

ANEXOS

**QUANTIDADES POR SETOR**

| ITEM | MATERIAL   | UNID | CREAS<br>FICHA<br>144 | ABRIGO<br>FICHA<br>153 |
|------|--|------|-----------------------|------------------------|
|      | <b>CARNES</b>  |      |                       |                        |
| 1    | <p><b>CARNE BOVINA - MÚSCULO MOÍDO</b><br/>                     APRESENTAÇÃO: MOIDA, - CORTE MÚSCULO MOÍDO, MAGRO, CONGELADA, SEM GORDURA E SEBO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTES DE 1 OU 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA</p>  | KG   | 0                     | 100                    |
| 2    | <p><b>CARNE BOVINA - MÚSCULO EM CUBOS</b>APRESENTAÇÃO: EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30G, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA E SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADES DE FORNECIMENTO KG, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES DA ENTREGA.</p>   | KG   | 0                     | 100                    |
| 3    | <p><b>CARNE BOVINA - ACÉM EM CUBOS</b><br/>                     APRESENTAÇÃO: EM CUBOS, DE APROXIMADAMENTE 30G, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>  | KG   | 0                     | 100                    |
| 4    | <p><b>CARNE BOVINA - COSTELA</b><br/>                     APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA - 3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97). POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.</p>  | KG   | 0                     | 100                    |
| 5    | <p><b>CARNE BOVINA - COXÃO MOLE - PARTE DIANTEIRA EM BIFES</b><br/>                     APRESENTAÇÃO: BIFE EM TIRAS (PARTE DIANTEIRA) CATEGORIA: 1ª CATEGORIA. PROVENIENTE DO CORTE DE UM ANIMAL SADIO, DA ESPÉCIE BOVINA, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A CARNE BOVINA EM TIRAS OU EM BIFE, DO CORTE DA PARTE DIANTEIRA, APRESENTA LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA -LÁ OU EM COBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA EM TIRAS NÃO DEVE CONTER GORDURAS E SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA. MATÉRIA -PRIMA: CARNE RESFRIADA, NÃO SE PERMITINDO A UTILIZAÇÃO DE CARNE "QUENTE"; A MATÉRIA -PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC.; NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE</p> | KG   | 0                     | 100                    |

|    |   |                    |    |     |
|----|---|--------------------|----|-----|
| 6  | <p><b>CARNE BOVINA - BUCHO</b><br/> APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG</p>   | KG                 | 0  | 100 |
| 7  | <p><b>CARNE BOVINA - PALETA</b><br/> APRESENTAÇÃO: (DE SEGUNDA FRESCA) EM ISCAS, SEM OSSO, CONGELADO E SEM GORDURA. EMBALAGEM , EM FILME PVC TRANSPARENTE INCOLOR OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE INCOLOR, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE INSPEÇÃO, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU AGRICULTURA, COM TEMPERATURAS DE - 12 °C A -18°C. PRODUTO INSPECIONADO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).</p>  | KG                 | 0  | 100 |
| 8  | <p><b>CARNE BOVINA - CARNE SECA</b><br/> APRESENTAÇÃO: CURADA, SECA, A BASE DE: CARNE BOVINA E SAL, LIMPA SEM OSSOS, SEM PELE COM POUCA GORDURA EMBALADA A VÁCUO; PACOTES DE 1 KG OU 2 KG.). PRODUTO COM SELO DE INSPEÇÃO MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E OU AGRICULTURA. PRODUTO INSPECIONADO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICA E CERTIFICADO DE VISTORIA DA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARAGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78).</p>   | KG                 | 0  | 40  |
| 9  | <p><b>FÍGADO BOVINO</b><br/> APRESENTAÇÃO: CONGELADO, DE ABATE RECENTE. - COLORAÇÃO: COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - TEXTURA E ODOR: CARACTERÍSTICO; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E ISENTO DE SUJIDADES. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18º C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS: DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01, ANVISA. EMBALAGEM: - PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG; -. DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE: NO MÁXIMO 02 MESES DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DE 04 A 18 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA .DEVERÁ HAVER REPOSIÇÃO DO PRODUTO NOS SEGUINTE CASOS: -ALTERAÇÃO DE COR E ODOR NO MOMENTO DE ENTREGA; - ALTERAÇÃO DE COR E ODOR ANTES DO VENCIMENTO</p> | KG                 | 0  | 40  |
| 10 | <p><b>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA</b><br/> (COM SAL); PESANDO 90G CADA; CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; ROTULO CONTENDO, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORTARIA Nº 20 DE 31 DE JULHO DE 2000 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATTO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO CX</p>   | CX<br>C/12<br>UNID | 10 | 10  |

