS IN NATURA

1.1. VERDURAS: AGRIÃO, ALFACE, BRÓCOLIS, CHEIRO VERDE, COENTRO, COUVE FLOR, COUVE, HORTELÃ E REPOLHO.

As verduras devem proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Talos de no mínimo de 15 cm, sem flores, novas com folhas selecionadas;
- c) Terem atingidos o grau de maturação, aroma e cor própria de espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas / inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- e) Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.
- f) Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, por motivo de força maior.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

1.2. LEGUMES E TUBÉRCULOS: ABÓBORA PAULISTA, ABOBRINHA ITALIANA, AIPIM, BATATA DOCE, BATATA COMUM, CENOURA, INHAME, MILHOR VERDE ESPIGA, PEPINO, QUIABO, TOMATE E VAGEM.

As verduras devem proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;
- b) Terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- c) Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- d) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.
- f) Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, mediante a necessidade.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

1.3. FRUTAS: ABACATE, AMEIXA, BANANA PRATA, LARANJA LIMA E PERA, LIMÃO, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, MELANCIA E MELÃO.

As frutas devem proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- b) Terem o grau de maturação de 60 a 90% conforme a data de consumo, de acordo o cardápio da unidade escolar;
- c) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- d) Terem atingidos o grau de maturação, aroma e cor própria de espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- e) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas / inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- f) Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

- g) Os gêneros devem ser ofertados conforme a sazonalidade e podem ser substituídos por gêneros do mesmo grupo, mediante a necessidade.

OBS: Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (pois por cento) de peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

1.4. ALHO

Serem frescos e são, entrarem inteiros limpos e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Terem atingidos o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- b) Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprios da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- c) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não devesa exceder a 2% (dois por cento) do peso do produto em cada embalagem. Defeitos leves (perfilhado, dano mecânico, disco estourado ou bulbo com túnica) quando existirem, não devesa exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes mediante superior e ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (dez por cento) da quantidade total entregue. Embalagem com no máximo 1kg.

1.5. CEBOLA

Serem frescos e são, entrarem inteiros limpos e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- b) Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- c) Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

OBS: Defeitos leves (descoloração, falta de turgescência, deformado, películas em mais de 30% da sua superfície, dano mecânico) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem. Os defeitos leves que excederam o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto não serão tolerados. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente, atóxicos, resistentes com quantidade de 1kg.

2. ALIMENTOS CÁRNEOS

2.1. CARNE BOVINA PATINHO E CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO.

A carne bovina deve ser proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 5% de gordura 3% de aponeurose, isenta de cartilagem e osso. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b) Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- c) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.

2.2. PEITO DE FRANGO

A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção de aves, não é permitida a administração de substâncias que tenham a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir na temperatura de -12 grau C ou inferior no centro da carne do frango, cor amarelo rosada, limpo. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b) Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- c) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.

2.3. FILÉ DE PEIXE LINGUADO

A carne de peixe deve ser proveniente de peixes sadios, manipulado sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme, adequada aparência dos olhos, pele e brânquias, juntamente com o odor e textura. A carne de peixe deve ser congelada de forma a garantir na temperatura de -12 grau

C ou inferior no centro da carne de peixe, cor característica e limpo. Deve satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) Apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes.
- b) Estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos.
- c) Estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, contendo na embalagem o SIF e estar de acordo com a legislação vigente.
- d) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40 grau C, embalada a vácuo, atóxica, transparente, resistente e termossoldada.
- e) O tipo do gênero pode ser substituído por outros, como: tilápia, dourado, merluza, cação e outros (sem espinha), mediante a necessidade de não adequação do produto aos alunos e determinação da Secretarias Municipais de Educação.

3. ALIMENTOS PARA DIETAS ESPECIAIS

3.1. ALIMENTO INTEGRAL: deve conter em sua composição ingrediente integral, conforme definição em legislação vigente: cariopses intactas de alpeste, amaranto, arroz, arroz selvagem, aveia, centeio, cevada, fonio, lágrimas-de-Jó, milheto, milho, painço, quinoa, sorgo, teff, trigo, trigo sarraceno e triticale, ou qualquer derivado quebrado, trincado, flocado, moído, triturado ou submetido a outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, cujos componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre na cariopse intacta.

