**ANEXO I**

**DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Chamada Pública nº **02 / 2014**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N.** | **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO** | **UNID.** | **QUANTI-DADE** | **VALOR UNIT. REFERÊNCIA (R$)** |
| 1 | **Abacate**, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos. | Kg | - | - |
| 2 | **Abacaxi**, Havaí ou pérola. com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. | Kg | 300 | 2,99 |
| 3 | **Abóbora verde**, firme e intacta, sem lesões de origem, tamanho uniforme, sem ferimentos ou defeitos, bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos. | Kg | - | - |
| 4 | **Abóbora Cabotiã**, com casca sem brilho e firme, tamanho uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos. | Kg | 120 | 1,79 |
| 5 | **Acelga**, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | - | - |
| 6 | **Agrião**, fresco, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante. | Maço | - | - |
| 7 | **Alface Crespa**, com folhas viçosas, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de matérias terrosas, de colheita recente. | Kg | 150 | 3,00 |
| 8 | **Alho**, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | - | - |
| 9 | **Almeirão**, fresco, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante. | Maço | - | - |
| 10 | **Arroz beneficiado**, T1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, produção da última safra, embalagem plástica resistente, contendo no mínimo 1 Kg e validade mínima 6 meses. | Kg | - | - |
| 11 | **Banana**, de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | Kg | 280 | 1,79 |
| 12 | **Batata doce**, com casca roxa e isenta de substâncias terrosas. | Kg | 200 | 1,60 |
| 13 | **Bebida láctea**, produto obtido com a utilização de leite líquido pasteurizado com polpa de frutas, com adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto gelado, fermentado e sem conservantes, embalagem com informações de fabricação e validade. Selo de inspeção sanitária. | L | - | - |
| 14 | **Berinjela**, de primeira, tamanho médio, cor uniforme e brilho, intactas e firmes, bem desenvolvidas, sem ferimentos, livre de sujidades. | Kg | - | - |
| 15 | **Beterraba**, isenta de substâncias terrosas, intactas e bem desenvolvidas. | Kg | 80 | 1,60 |
| 16 | **Bolacha Caseira**, embalagem com identificação do produto, rótulo com ingredientes, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. | Kg | - | - |
| 17 | **Brócolis**, fresco, em unidade de tamanho médio, íntegro, não amarelado ou murcho, em perfeita condição de apresentação, livre de parasitas e sujidades. | Kg | - | - |
| 18 | **Cebola**, branca, compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | Kg | 200 | 1,79 |
| 19 | **Cebolinha**, com folhas firmes, tamanho médio, de primeira, firmes, viçosas, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, de colheita recente. | Maço | - | - |
| 20 | **Cenoura**, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. | Kg | 250 | 1,89 |
| 21 | **Cheiro Verde**, com folhas lisas, firmes, viçosas de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos. | Maço | - | - |
| 22 | **Chuchu**, firme e intacto, sem lesões de origem física e rachaduras. | Kg | - | - |
| 23 | **Colorau**, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. | Kg | - | - |
| 24 | **Couve**, tamanho médio, no ponto de maturação sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes e substâncias terrosas. | Kg | - | - |
| 25 | **Doce de Leite**, pastoso, embalagem com identificação do produto, rótulo com ingredientes, fabricante, data de fabricação, validade, selo de Inspeção Sanitária e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data da entrega. | Kg | - | - |
| 26 | **Farinha de mandioca**, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. | Kg | 200 | 7,05 |
| 27 | **Feijão**, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e fragmentos ou corpos estranhos. | Kg | - | - |
| 28 | **Fubá de Milho**, de 1ª qualidade, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade. | Kg | - | - |
| 29 | **Geleia de Fruta**, sabores diversos, obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços, ausente de corantes e aromatizantes artificiais, admitindo adição de glicose ou açúcar invertido, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, embalagem hermeticamente fechada. | Kg | - | - |
| 30 | **Goiaba**, fresca, tamanho médio, íntegra, firmes e sem manchas na casca ou na polpa, intacta, maturação média, sem rupturas ou defeitos, livres de sujidades. | Kg | - | - |
| 31 | **Iogurte**, sabor pêssego/morango/coco/ameixa, embalagem de 1 litro, com selo de Inspeção Sanitária impresso, com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | L | - | - |
| 32 | **Laranja**, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. | Kg | - | - |
| 33 | **Leite Pasteurizado Tipo C**, resfriado, acondicionados em embalagem plástica de 1 litro, com selo de Inspeção Sanitária impresso, com validade mínima de 05 dias a contar da data de entrega. | L | - | - |
| 34 | **Limão**, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos. | Kg | - | - |
| 35 | **Mamão**, fresco, sem ferimentos ou defeitos. | Kg | 300 | 2,20 |
| 36 | **Mandioca**, produto sem casca, deve ser entregue limpo, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 350 | 1,29 |
| 37 | **Manga**, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kg | - | - |
| 38 | **Melancia**, fresca, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos. | Kg | 300 | 1,19 |
| 39 | **Milho Verde**, fresco, espigas graúdas e sem casca. | Kg | - | - |
| 40 | **Ovos**, de galinha, de casca lisa, limpos e não trincados, novos e contidos em embalagens de papelão, com registro de inspeção sanitária. | Dz | - | - |
| 41 | **Pão Caseiro**, embalagem com identificação do produto, rótulo com ingredientes, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. | Kg | - | - |
| 42 | **Pepino**, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizantes. | Kg | - | - |
| 43 | **Pescado**, tilápia em filé, congelado, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. | Kg | - | - |
| 44 | **Pimentão**, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. | Kg | - | - |
| 45 | **Polpa de fruta**, congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, com informações do processamento. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária. | Kg | 200 | 9,29 |
| 46 | Poncã, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kg | - | - |
| 47 | **Quiabo**, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes. | Kg | - | - |
| 48 | **Rapadura de Cana,** produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Sacharum officinarum). Devem ser fabricados com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Vedada a edição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. | Kg | - | - |
| 49 | **Repolho**, fresco, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. | Kg | 300 | 1,20 |
| 50 | **Rúcula**, fresca, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante. | Maço | - | - |
| 51 | **Salsa**, fresca, *in natura*, tamanho e coloração uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante. | Maço | - | - |
| 52 | **Tomate**, tamanho médio a grande, de primeira qualidade, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | Kg | 300 | 1,79 |
| 53 | **Vagem**, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isentam de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | - | - |
| 54 | **Maçã Nacional,** fresca, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kg | 300 | 2,79 |

Cassilândia/ MS, 09 de setembro de 2014.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Izilda Martins Nogueira**

**Presidente da APM da EE São José**