|    |   |              |   |     |
|----|---|--------------|---|-----|
| 11 | <p><b>CARNE SUINA - LOMBO</b><br/> APRESENTAÇÃO: EM PEÇA; CONGELADO; SEM OSSO; ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78)E(MA 2244/97,(LEI ESTAD.8.208/92,POT.1.210/06 SMS.G)E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA.</p>   | KG           | 0 | 100 |
| 12 | <p><b>CARNE SUINA - COSTELA</b><br/> APRESENTAÇÃO: SEM SAL, COSTELA CARNE SUÍNA SEM SAL; COSTELA; CONGELADA EM PECAS SERRADAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE ENTRE 1KG A 5KGS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A NTA-4 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); PORT.304 DE 22/04/96, PORT.90,PORT.89 DE 15/02/96; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGR</p>  | KG           | 0 | 100 |
| 13 | <p><b>CARNE SUINA - PERNIL</b><br/> APRESENTAÇÃO: FRESCA (PERNIL SEM OSSO), ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p>   | KG           | 0 | 100 |
| 14 | <p><b>TOUCINHO DEFUMADO</b><br/> APRESENTAÇÃO: TIPO BACON, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA, CONFORME CONTRATO.</p>                                      | KG           | 0 | 30  |
| 15 | <p><b>LINGUIÇA SUÍNA</b><br/> APRESENTAÇÃO: PURA, RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO, EM PACOTE COM 5 KG.</p>  | PCT<br>C/5KG | 0 | 10  |
| 16 | <p><b>LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA</b><br/> APRESENTAÇÃO TIPO CALABRESA LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; PCT C/ 5 KG ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO,C/VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 05(DECRETO 12.486 DE 20/10/78),INST. NORMATIVANR.4.DE 31/03/00,SDA,E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJ.VERIFIC.NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.DA AGRIC</p> | PCT<br>C/5KG | 0 | 12  |
| 17 | <p><b>FRANGO INTEIRO CONGELADO</b><br/> SEM MIUDOS, SEM PÉ E SEM CABEÇA, COM NO MAX. 10% DE GORDURA, APRESENTANDO COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBOS OFICIAIS. DE ACORDO COM A PORTARIA DO MINISTERIO DA AGRICULTURA.</p>   | KG           | 0 | 50  |
| 18 | <p><b>PEITO DE FRANGO APRESENTAÇÃO:</b> CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 1 KG A 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA</p>  | KG           | 0 | 100 |

|    |   |    |    |     |
|----|---|----|----|-----|
| 19 | <b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRE COXA</b><br>APRESENTAÇÃO: COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA, NÃO TEMPERADO, DE BOA QUALIDADE EMPACOTES ENTRE 1 KG A 2 KG ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA                              | KG | 0  | 100 |
| 20 | <b>SALSICHA</b><br>APRESENTAÇÃO: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS DA ENTREGA.   | KG | 20 | 30  |
| 21 | <b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO -TILÁPIA</b><br>APRESENTAÇÃO: LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A ( -12°C ), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA /PROCEDÊNCIA.VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | KG | 0  | 20  |
| 22 | <b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO -MERLUZA</b><br>APRESENTAÇÃO: LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A ( -12°C ), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA /PROCEDÊNCIA.VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA | KG | 0  | 50  |
|    |   |    |    |     |

| ITEM           | MATERIAL                           | DESCRIÇÃO   | UNID             | ADM<br>FICHA<br>49 | SEMADES<br>FICHA<br>103 | CRAS<br>FICHA<br>119 | CREAS<br>FICHA<br>144 | ABRIGO<br>FICHA 153 |
|----------------|------------------------------------|---|------------------|--------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|
| <b>PADARIA</b> |                                    |   |                  |                    |                         |                      |                       |                     |
| 23             | <b>PAO - TIPO<br/>FRANCES</b>      | COM MARGARINA DE BOA QUALIDADE, COMPOSICAO MINIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO,0,8G DE SAL, 0,4G DE REFORCADOR, 24ML DE AGUA, 0,2G DE ACUCAR, 1,2G DE FERMENTO BIOLOGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL, PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE, VIDA UTIL 6 HORAS, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA | KG               | 100                | 100                     | 200                  | 100                   | 200                 |
| 24             | <b>PÃO - TIPO<br/>BISNAGUINHA,</b> | COM SAL, COMPOSICAO MINIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO,AGUA, FERMENTO BIOLOGICO, ACUCAR E SAL. DATA  | PCT C/<br>300GRS | 50                 | 40                      |                      | 40                    | 40                  |

|    |  |   |               |    |    |     |     |     |
|----|--|---|---------------|----|----|-----|-----|-----|
|    |  | DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALADO EM SACO PLASTICO PACOTE 300 GRAMAS  |               |    |    | 50  |     |     |
| 25 | <b>PÃO - TIPO SOVADO;</b>                | ACONDICIONAMENTO: DE FORMA APROPRIADA;<br>FABRICAÇÃO DATA DE E PRAZO DE VALIDADE;<br>LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS  | PCT C/ 500GRS |    | 0  | 0   | 30  | 40  |
| 26 | <b>PÃO - PARA HOTDOG</b>                 | SEM GERGELIM. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO VEDADO, TENDO ESPECIFICADO NA EMBALAGEM O NOME DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE PCT DE 400 GRS  | PCT C/ 400GRS | 50 | 40 | 200 | 40  | 80  |
| 27 | <b>PÃO - TIPO DE FORMA</b>               | TIPO HORIZONTAL, MASSA NAO QUEBRADICA, CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, COMPOSICAO MINIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AGUA, FERMENTO BIOLOGICO, ANTI-MOFO, SAL, PESANDO PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALADO EM EM SACO PLASTICO PVC ATOXICO, PECA INTEIRA FATIADO NA HORIZONTAL, COM VIDA UTIL DE 7 DIAS   | PCT C/ 500GRS | 40 | 0  | 0   | 30  | 100 |
| 28 | <b>ROSQUINHA AMANTEIGADA</b>             | A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. PACOTE COM 500 GRS   | PCT C/ 500GRS | 30 | 30 | 30  | 30  | 60  |
| 29 | <b>BISCOITO: VARIEDADE CREAM CRACKER</b> | SABOR: ORIGINAL; 11INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO; PESO DO PRODUTO: MINIMO DE 200 GRS MATERIAL DA EMBALAGEM: EMBALAGEM POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP); DATA DE FABRICACAO: IMPRESSO NO ROTULO; PRAZO DE VALIDADE: MINIMO 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME LE GISELACAO VIGENTE; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; | PC/200GRS     | 30 | 50 | 200 | 200 | 200 |
| 30 | <b>ROSQUINHA, SABOR LEITE,</b>           | A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL /   | PCT C/ 500GRS | 30 |    |     |     | 40  |

