

ANEXO I – DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**GRUPO I- FRUTAS IN NATURA**

| | | |
|---|--|----|
| 1 | ABACATE - produção recente, de verde a meio maduro, firme, coloração uniforme da casca, isento de bolor, umidade e manchas. | kg |
| 2 | BANANA CATURRA - PRIMEIRA - Primeira, produção recente, madura, firme, não empedrada, coloração uniforme da casca, isenta de bolor, umidade, machucados ou amassados, presas à penca. Pesando aproximadamente 100 gramas a unidade. | kg |
| 3 | LARANJA PERA - produção recente, madura, fresca, com polpa, firme, intacta, coloração uniforme da casca, não murcha, isenta de bolor e umidade. Pesando aproximadamente 110 gramas a unidade. Tipos: Média ou Graúda. | kg |
| 4 | LIMÃO TAHITI - MÉDIO - procedente de planta sadia, destinado para consumo in natura, tendo atingido o grau ideal no tamanho, aroma e cor. Tamanho médio e uniforme (classe ou calibre 50). | kg |
| 5 | MAÇÃ NACIONAL FUJI cat 1 - produção recente, madura, firme, coloração uniforme da casca, não murcha, isenta de bolor, umidade, manchas, amassado e orifícios. Pesando aproximadamente 100 gramas a unidade. | kg |
| 6 | MARACUJÁ De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, livres de resíduos de fertilizantes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isento de sujidades. | kg |
| 7 | MELANCIA, produção recente, madura, firme, coloração uniforme da casca, isenta de murchos, bolor, umidade, manchas. Unidade aproximadamente até 10 kg. | kg |
| 8 | MELÃO maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Devendo estes ser transportados de forma adequada. | kg |
| 9 | MORANGO Frutos maduros, sem manchas, defeitos de formação, podridão, murchos, isentos de bolor, pesando aproximadamente 10 a 20 gramas a unidade. | kg |

| | | |
|----|--|----|
| 10 | PONCÃ / TANGERINA: Frutos maduros, sem manchas, defeitos de formação, podridão, murchos, isentos de bolor, pesando aproximadamente 100 g a unidade | kg |
| 11 | UVA De primeira qualidade, formato do fruto arredondado, tamanho das bagas médio, coloração da casca rosada , tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte adequada para o consumo. | kg |

GRUPO II – HORTALIÇAS E SEMENTES

| | | |
|---|---|----|
| 1 | ACELGA/COUVE CHINESA , produção recente, in natura, folhas frescas e crocantes, isentas de bolor, umidade, larvas, tamanho médio, coloração uniforme. | kg |
| 2 | ALFACE Crespa ou lisa, fresca, viçosa, folhas firmes, sem machucados, com coloração uniforme | kg |
| 3 | ALMEIRÃO , Deve apresentar uniformidade no tamanho e cor, folhas frescas e livres de insetos, isentas de odor e sabor estranho. | kg |
| 4 | COUVE MANTEIGA , produção recente, viçosa, coloração uniforme, não murchas, isentas de bolor, umidade e larvas, folhas firmes. | kg |
| 5 | ESPINAFRE , fresco, viçoso, folhas firmes, sem machucados, e com coloração uniforme. | kg |
| 6 | REPOLHO , produção recente, in natura, folhas frescas e crocantes, isentas de bolor, umidade, larvas, tamanho médio, coloração uniforme. | kg |
| 7 | RÚCULA , produção recente, viçosa, coloração uniforme, não murchos, isentos de bolor, umidade e larvas, folhas firmes. | kg |

GRUPO III LEGUMES E TUBÉRCULOS

| | | |
|---|--|----|
| 1 | ABÓBORA CABOTIÁ produção recente, isenta de bolor, casca lisa e firme, sem umidade ou murchas. | kg |
| 2 | ABÓBORA MORANGA produção recente, isenta de bolor, casca lisa e firme, sem umidade ou murchas. | kg |
| 3 | ABÓBORA SECA tipo paulista, in natura, limpa, firme, sem marcas e manchas ou bolor. | kg |
| 4 | ABOBRINHA VERDE e tipo menina, 2A, in natura, firme, cor verde brilhante, isenta de furos e manchas. | kg |
| 5 | AIPIM/MANDIOCA DESCASCADA , Mandioca extra, in natura descascada, nova, fresca, firme, tamanho médio, isenta de bolor ou murcha, coloração uniforme, embalagem plastificada com aproximadamente 1 kg o pacote. | kg |