3.2. O produto deve conter no mínimo 60% de ingredientes integrais, considerando a quantidade total do alimento e não conter ingrediente refinado. Embalagem de mercado, armazenamento e transporte que preserve a integridade e a qualidade do produto. Tais como:

- a) Biscoito e/ou torrada Integral – salgados e doces;
- b) Pão Integral;
- c) Macarrão Integral;
- d) Farináceo integral;
- e) Arroz integral;
- f) Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.3. ALIMENTO SEM GLÚTEN: deve ser isento de glúten. Não pode conter trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Deve ser isento de gordura trans. Pode ser elaborado com polvilho e/ou fécula batata e/ou creme de arroz e/ou fubá e/ou outros ingredientes isentos de glúten. Aveia e seus derivados só podem ser usados se não conter glúten por contaminação cruzada. Embalagem de

mercado, armazenamento e transporte que preserve a integridade e a qualidade do produto. Tais como:

- a) Biscoito e/ou torrada sem glúten – salgados e doces;
- b) Pão sem glúten;
- c) Macarrão sem glúten;
- d) Chocolate em pó sem extrato de malte;
- e) Iogurte sem extrato de malte;
- f) Outros gêneros para compor o cardápio;
- g) Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.4. ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLICOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE: para alimentação dos portadores de diabetes mellitus, obesidade, hipercolesterolemia, hipertensão, síndrome metabólica e/ou outras necessidades de saúde.

- a) Chocolate em pó: composição: 100% cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
- b) Adoçante dietético: composição: edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, sacarose) isolados e/o em combinação. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
- c) Iogurte de polpa de morango diet indicadas para diabéticos: composição: iogurte com polpa de morango adoçado com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel melaço, xarope de glicose. Deve apresentar-se na forma líquida. Pode ser da linha light desde que atendam a composição especificada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
- d) Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.5. ALIMENTO COM BAIXO TEOR DE GORDURA: para alimentação dos portadores de hipercolesterolemia, diabetes mellitus, obesidade, hipertensão, síndrome metabólica e/ou outras necessidades de saúde. Tais como:

- a) Leite desnatado;
- b) Margarina com 10 a 20% de teor de lipídio;
- c) Queijo ricota;

- d) Iogurte desnatado (sabores: morango e natural);
- e) Requeijão com 10 a 20% de teor de lipídio;
- f) Outros gêneros com tais características para compor o cardápio.

3.6. ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS: para alimentação dos intolerantes a lactose e para a alimentação dos portadores de alergia a proteína do leite de vaca. Composição obrigatória: isentos de leite e/ou lactose e/ou soro de leite e derivados de leite e/ou lactose, isentos de gordura trans. Também deve ser permitido:

- a) Alimento com proteína isolada de soja;
- b) Pão, biscoito (salgado e doce) e/ou torrada a base de soja;
- c) Iogurte de soja (sabores: morango e natural);
- d) Requeijão a base de vegetais;

3.7. OUTROS ALIMENTOS PARA DIETAS ESPECIAIS, NÃO CITADOS ACIMA, CONFORME LAUDO MÉDICO.

3.7.1 - Os produtos devem ser entregues nas embalagem de mercado, preservando a integridade e a qualidade do produto.

3.7.2 - Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, devem ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

- a) Legislação da Agencia nacional de Vigilância sanitária do Ministério da saúde (ANVISA; MS): <https://www.gov.br/pt-br/orgaos/agencia-nacional-de-vigilancia-sanitaria>
- b) Legislação do Ministério da Agricultura (MA): <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/loginAction.do?method=exibirTela>
- c) Normas pertinentes do INMETRO: <https://www.gov.br/inmetro/pt-br>
- d) Código de Produção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18078compilado.htm
- e) Outras normas e dispositivos legais pertinentes inclusive referentes à embalagem e rotulagem de alimentos embalados.
- f) Lei 15.226/2025, altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros

alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa.

g) Resolução CD/FNDE 03/2025, altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

3.7.3 - Serem elaborados com matéria prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias.

