



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

MUNICÍPIO DE ALIANÇA DO TOCANTINS	
SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/ORGÃO/SETOR): Secretaria Municipal de Educação	
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Raimundo Nonato Rodrigues de Souza Secretário Municipal de Educação	
EMAIL: nonato.alianca@bol.com.br	TELEFONE: 63.99244.9036

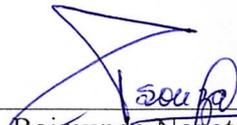
1 – NECESSIDADE: Qual o problema a ser resolvido? Ofertar alimentação escolar para os estudantes matriculados nas unidades escolares do Sistema Municipal de Ensino de Aliança do Tocantins – TO.
2 – OBJETO: Qual a solução preliminar para o problema? Contratação de empresa para atender a demanda da alimentação escolar nas unidades escolares do Sistema Municipal de Ensino de Aliança do Tocantins – TO.
3 – JUSTIFICATIVA – porque o problema deve ser resolvido? Sabendo da obrigatoriedade de ofertar alimentação escolar aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares do Sistema Municipal de Ensino de Aliança do Tocantins e, considerando que o primeiro aditivo do contrato 021/2022-FM, Ata de registro de Preço nº 001/2022, Pregão Eletrônico nº 001/2022, Processo administrativo nº 009/2022/FME, junto a empresa M N B LOGISTICA DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ sob o n. 29.831.800/0001-36, terá vigência até a data de 27 de fevereiro de 2024. Solicito o mais urgente possível, pois as aulas iniciarão no dia 15 de fevereiro de 2024.
4 – QUANTIDADE DE SERVIÇO OU BEM A SER CONTRATADO: Qual a quantidade? Anexo.
4 – DATA PARA ENTREGA DO BEM OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO: em quanto tempo deve ser iniciado o serviço ou a entrega do bem? A entrega deverá ser após assinatura do contrato e ordem de fornecimento, pelo período de 12 meses.
5 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA As despesas correrão à conta de recurso específico do Fundo Municipal de Educação, descrito a seguir: Dotação Orçamentária: 06.0018.12.361.0018.2016 Elemento de Despesa: 339030 Material de Consumo; Fonte: Recurso Próprio - 1.500.1001.000000, PNAE – 1.552.0000.000000; Ficha: 278.

Raimundo Nonato Rodrigues de Souza



6 – LOCAL, DATA E ASSINTURA DO RESPONSÁVEL PELA UNIDADE/SETOR/ÓRGÃO

Aliança do Tocantins - TO, 03 de janeiro de 2024.



Raimundo Nonato Rodrigues de Souza
Secretário Municipal de Educação
Decreto n. 002/2021

7 – PROTOCOLO – quem recebeu? Em que data?

Assinatura: Neusa Moura de Sousa Silva

Data: 03 / 01 / 2024



Prefeitura Municipal de
**ALIANÇA DO
TOCANTINS**

FME ALIANÇA-TO
Fis N° 44444444

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALIANÇA DO TOCANTINS - TO
Secretaria Municipal de Educação
LISTA DE COMPRAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2024

LOTE: 01 - GENEROS ALIMENTICIOS

1.1 - HORTIFRUTI

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	
		UNID.	QTD
1	ABOBRINHA VERDE Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes de elevada qualidade, apresentar uniformidade quanto ao tamanho. Cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para o consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos. Não conter corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas obedecendo a LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. Isento de sujidades, parasitas e larvas	KG	100
2	ALHO Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	250
3	ALFACE CRESPA elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho; aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típicas. As verduras próprias para o consumo devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. Não apresentar parasitas e larvas	KG	300
4	ABOBORA – CABUTIÁ Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes	KG	250

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

FME ALIANÇA-TO
Fis N° 05

5	ABACAXI Deve ter coloração e formato uniforme. deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	KG	630
6	BANANA – PRATA De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho	KG	4500
	BATATA DOCE Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à LEGISLAÇÃO VIGENTE..	KG	95
8	BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	350
9	BETERRABA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	350
10	CEBOLA – BRANCA Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.	KG	630

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

FME ALIANÇA-TO
FIS Nº *Handwritten*

15	INHAME De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	110
16	LARANJA PERA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.300
17	MAÇA FUJI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1300
18	MAMÃO – FORMOSA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	350
19	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA Classificação primeira: boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes) que alterem a sua conformação e aparência, tamanho e coloração uniforme, devendo ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem casca, material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Embalagem: saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente, ou de acordo com a orientação do fabricante.	KG	550

