ANEXO II

RELAÇÃO DOS ITENS COM CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FORNECIMENTO

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Este Anexo estabelece as condições especiais de fornecimento aplicáveis aos itens que, em razão de sua natureza, perecibilidade, forma de produção ou necessidade de conservação, demandam procedimentos específicos de entrega, distintos das regras gerais previstas no Termo de Referência.

1.2. As condições estabelecidas neste Anexo complementam as especificações técnicas constantes do Anexo I, devendo ser observadas durante a execução do fornecimento.

1.3. As condições especiais previstas neste Anexo aplicam-se igualmente aos itens correspondentes destinados à Cota Reservada para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP), quando houver, ainda que não estejam relacionados individualmente.

2. HORTIFRUTIGRANJEIROS FRESCOS

2.1. Itens abrangidos

ITEM	DESCRIÇÃO
01	ABACATE - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES. DEVIDAMENTE EMBALADO.
02	ABACAXI PERÓLA - TAMANHO GRANDE (PESO APROXIMADO 1 KG) DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALADO APROPRIADAMENTE.
03	ABOBORA CABOTIAN - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES. DEVIDAMENTE EMBALADO.
04	ABÓBORA VERDE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, INTACTA, FIRME E BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE APODRECIMENTOS OU PARASITAS. PODENDO VARIAR ESTRE ESPÉCIES PAULISTA, PESCOÇO E MENINA BRASILEIRA.
07	ACELGA - LIMPA, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 1 KG E COLORAÇÃO UNIFORME. SEM EXCESSO DE FOLHAS DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA. ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
11	AGRIÃO - COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS O MAÇO, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.
15	ALFACE (CRESPA OU LISA) - COM NO MÍNIMO 670 GRAMAS O MAÇO, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.

16	ALHO EM CABECA - FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA, PERFURACOES E CORTES, TAMANHO E COLORACAO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA.
17	ALMEIRÃO - COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS O MAÇO, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.
19	AMEIXA IN NATURA - FRUTA FRESCA, TIPO AMEIXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (ROXA, VERMELHA OU AMARELA), COM POLPA FIRME E SUCULENTA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, NÃO ESTANDO VERDE NEM EXCESSIVAMENTE MADURA. FRUTOS ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, MACHUCADOS, PERFURAÇÕES, PODRIDÕES OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS OU CORPOS ESTRANHOS, E ISENTO DE RESÍDUOS VISÍVEIS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS.
33	BANANA MAÇÃ - DE VEZ, FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO IMEDIATO, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
34	BANANA NANICA - DE VEZ, FRESCA, EM PENCAS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO IMEDIATO, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.
36	BATATA DOCE - TAMANHO MEDIO, FIRME, NAO MURCHA, CASCA AVERMELHADA, SEM AREAS MACHUCADAS, NEM SINAIS DE BROTACAO.
37	BATATA INGLESA LAVADA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADA, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS OU MECANISMOS ORIUNDOS DO MANUSEIO/TRANSPORTE.
43	BERINGELA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO PADRAO, SEM RACHADURAS OU MANCHAS ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRES DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, RACHADURAS E CORTES.
44	BETERRABA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORME, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FISICOS OU MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE
65	BRÓCOLIS - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
77	CAQUI - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO PRÓPRIA. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
78	CAQUI TIPO CHOCOLATE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO PRÓPRIA. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
98	CEBOLA AMARELA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.
99	CENOURA - DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.
104	CHEIRO VERDE - COMBINAÇÃO DE SALSINHA E CEBOLINHA, MAÇO COM PESO ENTRE 150 E 200G, FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, TURGESCENTES,

	INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.
111	CHUCHU - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
115	COUVE - COM NO MÍNIMO 630 GRAMAS O MAÇO. ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.
116	COUVE-FLOR - SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.
152	GOIABA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM POLPA FIRME E INTACTA, CASCA LISA, ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. FRUTO DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MANCHAS, PODRIDÕES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SANITÁRIAS, CONFORME NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO IMEDIATO.
155	INHAME - TUBÉRCULOS ÍNTEGROS, FIRMES, DE TAMANHO UNIFORME, LIMPOS, LIVRES DE BROTAÇÕES EXCESSIVAS, RACHADURAS, DANOS MECÂNICOS, MANCHAS, MOFO, PRAGAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. CASCA ÍNTEGRA, COM ASPECTO FRESCO E SEM UMIDADE EXCESSIVA.
160	JILÓ - PRODUTO DEVE ESTAR FRESCO, FIRME E INTACTO, SEM RACHADURAS, CORTES OU LESÕES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, E NÃO APRESENTAR PARTES ESTRAGADAS. DEVIDAMENTE EMBALADO.
162	KIWI - FRUTA FRESCA, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, SEM DANOS MECÂNICOS OU PODRIDÃO.TOLERÂNCIA MÁXIMA DE DEFEITOS: ATÉ 05% POR LOTE. DEVIDAMENTE EMBALADO.
163	LARANJA PERA - FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE, SABOR ADOCICADO, SEM LESOES MECANICAS E MICROBIANAS, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENCAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDICOES DE CONSERVACAO E MATURACAO. DEVIDAMENTE EMBALADO.
173	LIMAO TAITI - PRODUTO INTEGRO, SEM MANCHAS, PICADAS DE INSETOS OU SINAIS DE APODRECIMENTOS, ESTAREM EM PONTO DE MATURACAO PROPRIO PARA O CONSUMO. DEVIDAMENTE EMBALADO.
179	MAÇA FUJI - FRUTA DE BOA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM MACHUCADOS. MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO (NEM VERDE EXTREMO NEM PASSADO). DEVIDAMENTE EMBALADO.
180	MAÇA GALA - PRODUTO IN NATURA, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMACAO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
188	MAMÃO FORMOSA - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.
189	MAMAO PAPAIA - FRUTO COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, SEM PARTES MOLES OU DETERIORADAS. AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS GRAVES. MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO (NEM VERDE EXTREMO NEM PASSADO). DEVIDAMENTE EMBALADO.
191	MANGA - A CASCA DEVE SER FIRME, SEM RACHADURAS E DE COR VIBRANTE, DOCE, SUCULENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE
194	MARACUJÁ - REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA.
201	MELANCIA - FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.