3.7.4 - Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de boas praticas de fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de alimentos.

3.7.5 - Serem obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológica que coloquem em risco a saúde do consumidor.

3.7.6 - Ter comprovado, através de exames, microscópios, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade, suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;

3.7.7 - Seu atendimento a legislação vigente;

3.7.8 - A ausência de substâncias prejudiciais à saúde humana:

- a) Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos);
- b) Indicadores de processamento defeituoso;
- c) Elementos estranhos a sua composição, não constantes de seu rótulo e ou não permitidos neste instrumento e ou na legislação;

3.7.9 - Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissoluções em água ou leite.

3.7.10 - Os alimentos fornecidos não podem ser de qualidade inferior aos alimentos fornecidos às unidades educacionais com serviços de alimentação próprio ou direto.

3.7.11 - Quando envasado ser através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permite a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

3.7.12 - Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequada e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico- químicos, microbiológicas e microscopias.

3.7.13 - Quando in natura, serem íntegros e frescos.

3.7.14 - Serem fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.

3.7.15 - JULGAMENTO DE AMOSTRAS: As amostras solicitadas devem ser aprovadas, conforme rege no Termo de referência.

3.8 - DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS

1) **ABACATE**, fruta destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

2) **ABÓBORA PAULISTA**, in natura, primeira qualidade, grau de maturação apropriado para consumo, selecionada, tamanho uniforme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, odores estranhos, sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

3) **ABOBRINHA ITALIANA**, in natura, primeira qualidade, grau de maturação apropriado para consumo, selecionada, coloração verde clara e estrias longitudinais, tamanho uniforme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substância terrosa, odores estranhos, sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

4) **AÇAÍ**, polpa congelada, natural da fruta pasteurizada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, minimamente processada, sem adição de açúcar. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, sem dano. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Devendo ser transportada sob refrigeração.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

5) **AÇÚCAR**, produto refinado, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro característicos, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos, animais ou vegetais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem totalmente reciclável. Acondicionado em embalagem de no mínimo 1 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

6) **AGRIÃO**, com folhas pequenas, coloração verde-escura, limpas íntegras, sem escurecimento, sem água, isenta de substância terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Em maços de aproximadamente 300g.

7) **AIPIM**, amarelo, extra, in natura, macio, graúdo, polpa e casca íntegra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

8) ALFACE, lisa, coloração verde, fresca, folhas firmes e fixas ao talo, limpas e brilhantes, íntegras, sem escurecimento, sem água e ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substância terrosa, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 300g.

9) ALHO, in natura, extra, novo, gráudo, primeira qualidade, bulbo ou cabeça inteira, tipo branco ou roxo.

10) AMEIXA, fruta, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 60g.

11) AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído das partes do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto de primeira qualidade. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Validade mínima de 06 meses da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 500 g.

12) ARROZ BRANCO, Beneficiado polido, extra, grãos inteiros, longo e fino, tipo 1, de primeira qualidade, sem necessidade de lavagem, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem em material totalmente reciclável de 5kg. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Deve ter procedência nacional. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

13) ARROZ PARBOILIZADO, tipo 1, de primeira qualidade, grãos inteiros, longo e fino, submetido ao processo de beneficiamento e parboilização adequado. Isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem em material totalmente reciclável de 5kg. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

14) AVEIA EM FLOCOS FINOS, produto obtido 100% de cereal de aveia, isento de matéria terrosa, parasitos, mofos e fungos. Apresentar-se na classificação em flocos finos, sem aditivos artificiais e sintéticos, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1kg.

15) AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, puro, nível de acidez máximo de 5%, sem mistura com óleo de soja, 0% de colesterol e gorduras trans. Sem presença de óleo composto. Acondicionado em embalagem original de 500 ml. Validade mínima de 12 meses a partir data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

16) BANANA PRATA, in natura, com grau de maturação de 60 a 90%, polpa íntegra e firme, fixa ao cacho, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

17) BATATA DOCE, roxa, in natura, intacta e limpa, tamanho médio, sem

18) brotos e sem rachaduras, com casca sem avarias, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

19) BATATA COMUM, tipo inglesa, lavada, in natura, intacta e limpa, tamanho médio, sem brotos e sem rachaduras, com casca sem avarias, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

20) BATATA PALHA, batata inglesa frita, produto sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos, aditivos artificiais e sintéticos e gorduras trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

21) BISCOITO DOCE, tipo Maria/maisena, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans. Isento de corantes artificiais e gordura trans. Acondicionado em embalagens em pacotes de filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, com 200g. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

22) BISCOITO POLVILHO DOCE, assado e crocante. O produto deverá ser composto por polvilho, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite e isento de gordura trans. Biscoito no formato de palito ou bastão e não quebrados. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g. Validade mínima de 2 meses após a data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 100 gramas.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

23) BISCOITO POLVILHO SALGADO, assado e crocante. O produto deverá ser composto por polvilho, ovos, óleo vegetal, leite, sal e isento de gordura trans. Biscoito no formato de palito ou bastão e não quebrados. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g. Validade mínima de 2 meses após a data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 100 gramas.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

24) BISCOITO SALGADO, tipo Cream-cracker, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans. Isento de corantes artificiais e amido. Acondicionado em embalagens em pacotes de filme de polipropileno atóxico, podendo ser

metalizado, com 200g. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

25) **BOLO SEM COBERTURA E SEM RECHEIO**, Produto preparado com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente e isento de gordura trans. Sabores: laranja, baunilha, chocolate e/ou chocolate com baunilha. Embalado individualmente com aproximadamente 40g. Validade de no mínimo 8 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

26) **BRÓCOLIS, ninja**, in natura, compacta e firme, sem sujeiras, tamanho e colocação uniforme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 1 kg.

27) **CAFÉ**, produzido exclusivamente com grãosãos e limpos, em pó, moído e torrado em processo de torração homogênea na cor castanho claro a moderado escuro, extra forte, sem amargor, sem impurezas. Acondicionado em embalagem tipo à vácuo, metalizada, com registro e selo de pureza da ABIC, com no mínimo 500g. Validade mínima 5 meses a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

28) **CANELA**, em pó, a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, sem presença de insetos e sujidades, apresentar pó fino, homogêneo com coloração marrom claro, cheiro aromático característico. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica com 50g. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

29) **CARNE BOVINA FÍGADO**, primeira qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica. Acondicionada em embalagem à vácuo transparente, resistente e atóxica de no máximo 1kg e em boas condições para o consumo. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

30) **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA**, primeira qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica, embalada imediatamente após a moagem, contendo somente o uso da gordura inerente ao corte (patinho). É proibida a utilização da moagem de miúdos e carnes oriundas da raspagem de ossos. Acondicionada em embalagem à vácuo transparente, resistente e

atóxica de no máximo 1kg, exceto em “tubete”. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

31) CARNE BOVINA PATINHO, primeira qualidade, contendo somente o uso da gordura inerente ao corte (patinho), aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica. Acondicionada em embalagem á vácuo transparente, resistente e atóxica de 1 kg ou 5 kg. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

32) CEBOLA extra, selecionada, primeira qualidade, serem frescas sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, com bulbo consistente, sem rama, ausente de lesões de origem física e biológica, em saco à granel, tipo branca e tamanho médio. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

33) CENOURA, danvers, extra, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, firme, lisas, sem rugas, de aparência fresca, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de brotos, substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

34) CEREAL SEM AÇÚCAR, matinal, alimento a base de milho em flocos, não deverá conter açúcares e edulcorantes adicionados, e outros aditivos artificiais. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Acondicionado em embalagem plástica totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

35) CHEIRO VERDE, in natura, com folhas selecionadas, novas, coloração uniforme, firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Maço de aproximadamente 100g.