Handwritten
Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

20	<p>MANDIOCA COM CASCA Graúda, com casca firme, cor marrom, sem rachaduras ou perfurações, sem manchas. Polpa esbranquiçada, firme, sem manchas. Sabor e odor característicos, não aceito amargo ou outro não próprio.</p>	KG	450
21	<p>MELANCIA De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso médio de 10Kg por unidade.</p>	KG	2.500
22	<p>MELÃO – AMERELO Temperatura ambiente, cor própria, frescas, sem defeitos, intactas, livre de insetos ou larvas ou terra, sem ressecamento, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmenta) e isento de odor fermentado ou pútrido, sem manchas de qualquer cor.</p>	KG	500
23	<p>PEPINO Vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Sem sinais de podridão, manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos não deve ser oca, manchada, porosa, ou com vestígio de pragas, nem deterioração. Tamanho unitário de cerca de 15cm.</p>	KG	110
24	<p>PERA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>	KG	550
25	<p>QUIABO Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deve apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer os padrões estabelecidos CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas</p>	KG	30
26	<p>REPOLHO – ROXO De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.</p>	KG	560

27	REPOLHO – BRANCO De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.	KG	560
28	TANGERINA TIPO POCÃN Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG.	850
29	TOMATE Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.	KG	600
30	UVA SEM SEMENTE EM CACHOS DE BAGOS GRANDES E CARNUDOS, SEM SEMENTE, SEM CHEIRO FERMENTADO, CONSISTÊNCIA FIRME, FRESCA, LIMPA, DE COR BRILHANTE, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, ISENTO DE DANOS FISICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E QUE NÃO SE DESPRENDAM AO SEREM BALANÇADOS.	KG	200

1.2 - FRIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	
		UNID.	QTD
1	CARNE SUÍNA - carne suína (PERNIL OU LOMBO) congelada, fracionada em porções de aproximadamente de 2kg. Sem pele e sem gordura. Ao descongelamento deve apresentar aspecto saudável, levemente úmida e textura firme. Embalado e plástico resistente, contendo informações nutricionais por 100 gramas do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	130

2	<p>CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em CUBOS de 20/30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	600
3	<p>CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	600
3	<p>CARNE BOVINA DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ALCATRA de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	KG	150

<p>4</p>	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>KG</p>	<p>1.800</p>
<p>5</p>	<p>COXINHA DA ASA DE FRANGO COM OSSO : Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente,</p>	<p>KG</p>	<p>500</p>

Rafael Lopes
 Nutricionista
 CRN - 9101

6	<p>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente,</p>	KG	500
7	<p>FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA FILÉ DE PEIXE TILÁPIA, DE 1ª QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, PORCIONADO EM UNIDADES DE, EM MÉDIA, 100 G, CONGELADOS A -12 °C, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS, CONTENDO ENTRE 800 G E 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, REGISTRO NO SIF , SISE OU SIM. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).</p>	KG	350
8	<p>FÍGADO BOVINO (BIFE) De primeira qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagens próprias de polietileno transparente. Deve ser selada pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com o ministério da agricultura e da ANVISA.</p>	KG	300
9	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	500

10	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	1800
11	<p>SALSICHA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decente ou esverdeadas, Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p>	KG	180
12	<p>LINGUIÇA CALABRESA Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.</p>	KG	800
13	<p>LINGUIÇA SUÍNA Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.</p>	KG	800
14	<p>LINGUIÇA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecentes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.</p>	KG	800
15	<p>Iogurte ZERO LACTOSE- Boa qualidade; Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, preparado de morango com pedaços (maltodextrina, morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corantes naturais carmin de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico), enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.</p>	EMB 170g	50

16	Iogurte Bandeja - Boa qualidade; contendo 6 unidades de 90g, de sabores variados, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote.	Emb. c/ 6 potes de 540g no total	950
17	PRESUNTO COZIDO NÃO FATIADO Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 01 a 05Kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	100
18	QUEIJO MUSSARELA NÃO FATIADO De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g.	KG	180
19	SORVETE DE IOGURTE Sorvete de iogurte cremosinho em sache de 85g. Pacote com 50 sachês, sabores variados Ingrediente: Leite pasteurizado, polpa de fruta fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 85g: valor energético 221kcal, carboidrato 22g, proteína 2, gorduras totais 2,8,gordura saturada 1,3, sodio 0mg, sem gordura trans.	Sachê 85g	4200