| | | |
|----------------------------|--|----|
| 6 | BATATA DOCE Roxa, extra, in natura, limpa, firme, sem marcas, manchas ou furos, isenta de bolor ou umidade. | kg |
| 7 | BERINGELA Extra AA, produção recente, isenta de bolor, casca lisa, cor firme e uniforme, sem umidade ou murchas. | kg |
| 8 | BETERRABA , in natura, coloração uniforme, fresca, firme, tamanho médio, safra nova, isenta de bolor, umidade ou murchas, sujidades, parasitas e larvas. | kg |
| 9 | BRÓCOLIS , produção recente, viçoso, coloração uniforme, não murchos, isento de bolor, umidade e larvas. | kg |
| 10 | CARÁ, produção recente, isento de bolor, umidade, murchos ou sujidades. | kg |
| 11 | CENOURA extra AA, in natura, coloração uniforme, fresca, firme e de tamanho médio. | kg |
| 12 | CHUCHU Extra AA, produção recente, tamanho médio, casca verde, firme, fresco, isento de manchas, bolor ou murchos. | kg |
| 13 | COUVE-FLOR , produção recente, viçosa, coloração branca uniforme, não murchas. | kg |
| 14 | INHAME , produção recente isento de bolor, umidade, murchos ou sujidades. | kg |
| 15 | MILHO VERDE (SEM PALHA) in natura, grãos tipo amarelo, produção recente, macio, isento de umidade ou murchos. | kg |
| 16 | PEPINO COMUM OU JAPONÊS Extra AA, tamanho médio, coloração verde brilhante, isento de furos ou murchos. | kg |
| 17 | TOMATE ,Extra AA, In Natura para salada, coloração uniforme, fresco, firme, isento de umidade, praga ou bolor, sem orifícios. Tipos: Longa Vida Local ou Longa Vida Paulista ou Saladete. | kg |
| 18 | VAGEM Extra AA, safra nova, firme, macia, tamanho médio, coloração verde, isenta de bolor ou murcha, estando livre de enfermidades, defeitos grave que alterem a conformação e aparência, Tipo: Macarrão | kg |
| GRUPO IV - TEMPEROS | | |
| 1 | ALHO tipo argentino, dentes de calibre 5, grupo roxo, colorado, subgrupo nobre, secos, isentos de murchos e bolor. | kg |
| 2 | CEBOLA de cabeça, tamanho médio, secas e rígidas, produção recente, isenta de bolor. | kg |
| 3 | CEBOLINHA safra nova, cores firmes e uniformes, isento de murchos. | kg |
| 4 | SALSINHA safra nova, cores firmes e uniformes, isento de murchos. | kg |

| | | |
|---------------------------|--|-------|
| 5 | FOLHA DE LOURO Em Folhas Secas; Obtido de Folhas e Talos do Espécime Genuíno; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Embalagem Plástica Atóxica e Lacrada com no máximo 500 grs. | kg |
| 6 | COLORAU Colorífico; Em Pó; Obtido de Sementes de Espécime Genuíno; Com Coloração Vermelho Intenso; Com Sabor Próprio; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária, Saco Plástico Atóxico e Lacrado com no máximo 500 grs | kg |
| 7 | ORÉGANO Em Folhas Secas; Obtido de Folhas e Talos do Espécime Genuíno; Com Coloração Verde Pardacenta; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária, Embalagem Plástica Atóxica e Lacrada com no máximo 500 grs. | kg |
| GRUPO V- LEITE | | |
| 1 | LEITE PASTEURIZADO Embalagem plástica de polietileno, atóxica contendo 1 litro. Validade mínima de 7 dias. | Unid. |
| 2 | QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Contendo leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio e coalho. Peso unitário (uma fatia) máximo de 30g, interfolhada. Embalagem plástica, contendo no máximo 01 kg, transparente e atóxica, fechada a vácuo, contendo peso, validade e número de registro (SIM, SIF ou SIP). | kg |
| 3 | MANTEIGA Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA, peso líquido mínimo de com 200g E MÁXIMO DE 1 KG. Validade de, no mínimo, 4 meses. | kg |
| 4 | REQUEIJÃO CREMOSO contendo leite desnatado, creme de leite, fermento lácteo, sal. Embalagem atóxica que preserve a integridade e qualidade do produto, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo, produto com registro, com peso máximo de 500 gramas, com validade mínima de 3 meses. | kg |
| GRUPO VI - LACTEOS | | |