|    |  |   |       |    |    |     |     |     |
|----|--|---|-------|----|----|-----|-----|-----|
|    |  | SAL. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE C/ 500  |       |    | 30 | 30  | 200 |     |
| 31 | <b>BOLO CONFEITADO</b>                       | LEITE, OVOS, MARGARINA, SAL, ACUCAR, FERMENTO, CONTENDO GLUTEN, EM EMBALAGEM DE PAPEL ESPECIFICO RECHEADO PARA ANIVERSÁRIO COM VARIOS RECHEIOS  | KG    |    | 20 | 100 | 20  | 100 |
| 32 | <b>BOLO - DE LEITE</b>                       | OVOS, MARGARINA, SAL, ACUCAR, FERMENTO, CONTENDO GLUTEN, EMBALAGEM PLASTICO IMPERMEAVEL. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE   | KG    | 20 | 30 | 150 | 30  | 50  |
| 33 | <b>DOCE BEIJINHO DE COCO (CENTO)</b>         | LEITE CONDENSADO, MANTEIGA, COCO RALADO, AÇUCAR CRISTAL. TAMANHO DA FORMINHA Nº 05. DOCES CONFECCIONADOS DE FORMA CASEIRA, NÃO SERÁ ACEITO DOCE EM LATA INDUSTRIALIZADO.                            | CENTO |    | 0  | 10  | 20  | 10  |
| 34 | <b>DOCE AMENDOIM(CENTO)</b>                  | LEITE CONDENSADO, MANTEIGA, AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AMENDOIM PEDAÇO PARA ENFEITE. TAMANHO DA FORMINHA Nº 05. DOCES CONFECCIONADOS DE FORMA CASEIRA, NÃO SERÁ ACEITO DOCE EM LATA INDUSTRIALIZADO. | CENTO |    | 0  | 0   | 10  | 10  |
| 35 | <b>DOCE MORANGO(CENTO)</b>                   | LEITE CONDENSADO, MANTEIGA, PÓ SABOR MORANGO. GRANULADO ROSA TAMANHO DA FORMINHA Nº 05. DOCES CONFECCIONADOS DE FORMA CASEIRA, NÃO SERÁ ACEITO DOCE EM LATA INDUSTRIALIZADO.                        | CENTO |    | 0  | 0   | 10  | 10  |
| 36 | <b>DOCE BRIGADEIRO (CENTO)</b>               | LEITE CONDENSADO, MANTEIGA, CHOCOLATE EM PÓ E CHOCOLATE GRANULADO. TAMANHO DA FORMINHA Nº 05. DOCES CONFECCIONADOS DE FORMA CASEIRA, NÃO SERÁ ACEITO DOCE EM LATA INDUSTRIALIZADO.                  | CENTO |    | 0  | 10  | 20  | 10  |
| 37 | <b>SALGADINHO DE FESTA -DIVERSOS (CENTO)</b> | FRANGO/PRESUNTO E MUSSARELA/CARNE MOIDA NO MINIMO 25G. FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, CALDO DE GALINHA ETC, EM EMBALAGEM APROPRIADO UNIDADE DE FORNECIMENTO  | CENTO | 30 | 5  | 10  | 30  | 15  |
| 38 | <b>APRESUNTADO</b>                           | FATIADO; CARNE SUINA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA,   | KG    |    |    |     |     | 05  |

|    |                                 |  |                |    |    |    |    |    |
|----|---------------------------------|--|----------------|----|----|----|----|----|
|    | <b>FATIADO</b>                  | SAL, AMIDO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE: CARRAGENA, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE: AROMAS IDENTICOS AO NATURAIS   |                | 20 | 10 | 30 | 10 |    |
| 39 | <b>QUEIJO; TIPO: MUSSARELA;</b> | FATIADO; FEITO COM LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E CONSERVANTE NATAMICINA;  | KG             | 20 | 10 | 30 | 10 | 10 |
| 40 | <b>CAFÉ</b>                     | QUALIDADE: DE 1º TIPO: TORRADO E MOIDO; CERTIFICADO: SELO DE PUREZA<br><br>ABIC<br>ACONDICIONAMENTO:<br>EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL-TIPO ALMOFADA: UNIDADE DE FORNECIMENTO:<br>PACOTE DE 500 GRAMAS: PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PCT<br>C/500GR |    | 50 | 35 | 50 | 80 |