1.3 - GENEROS ALIMENTICIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA	
		UNID.	QTD
1	AÇAFRÃO Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	EMBALAGEM PET 100G	50

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

2	<p>AÇUCAR - pct 5kg</p> <p>Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 05 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PCT. 5Kg	200
3	<p>AÇUCAR - pct 2kg</p> <p>Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PCT. 2Kg	500

4	<p>AÇUCAR - pct 1kg Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 01 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PCT. 1Kg	<div data-bbox="1204 136 1492 246" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> FME ALIANÇA-TO Fis N° <i>Rafael</i> </div> 800
	<p>ADOÇANTE Embalagem de 100ml. Informação nutricional: porção 0,05ml: valor energético 0kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.</p>	EMBALA GEM PET 100ML	15
6	<p>AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de 20g: valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g. não conter glúten. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	CAIXA 200G	130

Rafael
Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

FME ALIANÇA-TO
FIS N° *[assinatura]*

7	<p>ARROZ POLIDO – TIPO I - pct de 1 kg Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 1 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Insento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 1KG	1.600
8	<p>ARROZ POLIDO – TIPO I - pct 5 kg Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Insento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundaria deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 5KG	800
9	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contem glúten. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 170g.</p>	CAIXA DE 170G	80

[assinatura]
Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

10	<p>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO Azeitona verde s/caroço: Produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem sachê de 150g(peso drenado) e 270g(peso liquido) atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade</p>	Sachê 150g	250
11	<p>AZEITE DE OLIVA Azeite: Extra virgem, produto de primeira qualidade, com acidez máxima de 0,8%%, derivado da prensagem de azeitonas, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem de vidro escura, de 500ml, atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.</p>	EMBALAGEM VIDRO 500ml	40
12	<p>BATATA PALHA - Sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 800g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.</p>	EMB 800g	50
13	<p>BISCOÍTO DOCE TIPO MAISENA Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primária de 350g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto.</p>	PACOTE 350G	250
14	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN Composição básica: Amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: hidrogenocarbonato de amônio e sódio, aromatizante natural. Informação Nutricional: porção de 28g: valor energético 132kcal, carboidrato 22,4g, proteína 0,4g, gorduras totais 4,4g, sódio 80 mg.</p>	PACOTE 125G	50

FME ALIANÇA-TO
Fls N° 19

15	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 120kcal, carboidrato 19g, proteína 2,4g, gorduras totais 3,6g, gorduras trans 1,0g, sódio 299g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 800g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas</p>	PACOTE 800G	350
16	<p>CACAU EM PÓ Características Técnicas: cacau em pó 100% cacau. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem: cacau em pó 200 gramas. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p>	EMB 200g	500
17	<p>CAFÉ Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Indústria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.</p>	PACOTE 250G	250
18	<p>CANELA EM PÓ Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. ingrediente: canela, não conter glúten. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.</p>	EMBALA GEM PET 100G	40

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

19	<p>CANJICA DE MILHO AMARELA Ingredientes: Grãos de milho amarelo. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 164kcal, carboidrato 37g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,9g. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500g	320
20	<p>CÔCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais,</p>	PACOTE 100G	250
21	<p>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE Creme de leite padronizado a 20% de gordura, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio e enzima lactase. Creme de Leite UHT Homogeneizado para dietas com Restrição de Lactose - Zero Lactose. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.</p>	EMBALA GEM 200G	20
22	<p>CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.</p>	EMBALA GEM 200G	350
23	<p>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA Grupo: SECA, Subgrupo: Grossa, Tipo: 1 acidez baixa. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	PACOTE 1KG	550

24	<p>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA Grupo: SECA, Subgrupo: FINA, Tipo: 1 acidez baixa. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	PACOTE 1 KG	550
25	<p>FLOCAO DE ARROZ,Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PACOTE 500g	300
26	<p>FLOCAO DE MILHO,Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PACOTE 500g	800
27	<p>FARINHA DE MILHO Tipo biju. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem com peso liquido de 500g de polietileno transparente atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão do milho, desgerminado ou não. Boa qualidade. Não podendo estar fermentado, rançoso. Conter no máximo 14% de umidade. Ingredientes: 100% milho. Não conter glúten. Deverá conter na porção 50g: valor energético 172kcal, 39g de carboidratos, 3,5g de proteína e 0g de gorduras totais, fibra alimentar 2,0g. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	PACOTE 500G	40
28	<p>EXTRATO DE TOMATE Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 11kcal, carboidrato 1,9, proteínas 0,7g, gorduras totais 0g, Gordura saturada 0g, gorduras trans 0g, Fibra alimentar 1,0g, sódio 43mg . Fonte de fibras. Acondicionada em potes de 310g, de plastico com tampa, sem estufamentos, sem vazamento, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de plastico, sem amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	POTE 310 G	300

