

	<p>eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.</p>				
51	<p>LINGUIÇA CALABRESA EM TEMPERATURA AMBIENTE - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou peru), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta calabresa, pimenta preta, regulador de acidez: lactato de sódio, aromatizantes: aromas naturais de carne e alho e aroma natural de fumaça, antioxidante: isoascorbato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, conservadores: nitrito de sódio e nitrato de sódio e corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho de beterraba. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	10	500	
52	<p>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-</p>	KG	10	400	

	<p>preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>				
53	<p>SALSICHA TIPO HOT-DOG RESFRIADA - Embalagem de 5 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água (9,9%), miúdos suínos, proteína de soja (2,5%), amido (1,8%), pele de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), sal, páprica, cebola, açúcar, aromatizantes, aromas naturais de carne, fermentado, fumaça, orégano, noz moscada, pimenta branca, pimenta preta, pimenta jamaica e alho, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizantes, reguladores de acidez, realçador de sabor, antioxidantes e conservantes. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	2	100	
54	<p>PAIO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal,</p>	KG	4	100	

	<p>açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>				
55	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM SEM OSSO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	10	700	

56	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Dimensões: 10mm de largura, 50 mm de comprimento, 10mm de espessura. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	10	750	
57	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no máximo 24 horas antes e resfriada antes da entrega e estar sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	PCT	10	750	

58	FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	500	
59	FRANGO INTEIRO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	300	
60	FRANGO PEITO SEM OSSO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico,	KG	10	700	

	intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.				
61	FRANGO SASSAMI CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	50	500	
62	FILÉ DE PESCADA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	200	

64	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>	KG	10	200	
65	<p>BANHA DE PORCO –embalagem de 850 gramas- Sob temperatura ambiente, aproximadamente 25°C, a banha deve apresentar-se como um composto de consistência pastosa, lisa, macia, com odor e sabor característicos e cor branco-marfim, e quando aquecida de modo lento, transformar-se em óleo, com aspecto líquido. Exigências de entrega: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	KG	5	50	
66	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Embalagem de 1 litro. Ingredientes: Leite e fermento vivo. Características organolépticas: O iogurte deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do</p>	LTR	5	200	

JP

	regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.				
67	IOGURTE SABORES - Embalagem de 1 litro. Ingredientes: Sabor coco, morango ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite pasteurizado semidesnatado, com polpa de frutas. Características organolépticas: O iogurte deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	LTR	5	300	
68	MANTEIGA - Embalagem de 200 gramas. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado, padronizado e maturado, e cloreto de sódio. Características organolépticas: Produto firme de cor amarelada, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	50	
69	NATA - Embalagem de 300 gramas. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado e carragena (INS 407). Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem	UND	5	50	

	deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.				
70	QUEIJO MINAS FRESCAL - Embalagem de 500 gramas. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de soro de leite, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, regulador de acidez: ácido láctico (INS 270) e coalho. Características organolépticas: Produto de corte com cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	200	
71	QUEIJO MUÇARELA – Peça de 04 kg. Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, fermento lácteo e coalho. Características organolépticas: Produto de corte com cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e	PEÇA	5	50	

	sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.				
72	<p>MAIONESE CREMOSA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulantes ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto viscoso e gelatinoso, de consistência tal. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	4	100	
73	<p>CATCHUP - Embalagem de 400 g. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, condimentos, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	5	50	
74	<p>MOSTARDA AMARELA - Embalagem de 400 g. Ingredientes: água, base de mostarda (vinagre, semente de mostarda e corante natural cúrcuma), açúcar, vinagre, amido modificado, sal, pimenta-do-reino branca e conservador INS 211. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente</p>	UND	5	50	

	os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
75	MARGARINA COM SAL - Embalagem de 500g. Ingredientes: Óleo de soja, água, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitaminas B (B1, B6 e B12), selenito de sódio (selênio), vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, antioxidantes: TBHQ, EDTA cálcio dissódico e BHT, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum, cúrcuma e beta caroteno. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto cremoso, de consistência tal, cor branca a amarelo claro. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	200	
76	MARGARINA SEM LACTOSE - Embalagem de 500g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos interestificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas E e A, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: TBHQ, BHT e ácido cítrico, sequestrante: EDTA, corantes: urucum e cúrcuma (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto cremoso, de consistência tal, cor branca a amarelo claro. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e	UND	5	100	

	quantidade do produto.				
77	<p>CREME DE LEITE - Embalagem longa vida de 200g Ingredientes: Creme de leite e estabilizantes goma xantana, carboximetilcelulose, carragena, celulose microcristalina e citrato de sódio. Características organolépticas: Pasteurizado, 100% de origem animal. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.</p>	UND	5	100	
78	<p>DOCE DE LEITE PASTOSO - Embalagem de 400g Ingredientes: Açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite e/ou leite em pó integral, sal, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de potássio, aditivos amido modificado, corante de caramelo e aroma de doce de leite. Características organolépticas: Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessárias para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação</p>	UND	4	100	

	nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Com registro no SIF ou SIP.				
79	LEITE CONDENSADO - Embalagem longa vida de 395g. Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral em pó e açúcar, com 8% de gordura. Características organolépticas: Líquido de aspecto cremoso, de cor amarela claro. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	50	
80	LEITE DE COCO - Embalagem de 200 mL, Ingredientes: Leite de coco, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, acidulante INS 330, espessantes INS 466, INS 412 e INS 415, estabilizante INS 460, emulsificantes INS 435 e INS 471. Características organolépticas: Líquido branco, com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	UN	10	100	
81	REQUEIJÃO CREMOSO - Embalagem de 200g. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, soro de leite concentrado, estabilizantes, conservantes, acidulante ácido láctico e fermento láctico. Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios,	UN	5	200	

	isento de -mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.				
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem de 400g. Ingredientes: Leite em pó integral pasteurizado. Características organolépticas: Pó branco homogêneo. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	10	300	
83	OVOS TIPO GRANDES - Bandeja com 30 unidades. Características organolépticas: Tamanho médio a grande. Procedentes de estabelecimento com Inspeção Sanitária Oficial. Deve apresentar-se íntegro, limpo, sem rachaduras ou trincados. Exigências de entrega: Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência.	UND	10	400	
84	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Amido de milho em pó. Características organolépticas: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão	UN	10	150	

	produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
85	AVEIA EM FLOCOS - Embalagem de 200g - Ingredientes: Aveia em flocos. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UN	10	100	
86	AVEIA EM FLOCOS GRANDES: Ingredientes: aveia em flocos grandes. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g	UN	10	100	
87	FARELO DE AVEIA – Embalagem de 200g. Ingredientes: Farelo de aveia. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	50	

88	<p>FARINHA DE ARROZ - Embalagem de 1 kg - Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de arroz (descrição referente à isenção de glúten em destaque). Características organolépticas: Obtido de grãos de arroz sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	5	50	
89	<p>FARINHA DE AVEIA - Embalagem de 200g, Ingredientes: Farinha de aveia. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	5	50	
90	<p>FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Produto obtido pela torração da mandioca, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	200	
91	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Fécula de milho. Características organolépticas: Produto obtido pela torração do grão de</p>	UND	10	200	



000037

	milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
92	FARINHA DE ROSCA Farinha de rosca, embalagem de 1kg, deve apresentar ausência de sujidades ou contaminações. Validade mínima de 1 mês.	UND	10	100	
93	FARINHA DE TRIGO - Embalagem de 5 kg. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características organolépticas: Tipo especial, obtida de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	
94	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Embalagem de 1 kg. Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de trigo integral fina. Características organolépticas: Tipo 1, obtida de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	
95	FAROFA TEMPERADA - Embalagem de 500g. de qualidade, obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria	UND	10	200	

JP

P

	terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir data de entrega. e data de fabricação de até 30 dias.				
96	POLVILHO AZEDO - Embalagem de 500g, Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Tipo 1. Pó branco fino. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O cheiro deve ser próprio do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	
97	POLVILHO DOCE - Embalagem de 500g, Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Tipo 1. Pó branco fino. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O cheiro deve ser próprio do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	100	
98	TRIGO PARA QUIBE - Embalagem de 500g, Ingredientes: Trigo para quibe. Características organolépticas: Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	100	

99	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Embalagem de 500g. Características organolépticas: Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	200	
100	<p>FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL - Embalagem de 400g. Ingredientes: Com cereal integral, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Características organolépticas: Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	200	
101	<p>FUBÁ - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Farinha de milho fina. Características organolépticas: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	10	300	
102	<p>GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada e peneirada. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e</p>	UND	5	100	

	substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
103	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Características organolépticas: De acordo com a NTA 52. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor: branca. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	50	500	
104	AÇÚCAR MASCAVO: açúcar bruto, obtido a partir da cana-de-açúcar, não sofre processo de refinamento e não utiliza aditivos químicos para o seu branqueamento, preservando assim os seus nutrientes. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 1 kg.	UND	20	200	
105	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz in natura. Características organolépticas: Classificação: tipo 1, polido, longo fino, medindo 6 mm. Deve ser de procedência nacional, safra corrente. Não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. No teste de cocção, deve obter os seguintes resultados: cozimento em 15 minutos (máximo), resultado positivo, com 100% dos grãos cozidos, sem empapar. Exigências de entrega: Validade mínima de	UND	50	1500	