| ITEM                        | MATERIAL                  | DESCRIÇÃO  | UNID      | SEMADES FICHA 103 | CRAS FICHA 119 | CREAS FICHA 144 | ABRIGO FICHA 153 |
|-----------------------------|---------------------------|--|-----------|-------------------|----------------|-----------------|------------------|
| <b>GENEROS ALIMENTICIOS</b> |                           |  |           |                   |                |                 |                  |
| 41                          | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b>     | DE 1ª. CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMB. 5kg  | PCT - 5KG | 40                | 80             | 20              | 250              |
| 42                          | <b>AÇÚCAR REFINADO</b>    | ESPECIAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL 1 Kg  | KG        | 0                 | 03             | 03              | 20               |
| 43                          | <b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b> | EM FORMA DE CRISTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 50 ENVELOPES COM NO MÍNIMO 0,8 G UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA   | CX/50 UND | 1                 | 04             | 04              | 05               |
| 44                          | <b>ARROZ BRANCO</b>       | CLASSE: BRANCO POLIDO; TIPO: TIPO 1; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO 5 kg   | PCT - KG  | 0                 | 0              | 0               | 300              |
| 45                          | <b>FEIJÃO CARIOCA</b>     | <b>TIPO 1</b> - DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LÍPIDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 kg | KG        | 0                 | 0              | 0               | 100              |
| 46                          | <b>FEIJÃO PRETO</b>       | <b>TIPO 1</b> - DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A  | KG        | 0                 | 0              | 0               | 120              |

|    |                                  |  |                |   |    |    |     |
|----|----------------------------------|--|----------------|---|----|----|-----|
|    |                                  | VARIETADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS – EMB. 1 kg.  |                |   |    |    |     |
| 47 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b>       | CRUA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 1 kg  | KG             | 0 | 0  | 0  | 100 |
| 48 | <b>FARINHA DE TRIGO</b>          | TIPO 1; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 175, DE 08/07/2003; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 1 QUILOGRAMA  | KG             | 0 | 12 | 12 | 200 |
| 49 | <b>FARINHA DE ROSCA</b>          | ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 500. GRAMAS  | PCT C/500GR    | 0 | 05 | 05 | 20  |
| 50 | <b>FARINHA COM 3 CEREAIS</b>     | (AVEIA, TRIGO E CEVADA) – INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AMIDO, AÇÚCAR, AVEIA, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E SAL, CONTENDO GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 40G: 30G DE CARBOIDRATO, 4G DE PROTEÍNA E 1G DE LIPÍDIO. - EMBALAGEM 400G  | PCT C/400GR    | 0 | 0  | 0  | 100 |
| 51 | <b>AMIDO DE MILHO</b>            | PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P. – EMBALAGEM DE 500G         | CX C/500GR     | 0 | 03 | 03 | 20  |
| 52 | <b>FUBÁ DE MILHO</b>             | ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS  | PCT C/500GR    | 0 | 0  | 0  | 50  |
| 53 | <b>MACARRÃO - TIPO ESPAGUETE</b> | COMPOSIÇÃO: SEMOLA; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS  | PCT C/500GR    | 0 | 0  | 0  | 70  |
| 54 | <b>MACARRÃO - TIPO LASANHA</b>   | COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO E OVOS; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 263, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 500 GRAMAS   | PCT C/500GR    | 0 | 0  | 0  | 30  |
| 55 | <b>ÓLEO DE SOJA</b>              | REFINADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL COM 900 ML.   | Frasco C/900ML | 0 | 6  | 6  | 250 |
| 56 | <b>MILHO VERDE</b>               | EM CONSERVA; CONSERVAÇÃO: IMERSA EM LÍQUIDO; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO E COLORAÇÃO. MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA. E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LATA 200 GRAMAS UNIFORMES; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS | LATA C/200 GR  | 0 | 12 | 12 | 100 |
| 57 | <b>ERVILHA EM</b>                | CONSERVAÇÃO: IMERSA EM LÍQUIDO;  | LATA           | 0 | 12 | 12 | 60  |

|    |                                     |  |              |   |   |   |    |
|----|-------------------------------------|--|--------------|---|---|---|----|
|    | <b>CONSERVA</b>                     | QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO E COLORAÇÃO. UNIFORMES; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LATA 200 GRAMAS.   | C/200GR      |   |   |   |    |
| 58 | <b>SARDINHA - EM CONSERVA</b>       | PESCADO EM CONSERVA - TIPO SARDINHA PORTUGUESA, PREPARADOS COM PESCADO FRESCO, LIMPO, VICERADO ETC, APRESENTAÇÃO: INTEIRO E SEM CABECA, CONSERVADO EM NO AZEITE, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE FERRUGEM E DA NIFICACAO DAS L5ATAS, SUJIDADES, AC5ONDITIONADO EM LATA VEDADA COM0 200GR  | LATA C/200GR | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 59 | <b>AZEITONA EM CONSERVA</b>         | CONSOERVACAO: IMERSA EM LIQUID00; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALID2ADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; DANIFICACAO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 500 GRAMAS.   | POTE C/500GR | 0 | 4 | 4 | 50 |
| 60 | <b>CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ</b>  | DE PRIMEIRA, DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 | PCT C/500GR  | 0 | 5 | 5 | 10 |
| 61 | <b>CANELA EM PÓ</b>                 | PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDA A PARTIR DE CASCAS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM PESO IGUAL A 500G. VALIDADE MÍNIMA 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.   | PCT C/500GR  | 0 | 5 | 5 | 10 |
| 62 | <b>CURRY</b>                        | EM PÓ, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE VÁRIAS ESPÉCIES DE PIMENTAS, CURCUMA, GENGIBRE, CANELA E OUTRAS ESPECIARIAS, PODENDO SER ADICIONADO SAL E AMIDO; COM ASPECTO CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM PESO IGUAL A 20G. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.   | PCT C/20GR   | 0 | 0 | 0 | 10 |
| 63 | <b>ERVAS FINAS</b>                  | EM FLOCOS FINOS, INGREDIENTES: SALSA, CEBOLINHA VERDE, ORÉGANO, TOMILHO, ALECRIN, E ESTAGRÃO, NÃO CONTEM GLUTEN; ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM PESO IGUAL A 20G. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.  | PCT C/20GR   | 0 | 0 | 0 | 20 |
| 64 | <b>LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS</b> | OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO   | PCT C/500GR  | 0 | 0 | 0 | 10 |