202	MELÃO NACIONAL - FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES
205	MILHO VERDE - ESPIGA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRO E SEM FUNGOS.
215	MORANGO - FRUTOS FRESCOS, LIMPOS, SEM MOFO OU DANOS. AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS GRAVES. MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO (NEM VERDE EXTREMO NEM PASSADO). EMBALAGEM: BANDEJA COM APROXIMADAMENTE 250 G.
237	PEPINO CAIPIRA - CASCA VERDE ESCURA, BRILHANTE E FIRME. POLPA CROCANTE E BRANCA. LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO E DEFORMAÇÕES. MATURAÇÃO UNIFORME, PRÓXIMO DO PONTO DE COLHEITA. DEVIDAMENTE EMBALADO.
238	PERA - NACIONAL, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
239	PESSEGO - FRUTO FRESCO, ÍNTEGRO, COM COLORAÇÃO UNIFORME. AUSÊNCIA DE DANOS MECÂNICOS GRAVES. MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO (NEM VERDE EXTREMO NEM PASSADO). DEVIDAMENTE EMBALADO.
241	PIMENTAO AMARELO - CASCA LISA, BRILHANTE E DE AMARELO INTENSO. POLPA ESPESSA, SUCULENTA E COM SABOR DOCE. LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO E DEFORMAÇÕES. MATURAÇÃO UNIFORME, PRÓXIMO DO PONTO DE COLHEITA. DEVIDAMENTE EMBALADO.
242	PIMENTAO VERDE - CASCA LISA, BRILHANTE E DE COR VERDE INTENSO. POLPA ESPESSA, SUCULENTA E COM SABOR DOCE. LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO E DEFORMAÇÕES. MATURAÇÃO UNIFORME, PRÓXIMO DO PONTO DE COLHEITA. DEVIDAMENTE EMBALADO.
243	PIMENTAO VERMELHO - CASCA LISA, BRILHANTE E DE VERMELHO INTENSO. POLPA ESPESSA, SUCULENTA E COM SABOR DOCE. LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO E DEFORMAÇÕES. MATURAÇÃO UNIFORME, PRÓXIMO DO PONTO DE COLHEITA. DEVIDAMENTE EMBALADO.
257	QUIABO VERDE - IN NATURA. MEDIO, COM CARACTERISTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO, COLORACAO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES. NAO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESOES. DEVIDAMENTE EMBALADO
258	RABANETE - RAÍZES INTEIRAS, FIRMES, DE COLORAÇÃO VERMELHO-VIVA (OU CONFORME VARIEDADE), TAMANHO UNIFORME, TEXTURA CROCANTE E SEM SINAIS DE FIBROSIDADE EXCESSIVA. PRODUTO LIMPO, LIVRE DE TERRA EXCESSIVA, RACHADURAS, DANOS MECÂNICOS, MURCHAMENTO, MANCHAS, PRAGAS, INSETOS, FUNGOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. FOLHAGEM (QUANDO PRESENTE) VERDE, ÍNTEGRA E SEM AMARELAMENTO. COLHIDO RECENTEMENTE.
261	REPOLHO BRANCO - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.
262	REPOLHO ROXO - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃOPERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.
264	RÚCULA - COM NO MÍNIMO 670 GRAMAS O MAÇO, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.
278	TANGERINA (PONKAN) - A CASCA DEVE SER FIRME, SEM RACHADURAS E DE COR VIBRANTE, DOCE, SUCULENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE
285	TOMATE RASTEIRO - DE OTIMA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; SEM BROTOS, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA, LIVRE DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES; ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E ENFERMIDADES; SEM LESOES DE ORIGEM FISICA E MECANICA (RACHADURAS, PERFURACOESES E CORTES)
288	UVA NIAGARA OTIMA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E LIMPA. SEM LESOES DE ORIGEM FISICA E MECANICA.
290	UVA VERDE SEM SEMENTE - OTIMA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES,

	SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E LIMPA. SEM LESOES DE ORIGEM FISICA E MECANICA.
291	VAGEM VERDE - DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.

2.2. Condições especiais de fornecimento

a) **Entrega em até 02 (dois) dias úteis** após o recebimento da **Solicitação/Ordem de Fornecimento**.

b) Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros e em condições adequadas ao consumo.

c) Durante o transporte deverão ser adotadas condições que preservem a qualidade e a integridade dos produtos.