36) CHOCOLATE EM PÓ, mínimo de 50% cacau. Deverá conter cacau em pó, açúcar e estabilizante. Acondicionado em embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

- 37) COENTRO, in natura, com folhas selecionadas, novas, coloração uniforme, firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Maço de aproximadamente 100g.
- 38) COLORAU, em pó, extraído da semente de urucum 100% natural, sem sal, cor e aroma característicos, isento de sujidades e mofo. Deverá apresentar como característica, pó fino, cor alaranjada e cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica com 100g. Validade mínima de 6 meses da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
- 39) COUVE FLOR, in natura, extra, tamanho médio, ausente de lesões de origem física e biológica, bordas não recortadas, de cor branca ou creme, sem manchas escuras. Se envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de murcha. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 1kg.
- 40) COUVE, manteiga, in natura, primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes escuras, sem traços de descoloração, turgescidas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Maço de aproximadamente 300g.
- 41) EXTRATO DE TOMATE, concentrado, produto obtido da polpa de frutos do tomateiro, deverá conter tomates maduros e sem pele e sementes. Poderá conter até 5% de adição de cloreto de sódio e até 1% de açúcar. Isento de gorduras e aditivos artificiais. Aspecto de massa mole, cor vermelha, com cheiro e sabor próprio. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas. Embalagem cartonada ou pouch, de 1kg a 2,1kg, bem fechadas, sem furos, de material resistente. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.
- 42) FARINHA DE MANDIOCA, torrada, tipo 1, produto da torrefação das raízes de mandioca. Acondicionada em embalagem de polietileno, atóxica, transparente contendo 1 kg. Validade mínima de 8 meses a contar da entrega. Sem glúten e 0% gordura trans. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
- 43) FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, safra nova, limpos e secos, grãos inteiros. Constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade, isenta de sujidade, parasitas, larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxico de 1 kg. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente
- 44) FEIJÃO PRETO, tipo 1, safra nova, limpos e secos, grãos inteiros. Constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade, isenta de sujidade, parasitas, larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxico de 1 kg. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. O produto

deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

45) FEIJÃO VERMELHO, tipo 1, safra nova, limpos e secos, grãos inteiros, na cor característica a variedade, isenta de sujidade, parasitas, larvas e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

46) FILÉ DE LOMBO SUÍNO, primeira qualidade, contendo somente o uso da gordura inerente ao corte, aspecto próprio, congelada, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica. Acondicionada em embalagem a vácuo transparente, resistente e atóxica de 1 kg ou 5 kg. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

47) FILÉ DE PEIXE LINGUADO, de primeira qualidade, limpo, sem couro, sem escamas, sem espinhas e resíduos de vísceras, fatiados em filés de 120g em média, congelados. Isentos de aditivos artificiais e sintéticos, de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que altere suas características naturais, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelado. Validade mínima 6 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

48) FUBÁ DE MILHO, produto grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente totalmente reciclável com 1 kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

49) HORTELÃ, in natura, coloração uniforme, firme, isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Maço com aproximadamente 100g.

50) INHAME, cará, extra, in natura, macio, graúdo, com polpa integra e firme, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

51) IOGURTE NATURAL, integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, cuja elaboração sem sabor, sem aditivos artificiais e sintéticos. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Validade de no mínimo 20 dias da data da entrega. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 900g. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

52) IOGURTE COM POLPA DE MORANGO, integral, na forma líquida, produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, com polpa ou preparado de morango, com açúcar e sem aditivos artificiais. Deverá ter 0% de gordura trans. O transporte deverá ser em veículo refrigerado. Validade de no mínimo 30 dias da data da entrega. Acondicionado em embalagem garrafa ou sachê com 900g. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

53) LARANJA LIMA, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

54) LARANJA PERA, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

55) LEITE EM PÓ, integral e instantâneo, produto obtido do leite da vaca desidratado, enriquecido com vitaminas e ferro com percentual de gordura de acima de 26%. Produto com padronização de cor e sabor, a coloração deverá ser branca, o pó com aspecto uniforme, sem grumos. Embalagem aluminizada com 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

56) LENTILHA, tipo 1, safra nova, limpos e secos, na cor característica a variedade, isenta de sujidade, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica resistente, transparente e totalmente reciclável de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

57) LIMÃO, Taiti, in natura, uniformes para as unidades normais para produto de primeira qualidade, casca lisa, integra, livre de fungos, com cor brilhante, de consistência firme, sem amolecimentos e fungos. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

58) LOURO, em folha, desidratado, em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Em embalagem de polietileno transparente de 5g, deverá constar data de validade e número do lote do produto.