|    |                                |   |                |   |    |    |     |
|----|--------------------------------|---|----------------|---|----|----|-----|
|    |                                | 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 VEDADO COM PESO IGUAL A 500G; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10, MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.  |                |   |    |    |     |
| 65 | ORÉGANO                        | DESIDRATADO – OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS 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 VEDADO, COM PESO IGUAL A 500G; COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | PCT C/500GR    | 0 | 2  | 2  | 20  |
| 66 | VINAGRE BRANCO                 | FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS                               | FRASCO C/750ML | 0 | 5  | 5  | 40  |
| 67 | AZEITE DE OLIVA                | TIPO: VIRGEM E REFINADO; PUREZA: 100% PURO; ACIDEZ: 0,5 %; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM DE VIDRO; VALIDADE: 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 270, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO 500 MILILITRO   | VIDRO C/500ML  | 0 | 5  | 5  | 50  |
| 68 | MAIONESE TRADICIONAL           | INDUSTRIALIZADA, POTE DE 500 G, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.  | POTE C/500GR   | 0 | 10 | 10 | 30  |
| 69 | MOLHO DE TOMATE                | SABOR: TRADICIONAL; ACONDICIONAMENTO: LATA DE FLANDRES; VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 276, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACHE C/340 GRAMAS  | SACHE C/340GRS | 0 | 20 | 20 | 200 |
| 70 | SAL REFINADO                   | TIPO: REFINADO IODADO; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL; VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 130, DE 26/05/2003; UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE 1 QUILOGRAMA   | KG             | 0 | 5  | 5  | 100 |
| 71 | LEITE EM PÓ INTEGRAL           | INTEGRAL INSTANTÂNEO. COM FERRO + VITAMINAS A, C E D. EMBALAGEM COM 400GR.  | PCT C/400GR    | 0 | 10 | 10 | 50  |
| 72 | LEITE DE SOJA                  | ALIMENTO DE SOJA SEM SABOR, ELABORADO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA OU EXTRATO DE SOJA, SUPLEMENTADO COM CÁLCIO, VITAMINAS E MINERAIS, PODENDO SER UTILIZADO EM CASOS DE INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU ALERGIA À PROTEÍNA DE LEITE DE VACA. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLÚTEN. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1000 ML.  | CX C/ 1 LITRO  | 0 | 0  | 0  | 250 |
| 73 | LEITE EM PÓ - FORMULA INFANTIL | FORMULA ESPECIAL, PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, ISENTA DE LACTOSE, A BASE DE LEITE DE VACA, OLEOS VEGETAIS E ALTODEXTRINA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS LIGOELEMENTOS, 179,00MOSM/KG DE ÁGUA, BAIXA OSMOLARIDADE, MALTODEXTRINA, OLEINA DE PALMA, PROTEÍNA DE SORO DE LEITE, CASEINATO DE POTÁSSIO,  | LATA C/400GR   | 0 | 2  | 2  | 100 |

|    |                        |  |                    |    |    |    |      |
|----|------------------------|--|--------------------|----|----|----|------|
|    |                        | OLEOS (CANOLA, COCO, MILHO), FOSFATO DE POTASSIO, CITRATO DE CALCIO, LECITINA DE SOJA, CLORETO DE SODIO, CLORETO DE MAGNESIO, VITAMINAS (C, PP, ACIDO PANTOTENICO, E, B1, A, B2, B6, ACIDO FOLICO, K, BIOTINA, D, B12), TAURINA, NUCLEOTIDEOS, CLORETO DE POTASSIO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO FERROSO, L CARNITINA, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTASSIO, ACIDO FOLICO, BIOTINA. NAO CONTEM GLUTEN, ISENTA DE LACTOSE, EMBALADO EM LATA 400G   |                    |    |    |    |      |
| 74 | LEITE INTEGRAL         | EMBALAGEM 1L LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. | CX C/1L            | 48 | 96 | 96 | 2500 |
| 75 | LEITE VEGETAL          | 100% VEGETAL, 0% LACTOSE, 0% GLÚTEN, FORTIFICADO COM CÁLCIO, FERRO, ZINCO E VITAMINAS. ENERGIA NUTRITIVA. 0% LACTOSE, 0% GLÚTEN.. EMBALAGEM DE 1 LITRO   | CX C/ 1 LITRO      | 0  | 0  | 0  | 100  |
| 76 | LEITE CONDENSADO       | ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM ORIGINAL; VALIDADE: MINIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE 146, DE 07/03/1996; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME PORTARIA MINISTERIO DA AGRICULTURA LATA OU CX 395 GR  | CX OU LATA C/395GR | 0  | 50 | 50 | 80   |
| 77 | CREME DE LEITE         | ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM ORIGINAL; VALIDADE: MINIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE 146, DE 07/03/1996; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME PORTARIA MESES A PARTIR DA DATA DE 146, DE 07/03/1996; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME PORTARIA MINISTERIO DA AGRICULTURA LATA OU CX 300 GR  | CX OU LATA C/300GR | 0  | 40 | 40 | 60   |
| 78 | OVO DE GALINHA         | BRANCO, MEDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTANCIAS TOXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: DUZIA  | DZ                 | 0  | 20 | 20 | 180  |
| 79 | COCO RALADO            | ACONDICIONAMENTO: DESIDRATADO; VALIDADE: MINIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 272, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM 100 GRAMAS  | PCT C/100GR        | 0  | 20 | 20 | 100  |
| 80 | MISTURA PARA BOLO      | NOS SABORES ABACAXI, CHOCOLATE, COCO E LARANJA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 450 G  | PCT C/450GR        | 0  | 60 | 60 | 300  |
| 81 | FERMENTO BIOLÓGICO     | SECO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL COM 100 GR   | SACHÊ C/100GR      | 0  | 0  | 0  | 200  |
| 82 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ | PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UNIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE   | LATA C/250GR       | 0  | 5  | 5  | 100  |