3. CARNES, FRIOS, PESCADOS REFRIGERADOS, LÁCTEOS REFRIGERADOS E PRODUTOS CONGELADOS

3.1. Itens abrangidos.

ITEM	DESCRIÇÃO
06	AÇAÍ 100G - POLPA DE AÇAÍ CONGELADA, OBTIDA DO FRUTO DO AÇAIZEIRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, XAROPES (GUARANÁ), CONSERVANTES OU CORANTES. TEOR DE SÓLIDOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (MÉDIO OU GROSSO). EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.
31	BACON EM MANTA - EMBALADO A VACUO, NA ROTULAGEM DEVE CONTER: PROCEDENCIA, PESO LIQUIDO, FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE, TEMPERATURA E NUMERO DE REGISTRO DO ORGAO COMPETENTE.
41	BEBIDA LACTEA FERMENTADA INTEGRAL 1L- SORO DE LEITE E/OU SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA, AMIDO MODIFICADO, CORANTE CARMINS, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESSANTE GOMA XANTANA), AMIDO MODIFICADO, FERMENTOS LÁCTEOS E ESTABILIZANTE GELATINA. VARIOS SABORES. EMBALAGEM DE PLÁSTICO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
42	BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE 800ML - LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO, SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ, PREPARADO DE FRUTA (POLPA DE FRUTA, ÁGUA, AMIDO, SUCO DE LIMÃO CONCENTRADO, CORANTE NATURAL CARMIM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, EDULCORANTE SUCRALOSE E AROMATIZANTES), FIBRAS ALIMENTARES INULINA E GOMA ACÁCIA, ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTE GELATINA. DIVERSOS SABORES, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO E EMBALADO. ENTREGUES PRESERVANDO SUAS CARACTERISTICAS E TEMPERATURA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
66	BUCHO BOVINO - A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO. DEVIDAMENTE EMBALADA, COM DATA DE ENTREGA E VALIDADE.
79	CARNE BOVINA CONTRAFILÉ DE PRIMEIRA QUALIDADE - CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CORTES: INTEIRA, RESFRIADA, LIMPA, - ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PROPRIA DA ESPECIE (VERMELHA BRILHANTE OU PURPURA) SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPECIE, ISENTA DE PARASITOS E LARVAS. ODOR E SABOR: PROPRIO. O PERCENTUAL ACEITAVEL DE SEBO/GORDURA E DE 10 (DEZ)%. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
80	CARNE BOVINA COSTELA MINDINHA - EM PECA INTEIRA, DEVE APRESENTAR SE COM ASPECTO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, DE ACORDO COM A LEGISLACAO SANITARIA. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.

81/82	CARNE BOVINA COXÃO MOLE - SEM OSSO, CORTADO TIPO BIFE COM 100 A 120 GRAMAS APROXIMADAMENTE, COM NO MÁXIMO 9% DE GORDURA, EXTRA-LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDOES E APONEVROSES, PROVENIENTE DE GADO SADIO ABATIDO SOB FISCALIZACAO EM CONDICOES SANITARIAS ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERISTICAS SENSORIAIS COMO ASPECTO PROPRIO NAO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR PROPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, SABOR E ODOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
83	CARNE BOVINA MIOLO DE ACEM TIPO BIFE - A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
84/85	CARNE BOVINA MUSCULO EM CUBO - A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PROPRIO, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
86/87	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, EM CUBOS - CORTADA EM CUBOS PEQUENOS, RESFRIADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
88/89	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, MOÍDA - DIVIDIDO DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
90	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA, PROVENIENTE DEANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, RESFRIADA OU CONGELADA, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA FIRME. CORTE COM FIBRAS UNIFORMES, SEM EXCESSO DE GORDURA, APONEUROSES, CARTILAGENS, HEMATOMAS, SUJIDADES OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO.
91	CARNE BOVINA TIPO PONTA DE PEITO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, RESFRIADA OU CONGELADA, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA FIRME. PRODUTO SEM EXCESSO DE GORDURA, APONEUROSES, CARTILAGENS, HEMATOMAS, SUJIDADES OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO
92/93	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM CUBOS - DIVIDIDO DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
94/95	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA 1KG - CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, CONGELADO OU REFRIADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE.
96	CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADA, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.
97	CARNE SUÍNA, LOMBO DE PORCO - LOMBO DE PORCO SUÍNO, CORTADO EM CUBOS PEQUENO, SEM OSSO, ACONDICIONA DA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, DEVIDAMENTE ETIQUETADO COM PESO, DATA DE VALIDADE E DATA DE ENTREGA.
117	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO - SEM TEMPERO, CONGELADO, VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO.
144	FIGADO BOVINO - DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR E SABOR PROPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS. DEVIDAMENTE EMBALADO COM DATA E VALIDADE.
145	FILÉ DE MERLUZA CONGELADO, SEM PELE, SEM ESPINHAS E SEM EXCESSO DE GORDURA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO 800G DO PRODUTO. O PESCADO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SINAIS DE DESCONGELAMENTO, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, MANCHAS, SUJIDADES OU QUAISQUER ALTERAÇÕES IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO. PRODUTO INSPECCIONADO E REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU SIM), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