59) MAÇA, gala, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

60) MACARRÃO AVE MARIA, massa alimentícia, composta por sêmola de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem corante artificial. Composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Isento de gordura trans e isento de sódio e de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada. Acondicionada em embalagem original de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

61) MACARRÃO ESPAGUETE, massa alimentícia, composta por sêmola de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem corante artificial. Composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Isento de gordura trans e isento de sódio e de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada. Acondicionada em embalagem original de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

62) MACARRÃO PARAFUSO, massa alimentícia, composta por sêmola de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem corante artificial. Composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Isento de gordura trans e isento de sódio e de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada. Acondicionada em embalagem original de 500g. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

63) MAMÃO, formosa, destinado ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

64) MANGA, palmer, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes

e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 500g.

65) **MANTEIGA**, com sal, creme de leite pasteurizado, corantes naturais, obtido a partir do leite da vaca, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Isento de aditivos sintéticos e artificiais, gordura trans e adição de outras gorduras. Teor mínimo de gordura de 80%, mínimo de 3% de cloreto de sódio, podendo ter fermento lácticos selecionados. Acondicionado em embalagem de pote plástico resistente com 500g, sem aberturas, amassados e estufados. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra.

66) **MARGARINA**, cremosa vegetal com sal, produto que contém ingredientes do leite, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal, água e com teor de lipídios no máximo de 65%, pode conter adição de vitamina A e fibras. Com aspecto, cor, sabor e cheiro característicos do produto. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação de “livre de gordura trans”. Acondicionado em embalagem de pote plástico resistente com 500g, sem aberturas, amassados e estufados. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra.

67) **MELANCIA**, pingo doce, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

68) **MELÃO**, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. De primeira qualidade, com casca firme e intacta, ausente de lesões de origem física e biológica, isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

69) **MILHO DE CANJICA**, branco, tipo 1 de boa qualidade, classe branca, subgrupo duro, despêculado, novo, constituído de grãos inteiros, sãos e sem mofo. Embalagem plástica atóxica de 500 g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

70) **MILHO VERDE ESPIGA**, extra, in natura, dispostos em fileiras regulares presas no sabugo e cor característica, ausente de lesões de origem física e biológica, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

71) **MILHO PARA PIPOCA**, Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente com 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de

entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

72) ÓLEO DE SOJA, refinado, tipo 1, 100% de óleo de soja refinado, obtido de grãos de soja em bom estado de conservação. Sem glúten, 0% gordura trans e colesterol, sem conservantes, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem PET de 900 ml. Validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente

73) ORÉGANO, desidratado, tipo extra, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada com 10g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

74) OVO, de galinha, tipo extra, tamanho grande, classe A, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme. Cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Apresentar casca lisa, pouco porosa, resiste e formato característico. Acondicionado em embalagem contendo 1 dúzia (12 unidades), com peso unitário mínimo = 55g. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

75) PÃO, tipo hot-dog, massa fina, produto composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água, pode conter leite, isento de aditivos artificiais e sintéticos. Com características adequadas para consumo, preparado a partir de matérias-primas são e de primeira qualidade. Isento de matéria terrosa e parasita, em perfeito estado de conservação. Peso mínimo de 50g por unidade. Acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem secundária deverá ser em caixa plástica de polipropileno higienizada própria para este fim. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, amassados, com presença de fungos. Validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

76) PEITO DE FRANGO SEM OSSO, sem pele, sem osso, sem excesso de gordura, em corte de filé, de primeira qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, ausente de lesões de origem física e biológica. Acondicionado em embalagem de saco de polietileno flexível, transparente, resistente e atóxico de 1 kg e/ou 5 kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada Validade mínima de 6 meses a contar no ato da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

77) PEPINO, comum, in natura, de primeira qualidade, com polpa íntegra e livre de sujidades, com casca firme e intacta, de coloração verde escuro, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.

