

**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
<b>GRUPO IV - TEMPEROS</b>		
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
<b>GRUPO V- LEITE</b>		
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
<b>GRUPO VI - LACTEOS</b>		

	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
<b>GRUPO VII- PANIFICADOS</b>		
1	PÃO CASEIRO Farinha de trigo, ovos, leite. Embalagem plástica com 01 unidade de no máximo 1 kg. Validade mínima de 15 dias.	kg
<b>GRUPO VIII- SUCOS</b>		
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
<b>GRUPO IX- COMPLEMENTOS</b>		
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
<b>GRUPO X- FEIJÕES</b>		
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
<b>GRUPO XI - BÁSICOS</b>		
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
<b>GRUPO XII - GRANJEIROS</b>		
1	OVOS BRANCOS De galinha, tipo A, grande, manipulado em boas condições de higiene e provenientes de animais sadios, isentos de sujidades, trincos e quebras 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
<b>GRUPO XIII - PESCADOS</b>		

1	<p><b>FILÉ DE TILÁPIA</b> 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
---	--	----