|    |                         |  |                |    |    |    |      |
|----|-------------------------|--|----------------|----|----|----|------|
|    |                         | CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM 250G  |                |    |    |    |      |
| 83 | GELATINA                | EM PÓ SABORES DIVERSOS. COM AÇÚCAR. FABRICADA COM TECNOLOGIA ADEQUADA, ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO. ISENTOS DE SUJIDADES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 20 A 30GR  | CX OU SACHÊ    | 0  | 50 | 50 | 200  |
| 84 | CHÁ MATE                | FOLHAS E TALOS DE MATE TOSTADO - APRESENTAÇÃO EM SACHES  | CX C/15 SACHÊS | 0  | 10 | 10 | 20   |
| 85 | CAPIM CIDREIRA          | (FOLHAS). O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO, LIMPO, DESCONTAMINADO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE. O PACOTE DEVE CONTER 20 G DO PRODUTO   | PCT C/20GR     | 0  | 10 | 10 | 100  |
| 86 | IOGURTE - SABOR AMEIXA  | COMPOSICAO: BEBIDA LACTEA LIQUIDA POLPA DE FRUTA; SABOR: AMEIXA; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLASTICA ORIGINAL; VALIDADE: MINIMO DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC N 273, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 170 GRAMAS   | POTE C/170GR   | 0  | 30 | 30 | 1000 |
| 87 | IOGURTE - SABOR PÊSSEGO | COMPOSICAO: BEBIDA LACTEA LIQUIDA POLPA DE FRUTA; SABOR: PÊSSEGO; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLASTICA ORIGINAL; VALIDADE: MINIMO DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC N 273, DE 22/09/2005; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 170 GRAMAS  | POTE C/170GR   | 20 | 30 | 30 | 500  |
| 88 | MANTEIGA C/SAL          | SABOR: COM SAL; ACONDICIONAMENTO: POTE PLASTICO; VALIDADE: MINIMO DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME PORTARIA DO MINISTERIO DA AGRICULTURA Nº 146, DE 07/03/1996; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 200 GRAMAS   | POTE C/200GR   | 20 | 20 | 20 | 70   |
| 89 | MANTEIGA S/SAL          | SABOR: SEM SAL; ACONDICIONAMENTO: POTE PLASTICO; VALIDADE: MINIMO DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME PORTARIA DO MINISTERIO DA AGRICULTURA Nº 146, DE 07/03/1996; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 200 GRAMAS   | POTE C/200GR   | 0  | 0  | 0  | 10   |
| 90 | MARGARINA C/SAL         | SABOR: COM SAL; ACONDICIONAMENTO: POTE PLASTICO; VALIDADE: MINIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; LEGISLACAO: CONFORME PORTARIA DO MINISTERIO DA AGRICULTURA N 372, DE 04/09/1997; UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE 500 GRAMAS  | POTE C/500GR   | 0  | 5  | 5  | 80   |
| 91 | ACHOCOLATADO EM PÓ      | VITAMINADO. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3% . INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. – EMBALAGEM DE 1 kg. | PCT C/1KG      | 10 | 20 | 20 | 150  |
| 92 | GOIABADA CASCÃO         | APRESENTAÇÃO: TABLETE; PESO 300GR; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DOCE FEITO DE GOIABA; VALIDADE 12 MESES . UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM  | PCT - 300 GR   | 0  | 6  | 6  | 30   |
| 93 | MARIOLA                 | EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PACOTE CONTENDO 50 UNIDADES.   | PCT C/ 50 UNID | 0  | 10 | 10 | 30   |
| 94 | PAÇOÇA                  | EMBALADA INDIVIDUALMENTE, PACOTE CONTENDO 50 UNIDADES.   | PCT C/50 UNID  | 0  | 10 | 10 | 30   |
| 95 | BALA TIPO GOMA - JUJUBA | TIPO GOMA - JUJUBA - EMBALAGEM – CAIXA COM 30 UNIDADES DE 30GRAMAS CONTENDO A  | CX C/30 UNID   | 0  | 10 | 10 | 30   |

|    |              |   |                |   |    |    |    |
|----|--------------|---|----------------|---|----|----|----|
|    |              | IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.   |                |   |    |    |    |
| 96 | BALAS MACIAS | PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTANCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 UNIDADES. DIVERSOS SABORES: TUTTI- FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA. | PCT C/100 UNID | 0 | 10 | 10 | 30 |
| 97 | PIRULITOS    | SORTIDOS, PACOTE CONTENDO 700 GR.   | PCT C/700GR    | 0 | 10 | 10 | 30 |
| 98 | BOMBOM       | BOMBOM TIPO BOLA COM RECHEIO À BASE DE CASTANHA DE CAJU, ENVOLVIDO POR UMA CAMADA DE BISCOITO WAFER E COBERTO COM UMA CAMADA DE CHOCOLATE AO LEITE, EMBALAGEM DE 1KG.   | KG             | 0 | 30 | 30 | 10 |