78) PERA, D'anjour, fruta, destinada ao consumo in natura, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas. com casca sã, sem ruptura, em perfeito estado, ausente de lesões de origem física e biológica, acondicionado em embalagem apropriada. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

79) QUEIJO MINAS tipo fresco, de origem animal, de primeira qualidade, macio, porém sempre firme, elaborado com leite e/ou reconstituído e coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, adicionado com cloreto de sódio, próprio para consumo e Com características físicas preservadas. Acondicionado em embalagem hermeticamente vedada e resistente de 500g. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

80) QUIABO, in natura, com grau de maturação adequado para consumo, polpa íntegra e firme, com casca sã, sem ruptura e em perfeito estado, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

81) REPOLHO, roxo, in natura, folhas íntegras e firmes, ausente de lesões de origem física e biológica, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

82) REQUEIJÃO, produto de primeira qualidade, com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido e gordura vegetal hidrogenada. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Produto sem glúten e sem gorduras trans. Acondicionado em embalagens plástica atóxica de 1kg. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.
OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

83) SAL, refinado e iodado, cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e cristalizado, para consumo doméstico. Deve ter o teor mínimo de sódio sobre a substancia seca igual a 98,5%. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e vedado com 1 kg. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

84) SALSICHA, produto cárneo industrializado, de primeira qualidade, congelado, em boas condições para o consumo. As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, com 3kg a 5kg por embalagem. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA e congelada. Validade
OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

85) SUCO DE GOIABA POLPA, da fruta 100% natural, sem adição de açúcares, polpa natural de frutas pasteurizada e congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição aditivos e deverá conter naturalmente vitaminas, minerais e fibras. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

86) SUCO DE MANGA POLPA, da fruta 100% natural, sem adição de açúcares, polpa natural de frutas pasteurizada e congelada, apresentando grau de qualidade que preserve as características organolépticas do produto, sem adição aditivos e deverá conter naturalmente vitaminas, minerais e fibras. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica com 1 kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado e apresentar no ato da entrega características de cor, aspecto e coloração de acordo com recomendações da ANVISA, congelada e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

87) SUCO DE UVA INTEGRAL, bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída e não adoçada. Ausência de corantes e aromas artificiais. A embalagem primária do produto deverá ser composta por garrafa plástica com capacidade de 1 litro. Validade mínima 2 de meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

88) TANGERINA, ponkan, fruta, in natura, produto de primeira qualidade, com 60 a 90% de maturação, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedente de espécies genuínas, de casca lisa, integra, livre de fungos, de cor brilhante, consistência firme, sem amolecimentos e mofos, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Peso médio por unidade de 120g.

89) TOMATE, extra, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescos, polpa integra e firme, coloração uniforme, casca lisa, ausente de lesões de origem física e biológica. Isento de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

90) TORRADA, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de corantes artificiais e gordura trans. Em embalagem de no mínimo 142g. Exceto "tipo torrada". Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentação obrigatória de amostra e nota fiscal, quando solicitado.

91) VAGEM MANTEIGA, in natura, casca íntegra, peso e tamanho padrão, fresca e limpa, ausente de lesões de origem física e biológica. Isenta de substâncias terrosas, sujeiras, parasitas, odores estranhos, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.

92) VINAGRE, de álcool, produto natural fermentado acético simples, matéria prima álcool da cana de açúcar, isenta de corantes artificiais, acondicionado em embalagem atóxica transparente resistente de 750 ml. Tipo neutro e acidez de 4 a 6%. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente.

Montes Claros/MG, 03 de novembro de 2025.

João Manoel Ribeiro.
Coordenador de Planejamento do CODANORTE.