146	FILE DE TILAPIA 400G - PEIXE CONGELADO DEVER SER FILÉ, SEM PELE E SEM ESPINHAS, DEVIDAMENTE CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PACOTE.
148	FRANGO INTEIRO - SEM TEMPERO, CONGELADO, COM VALIDADE DE 12 MESES, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO.
156	IOGURTE NATURAL 170G - FEITO A BASE DE LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, SEM GLÚTEN E CORANTE, BRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, POTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
157	IOGURTE NATURAL DESNATADO 170G - FEITO A BASE DE LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO, SEM GLÚTEN E CORANTE, BRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, POTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
158	IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE 170G - FEITO À BASE DE LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE E FERMENTO LÁCTEO, SEM GLÚTEN E CORANTE, BRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, POTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
159	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO 540G - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA, SORO DE LEITE E/OU SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTE GELATINA. SABORES SORTIDOS. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA, COM 6 UNIDADES.
174	LINGUIÇA CALABRESA - DEFUMADA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA LINHA, EMBALADA A VACUO EM EMBALAGEM IMPERMEAVEL E AMPLAMENTE PROTEGIDA. DIZERES DE ROTULAGEM C/ DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E DADOS NUTRICIONAIS.
175	LINGUIÇA DE FRANGO - DESCRIÇÃO: LINGUICA DE CARNE DE FRANGO, PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE. DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERISTICO. DEVIDAMENTE EMBALADA, COM DATA DE ENTREGA E VALIDADE.
176	LINGUIÇA TIPO MARIA ROSA, PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, TEMPERADA E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIO APROPRIADO, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, PRESERVANDO A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS E QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE OU SIM), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ENTREGUE RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
177	LINGUICA TOSCANA - DESCRIÇÃO: LINGUICA MISTA TIPO TOSCANA: COM ASPECTO CARACTERISTICO, COR PROPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PROPRIO. DEVIDAMENTE EMBALADA, COM DATA DE ENTREGA E VALIDADE.
190	MANDIOCA - CRUA, LIMPA E DESCASCADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE. CONGELADA. SEGUINDO AS NORMAS DA VIGILÂNDIA SANITÁRIA.
216	MORTADELA FATIADA - ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLASTICAS TRANSPARENTE ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. APARENCIA: PROPRIA, COR: ROSADA, ODOR: PROPRIO. TENDO COMO INGREDIENTES ELEMENTOS: CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE DE AVE, GORDURA SUINA, PELE DE AVE, AMIDO, AGUA, SAL, SORO DE LEITE, PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA DE SODIO, ACUCAR, ALHO, COENTRO, PIMENTA, EMULSIFICANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO, AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS, CONSERVADORES, REALCADOR DE SABORES, ANTIOXIDANTE E CORANTE. NAO CONTER GLUTEN.
235/ 236	PEITO DE FRANGO SEM OSSO RESFRIADO 1KG - EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR DATA DA FABRICACAO DATA DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE DO PRODUTO. NAO DEVERA APRESENTAR SUPERFICIE UMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LIQUIDO, PARTES FLACIDAS OU CONSISTENCIA ANORMAL.
247	POLPA DE FRUTA 100G - POLPA DE FRUTA CONGELADA (DIVERSOS SABORES), 100% FRUTA NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR, CORANTES OU CONSERVANTES. PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO OBRIGATÓRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.
250	PRESUNTO FATIADO - MAGRO, COZIDO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUINO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLASTICAS E TRANSPARENTES, ATOXICA, PRAZO DE VALIDADE E DATA NA EMBALAGEM.
253	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁTICO E COAGULANTE. EMBALAGEM PLASTICA. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE

255	QUEIJO VEGANO DE CASTANHA DE CAJU SABOR PARMESÃO 150G - PRODUTO VEGETAL TIPO QUEIJO, À BASE DE CASTANHA DE CAJU, COM SABOR CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO PARMESÃO. TEXTURA FIRME OU GRANULADA, PODENDO SER RALADO. ISENTO DE LEITE, LACTOSE E INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM: 150G, LACRADA. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO.
256	QUEIJO VEGANO MUÇARELA DE CASTANHA DE CAJU 300G - PRODUTO VEGETAL TIPO MUÇARELA, À BASE DE CASTANHA DE CAJU, COM TEXTURA MACIA E CAPACIDADE DE FATIAMENTO OU DERRETIMENTO (QUANDO APLICÁVEL). ISENTO DE LACTOSE, PROTEÍNAS DO LEITE E INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM: 300G, LACRADA. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO.
263	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM POTE CONTENDO 200 G, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, CREME DE LEITE E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, TALHAMENTO OU ALTERAÇÕES IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO DURANTE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
268	SALSICHA - TIPO HOT DOG, DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA RESFRIADA, EMBALADA A VACUO. DIZERES DE ROTULAGEM COM DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE, NA EMBALAGEM ORIGINAL.

3.2. Condições especiais de fornecimento

a) **Entrega em até 02 (dois) dias úteis** após o recebimento da **Solicitação/Ordem de Fornecimento.**

b) Os produtos deverão ser transportados em veículo adequado, preservando suas condições de conservação.

c) Quando aplicável, deverá ser mantida a cadeia de frio durante o transporte e a entrega.

d) Os produtos deverão ser entregues com embalagens íntegras e dentro do prazo de validade.

4. PRODUTOS DE PRODUÇÃO PRÓPRIA E SOB ENCOMENDA

4.1. Itens abrangidos

ITEM	DESCRIÇÃO
59	BOLO DE FESTA - RECHEADO E CONFEITADO, GLACÊ DE SABOR 4 LEITES E RECHEIO DE CREME COM FRUTAS, DOCE DE LEITE OU DOIS AMORES (BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO) . PRODUÇÃO PRÓPRIA.
60	BOLO DE FESTA ZERO LACTOSE - DEVERA SER ISENTO DE LACTOSE, FEITO A BASE DE AGUA OU LEITE ZERO LACTOSE, RECHEADO E CONFEITADO COM PRODUTOS ZERO LACTOSE. SABORES PARA O RECHEIO: QUATRO LEITES, DOIS AMORES, CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CREME DE FRUTAS. PRODUÇÃO PRÓPRIA.
61	BOLO SIMPLES (PESO APROXIMADO 400G) - DEVERÁ SER FEITO DE FARINHA DE TRIGO PODENDO SER DE LARANJA, MILHO, FUBÁ, CENOURA, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE; DEVERA SER EMBALADO EM SACOLA PLASTICA TRANSPARENTE, APRESENTANDO PESO, DATA DE VALIDADE CONFORME DETERMINACAO ANVISA. PRODUÇÃO PRÓPRIA.
62	BOLO SIMPLES ZERO LACTOSE (PESO APROXIMADO 400G) - ISENTO DE LACTOSE, FEITO A BASE DE AGUA OU LEITE ZERO LACTOSE, COM FARINHA DE TRIGO, PODENDO SER DE LARANJA, MILHO, FUBÁ, CENOURA, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE; DEVERA SER EMBALADO EM SACOLA PLASTICA TRANSPARENTE, APRESENTANDO PESO, DATA DE VALIDADE. PRODUÇÃO PRÓPRIA.

232	PAO PARA CACHORRO QUENTE - COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE; DEVERA SER EMBALADO EM SACOLA PLASTICA TRANSPARENTE, APRESENTANDO PESO, DATA DE VALIDADE CONFORME DETERMINACAO ANVISA. PRODUÇÃO PRÓPRIA.