| ITEM                    | MATERIAL           | DESCRIÇÃO  | UNID | CREAS FICHA 144 | ABRIGO FICHA 153 |
|-------------------------|--------------------|--|------|-----------------|------------------|
| <b>FRUTAS E LEGUMES</b> |                    |  |      |                 |                  |
| 99                      | ABOBORA MARANHÃO   | VARIEDADE: MARANHAO; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG   | 0               | 100              |
| 100                     | ABOBRINHA ITALIANA | VARIEDADE:ITALIANA; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA   | KG   | 0               | 96               |
| 101                     | AIPIM BRANCO       | VARIEDADE: BRANCO; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA                           | KG   | 0               | 100              |
| 102                     | ALHO               | VARIEDADE: PORO; APRESENTACAO: FRESCO, EM MAÇO; GRAÚDO; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PROD SUJEITO A VERIF NO ATO ENTREGA.PROCED. ADM DETERM ANVISA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA | KG   | 10              | 50               |

|     |                         |   |    |    |     |
|-----|-------------------------|---|----|----|-----|
| 103 | <b>BATATA - INGLESA</b> | VARIEDADE: INGLESA; COR DA CASCA: AMARELO-CLARA; COR DA POLPA: AMARELO-CLARA; MATURAÇÃO: SEM PRECOCE A SEMI-TARDIA; BENEFICIADA: LAVADA; ACONDICIONAMENTO: SACO VAZADO; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIÊNICO SANITÁRIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA    | KG | 10 | 150 |
| 104 | <b>BATATA - DOCE</b>    | DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIÊNICO SANITÁRIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 0  | 50  |
| 105 | <b>BETERRABA</b>        | VARIEDADE: ROXA; APRESENTAÇÃO: SEM RAMA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIÊNICO SANITÁRIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PROD SUJEITO A VERIF NO ATO ENTREGA.PROCED. ADM DETERM ANVISA; UNIDADE DEFORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 0  | 50  |
| 106 | <b>CEBOLA</b>           | COR: BRANCA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; PESO DA UNIDADE: GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; ASPECTO: COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME PORTARIA CVS 06/99, DE 10/03/1999, CONFORME RESOLUCAO RDC272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITA A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA | KG | 15 | 150 |
| 107 | <b>CENOURA</b>          | VARIEDADE: BRASILIA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIA: S: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO AT; O DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 5  | 80  |
| 108 | <b>CHUCHU</b>           | VARIEDADE: LISO; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; COR: VERDE; ACONDICIONAMENTO: A GRANEL; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 0  | 100 |
| 109 | <b>INHAME</b>           | APRESENTAÇÃO: IN NATURA; ACON- DICIONAMENTO: A GRANEL; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FI SICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA   | KG | 0  | 120 |
| 110 | <b>PEPINO</b>           | VARIEDADE: COMUM; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO:  | KG | 0  | 140 |

|     |                   |   |    |    |     |
|-----|-------------------|---|----|----|-----|
|     |                   | PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  |    |    |     |
| 111 | PIMENTAO          | VARIEDADE: FRUTO VERDE/VERMELHO- MAGALI (EXTRA A); APRESENTACAO: IN NATURA; GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA              | KG | 5  | 30  |
| 112 | REPOLHO           | VARIEDADE: HIBRIDO; APRESENTACAO: IN NATURA; ACONDICIONAMENTO: GRANEL; GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA                    | KG | 0  | 70  |
| 113 | TOMATE            | VARIEDADE: LONGA VIDA; COR: VERMELHO; APRESENTACAO: IN NATURA; ACONDICIONAMENTO: GRANEL; GRAU DE EVOLUCAO: BEM DESENVOLVIDA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA | KG | 30 | 150 |
| 114 | ABACAXI           | VARIEDADE: PEROLA; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PROD SUJEITO A VERIF NO ATO ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA.  | KG | 10 | 100 |
| 115 | BANANA - PRATA    | VARIEDADE: PRATA; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA   | KG | 10 | 150 |
| 116 | BANANA - DA TERRA | VARIEDADE: DA TERRA; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 10 | 100 |
| 117 | GOIABA - VERMELHA | VARIEDADE: VERMELHA; COR DA POLPA: VERMELHA; FORMA: ARREDONDADA; TAMANHO: GRANDE; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SU; JIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLACAO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA.                | KG | 10 | 100 |
| 118 | LARANJA - LIMA    | VARIEDADE: LIMA; APRESENTACAO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERISTICAS FISICAS: TAMANHO, COLORACAO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICACAO: SEM DANOS FISICOS   | KG | 10 | 100 |