| | | |
|-------------------------------|---|------|
| | BEBIDA LÁCTEA, fermentada, com polpa de frutas, semi-elaborados ou industrializados. Diversos sabores, embalagem plástica, atóxica, de 1 Litro a unidade. Validade mínima de 30 dias. | Unid |
| GRUPO VII- PANIFICADOS | | |
| 1 | PÃO CASEIRO Farinha de trigo, ovos, leite. Embalagem plástica com 01 unidade de no máximo 1 kg. Validade mínima de 15 dias. | kg |
| GRUPO VIII- SUCOS | | |
| 1 | POLPA DE FRUTAS - Polpa de fruta congelada, 100% natural. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade mínima de 06 meses. | kg |
| GRUPO IX- COMPLEMENTOS | | |
| | | |
| 1 | BOLACHA CASEIRA Polvilho, nata, tipo cookie, farinha de milho entre outros. Validade mínima 06 meses. Embalagem pacotes de até 01 kg. | kg |
| 2 | DOCE DE FRUTA PASTOSO - Goiaba, banana, laranja, pêsego, uva entre outros. Contendo polpa de fruta, açúcar, água e pectina natural. Validade mínima 01 ano. Embalagem potes de até 01 kg. | kg |
| GRUPO X- FEIJÕES | | |
| 1 | FEIJÃO CORES/CARIOCA , tipo 1, grãos sadios, isentos de grãos ardidos, mofos, insetos, impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade mínima de 06 meses. | kg |
| 2 | FEIJÃO PRETO , tipo 1, grãos sadios, isentos de grãos ardidos, mofos, insetos, impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade mínima de 06 meses | kg |
| GRUPO XI - BÁSICOS | | |
| 1 | ARROZ – Arroz polido, beneficiado, tipo 1 embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente contendo 05 kg. Validade mínima de 12 meses. | kg |
| 2 | CANJICA BRANCA de milho, tipo 1, despeliculada, grãos sem mofo, embalagem plástica resistente de 500 gramas, validade mínima de 6 meses. | kg |

| | | |
|-------------------------------|---|----|
| 3 | FUBÁ de milho amarelo, isento de materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo no máximo 1 kg, validade mínima de 06 meses. | kg |
| 4 | NHOQUE de soja cozido e congelado, contendo extrato de soja não transgênico, farinha de soja não transgênica, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina vegetal, óleo vegetal, ovo, sal, água e condimentos naturais. Podendo ter a opção por produtos enriquecidos com legumes ou hortaliças, como beterraba, cenoura, espinafre entre outros. Embalagem plástica de polietileno específica para produto congelado, contendo até 1 kg. Validade mínima de 4 meses | kg |
| 5 | QUIRELA de milho fina, cor e tamanho dos grãos uniforme, sem carunchados e sujeiras. Embalagem de até 1 kg. Validade mínima de 06 meses. | kg |
| 6 | FARINHA DE MILHO flocos amarelos, de granulação média, isenta de impurezas, sem sujidade e bolor com concentração de flocos inteiros. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo de até 1 kg. Validade mínima de 06 meses. | kg |
| 7 | FARINHA DE MANDIOCA seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de polietileno atóxico hermeticamente fechado. Embalagem de até 1 kg. Validade mínima de 06 meses. | kg |
| GRUPO XII - GRANJEIROS | | |
| 1 | OVOS BRANCOS De galinha, tipo A, grande, manipulado em boas condições de higiene e provenientes de animais sadios, isentos de sujidades, trincos e quebraduras na casca, de produção recente, embalado em cartelas de 12 ou 30 unidades, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF, data da embalagem e validade, assim como as condições de armazenamento. Deve apresentar a seguinte classificação: COR DA CASCA = branca PESO = tipo 3 (grande) PESO DA DÚZIA = 660g PESO UNITÁRIO MÍNIMO = 55g QUALIDADE = classe A | dz |
| GRUPO XIII - PESCADOS | | |

| | | |
|---|--|----|
| 1 | <p>FILÉ DE TILÁPIA Produto obtido da técnica de separação mecânica da carne (CMS). Após o descabeçamento, evisceração e retirada da pele é obtida a carcaça da tilápia que segue para etapa de lavagem e extração da polpa em despolpadora mecânica. A polpa de tilápia é acondicionada em sacos de polietileno embalado a vácuo. Sem pele, sem gordura, sem sangue, sem espinha e espinhos, sem nadadeiras dorsal e caudal, sem vísceras. Embalagem de polietileno atóxico, a vácuo, transparente, resistente, informando o n.º da Inspeção Sanitária, validade e o peso na embalagem com até 1 kg. Validade mínima de 60 dias. Congelada a -18° C ou mais frio.</p> | kg |
|---|--|----|