4.2. Condições especiais de fornecimento

a) Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações, características, composição, peso, embalagem e demais condições estabelecidas no Anexo I.

b) A Administração deverá encaminhar a **Solicitação/Ordem de Fornecimento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas** em relação ao prazo previsto para a entrega.

c) A entrega deverá ocorrer no local, data e horário indicados na Solicitação/Ordem de Fornecimento emitida pela Administração.

d) Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de qualidade, higiene, integridade e segurança para o consumo.

e) Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com sua natureza, de forma a preservar suas características até o recebimento pela Administração.

f) Quando constatada qualquer desconformidade em relação às especificações estabelecidas no Anexo I, o produto poderá ser recusado, devendo ser substituído pela Contratada, sem ônus adicional para a Administração.

5. PANIFICADOS DE FABRICAÇÃO DIÁRIA

5.1. Itens abrangidos

ITEM	DESCRIÇÃO
208	MINI PÃO FRANCÊS - PESO MEDIO 27G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA.
228	PAO DE QUEIJO - NAO DEVE ESTAR MURCHO E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO; DEVERA SER A BASE DE POLVILHO, QUEIJO, OVO, SAL, LEITE E OLEO; DEVENDO SER **PREPARADO E ASSADO NA DATA DA ENTREGA**. PESANDO 50G A UNIDADE. DEVERA SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.
229/ 230	PÃO FRANCÊS 50G - FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ TER SIDO PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA.

5.2. Condições especiais de fornecimento

a) Os produtos deverão ser produzidos na data da entrega, conforme as especificações constantes do Anexo I.

b) **A entrega deverá ocorrer diariamente**, conforme **cronograma ou Solicitação/Ordem de Fornecimento** emitida pela Administração.

c) Os produtos deverão ser entregues frescos e em condições adequadas ao consumo.

6. ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO IMEDIATO

6.1. Itens abrangidos

ITEM	DESCRIÇÃO
269	SANDUÍCHE DE PATÊ DE FRANGO - COMPOSTO POR PÃO DE FORMA FRESCO, RECHEADO COM PATÊ ELABORADO À BASE DE CARNE DE FRANGO DESFIADA, COZIDA E TEMPERADA, REQUEIJÃO CREMOSO, CENOURA RALADA, MILHO, ERVAS E TEMPEROS NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PESO MÍNIMO DE 130 G, TEXTURA MACIA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR FRESCO, ISENTO DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, CONTAMINAÇÃO OU SUJIDADES, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO FILME OU EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DESTINADO AO CONSUMO IMEDIATO. DEVERÁ SER PREPARADO NO MESMO DIA DA ENTREGA, OBSERVADO INTERVALO MÁXIMO DE 8 (OITO) HORAS ENTRE A FABRICAÇÃO E A ENTREGA, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SENDO TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO.

6.2. Condições especiais de fornecimento

a) A Administração deverá encaminhar a **Solicitação/Ordem de Fornecimento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas** em relação ao horário previsto para a entrega.

b) O produto deverá ser preparado no mesmo dia da entrega, conforme especificação constante do Anexo I.

c) Deverá ser observado o intervalo máximo de **08 (oito) horas entre a fabricação e a entrega**, conforme estabelecido no Anexo I.

d) O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação, de forma a preservar a qualidade e a segurança do alimento.

e) O produto deverá ser acondicionado individualmente em plástico filme ou embalagem própria para alimentos, conforme especificação constante do Anexo I.

Anaurilândia/MS, 12 de agosto de 2026.

PAULO MACEDO DA SILVA:39024709172
Assinado de forma digital por PAULO MACEDO DA SILVA:39024709172
Dados: 2026.09.17 11:37:15 -03'00'

Paulo Macedo da Silva
Secretário Municipal de Planejamento Administração e Finanças