|     |                   |   |    |    |     |
|-----|-------------------|---|----|----|-----|
|     |                   | ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUÇÃO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; VERIFICAÇÃO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA.   |    |    |     |
| 119 | LARANJA - PERA    | VARIEDADE: PERA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 10 | 100 |
| 120 | MAÇA - FUJI       | VARIEDADE: FUJI; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA  | KG | 10 | 150 |
| 121 | MAMAO - FORMOSA   | VARIEDADE: FORMOSA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA   | KG | 10 | 100 |
| 122 | MELANCIA - GRAÚDA | TIPO: GRAUDA; COR DA POLPA: VERMELHA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; ACONDICIONAMENTO: A GRANEL; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICOSANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA. | KG | 10 | 100 |
| 123 | PERA - PORTUGUESA | VARIEDADE:PORTUGUESA; APRESENTAÇÃO: IN NATURA; QUALIDADE: DE PRIMEIRA QUALIDADE; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO; HIGIENICO SANITARIAS: ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS; DANIFICAÇÃO: SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; LEGISLAÇÃO: CONFORME RESOLUCAO RDC 272, DE 22/09/2005, DA ANVISA E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; VERIFICACAO: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA.   | KG | 0  | 100 |

| ITEM                         | MATERIAL             | DESCRIÇÃO  | UNID            | SEMADES<br>FICHA<br>103 | CRAS<br>FICHA<br>119 | CREAS<br>FICHA<br>144 | ABRIGO<br>FICHA<br>153 |
|------------------------------|----------------------|--|-----------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>SUCOS E REFRIGERANTES</b> |                      |  |                 |                         |                      |                       |                        |
| 124                          | ÁGUA MINERAL - GALÃO | NATURAL, POTÁVEL, PARA BEBEDOURO, EMBALADA EM GARRAFÕES RETORNÁVEIS DE 20L, SEM O FORNECIMENTO DOS GARRAFÕES – APENAS O LÍQUIDO. | FRASCO<br>C/20L | 24                      | 24                   | 30                    | 100                    |
| 125                          | ÁGUA MINERAL S/GÁS   | NATURAL, POTÁVEL, DE MESA, SEM GÁS, EMBALADA EM GARRAFAS DESCARTÁVEIS DE 500 ML, TIPO PET.                                       | UNID<br>C/500ML | 0                       | 0                    | 10                    | 100                    |
| 126                          | REFRIGERANTE - COLA  | COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA COMPOSTO ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDO EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE,            | UNID 2L         | 0                       | 60                   | 20                    | 100                    |

|     |                                   |   |               |   |    |    |     |
|-----|-----------------------------------|---|---------------|---|----|----|-----|
|     |                                   | CARAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. 36% DE CARBOIDRATO NUMA PORÇÃO DE 350ML. (MARCA REFERÊNCIA COCA-COLA, OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE)  |               |   |    |    |     |
| 127 | <b>REFRIGERANTE - GUARANÁ</b>     | A BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. 36% DE CARBOIDRATO NUMA PORÇÃO DE 350ML. (MARCA REFERÊNCIA GUARANÁ ANTARTICA, OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE).   | UNID 2L       | 0 | 60 | 20 | 100 |
| 128 | <b>SUCO CONCENTRADO - ABACAXI</b> | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR ABACAXI. APRESENTAR AMOSTRA. | PCT - 200 GRS | 0 | 50 | 4  | 80  |
| 129 | <b>SUCO CONCENTRADO - ACEROLA</b> | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR ACEROLA.                     | GALÃO 5L      | 0 | 5  | 4  | 10  |

|     |                                    |   |          |   |   |   |    |
|-----|------------------------------------|---|----------|---|---|---|----|
| 130 | <b>SUCO CONCENTRADO - GOIABA</b>   | <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p> <p>CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR GOIABA APRESENTAR AMOSTRA.</p> | GALÃO 5L | 4 | 5 | 4 | 10 |
| 131 | <b>SUCO CONCENTRADO - LARANJA</b>  | <p>CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR LARANJA. APRESENTAR AMOSTRA.</p>                          | GALÃO 5L | 0 | 5 | 4 | 10 |
| 132 | <b>SUCO CONCENTRADO - MARACUJÁ</b> | <p>CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR MARACUJÁ</p>  | GALÃO 5L | 4 | 5 | 4 | 10 |

|     |                                   |   |          |    |    |    |     |
|-----|-----------------------------------|---|----------|----|----|----|-----|
| 133 | <b>SUCO CONCENTRADO - PÊSSEGO</b> | <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p> <p>CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS, BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, ADOÇADO COM AÇÚCAR, CONTENDO SUCO NATURAL NA QUANTIDADE INSTITUÍDA DE ACORDO COM NORMA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), INDUSTRIALIZADO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES E ACIDULANTES; PARA DILUIÇÃO AUTOMÁTICA EM DOSADOR TIPO POST MIX, PREPARAÇÃO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PORÇÕES DE ÁGUA, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO A MENOS 8 GRAUS C, OU TEMPERATURA INFERIOR A 4 GRAUS C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA RESISTENTE (GALÃO DE 5 LITROS), SABOR PÊSSEGO. APRESENTAR AMOSTRA.</p> | GALÃO 5L | 0  | 5  | 4  | 10  |
| 134 | <b>SUCO DE FRUTAS - LÍQUIDO</b>   | <p>LÍQUIDO, CONCENTRADO DE FRUTAS, NÉCTAR DA FRUTA, CAIXA CONTENDO 1 LITRO DE SUCO. NOS SABORES: CAJU (MÍNIMO 20% DE SUCO), UVA (MÍNIMO 20% DE SUCO), MARACUJÁ (MÍNIMO 10% DE SUCO) E PÊSSEGO (MÍNIMO 40% DE SUCO). VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO E MÍNIMO DE 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA.</p>  | UNID 1L  | 20 | 30 | 30 | 100 |