29	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sódio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	PACOTE 1KG	50
30	<p>FARINHA DE TRIGO Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sódio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	PACOTE 1KG	1.500
31	<p>FEIJÃO PRETO Novo, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. Embalagem primária saco de polietileno atóxico resistente, termossoldado. Embalagem de 1kg. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.</p>	PACOTE DE 1 KG	250
32	<p>FEIJÃO CARIOCA Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante,</p>	PACOTE DE 1 KG	500
33	<p>FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	ENVELOPE DE 10G	1500

34	<p>FUBÁ DE MLHO - FINO Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Ingrediente: fubá mimoso fino, ferro e acido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 170kcal, carboidrato 37g, proteína 3,4, gorduras totais 0,9, sodio 0mg. Industria Brasileira. Não podendo apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não podem estar úmidos ou rançosos. Umidade máxima de 15% p/p, acidez máxima de 5% p/p e no máximo 7% de proteínas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais que o peso antes da cocção. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde.</p>	PACOTE 500G	200
35	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses.</p>	EMBALA GEM PET 100G	350
36	<p>LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE produzido com leite Integral, açúcar e enzima lactase. Embalagem de tetra pack.395g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.</p>	EMB 395g	40
37	<p>LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata limpas, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem de tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.</p>	EMB 395g	80
38	<p>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	LATA DE 400G	80

FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 29 *unb/brasil*

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

FME ALIANÇA-TO
Fis N° 244/2017

39	<p>LEITE DE VACA INTEGRAL - FLUIDO - Características técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT) integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. composição: leite fluído integral e estabilizante citrato de sódio. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1L, sem sinais de violação ou estufamento. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: mínimo 4 meses, podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.</p>	EMBALAGEM DE 1L	5.000
40	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a, c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	LATA DE 400G	80
41	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a, c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	LATA DE 400G	150
42	<p>MACARRÃO TIPO LASANHA Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, lasanha, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500G	300

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

43	<p>MACARRÃO TIPO PENNE</p> <p>Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, penne, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500G	<p>FME ALIANÇA-TO Fis N.º 5 <i>my/lopes</i></p> <p>1.500</p>
44	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO - INTEGRAL</p> <p>Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão INTEGRAL, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500G	80

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

45	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</p> <p>Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 283kcal, carboidrato 60g, proteína 8,8g, gordura total 0,9g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 0 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500G	<p>FME ALIANÇA-TO Fis Nº <i>260 my Rafael</i></p> <p>1.500</p>
46	<p>MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS</p> <p>Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284 kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4 g, Gordura saturadas 0g, sem gordura trans, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	PACOTE 500G	500
47	<p>MANTEIGA</p> <p>Características técnicas: Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais (organolépticas): Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.</p>	POTE PLASTICO 1kg	80

Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

48	<p>MARGARINA: Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos), Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, gordura saturada 2g, gordura monoinsaturada 2g, gordura polinsaturada 3,7g, gordura trans 0g, Colesterol 0g, sódio 60mg, Vitamina A 45 mcg, Vitamina B1 0,18mg, Vitamina B6 0,195 mg, Omega 6 3,2g e Omega 3 0,5g. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e modificados, água, sal, soro de leite em pó, maltodextrina, 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, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: tbhq e edta cálcio dissódico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corante: beta caroteno. não contém glúten. alérgicos: contém derivados de soja e derivados de leite. contém lactose. contém: derivados de soja e derivados de leite. Embaladas em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Industria Brasileira.</p>	POTE PLASTICO 1kg	<div data-bbox="1193 235 1500 347" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> FME ALIANÇA-TO Fis Nº <i>17</i> <i>mapleu/hul</i> </div> 350
49	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 179kcal, carboidrato 37g, proteína 8,6g, gorduras totais 0,8g, sódio 447mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 280 g e peso liquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	LATA 280G	600
50	<p>OLÉO DE SOJA Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	EMBALA GEM PET 900ML	500
51	<p>OREGANO Embalagem pet de 100g. Ingrediente: oregano, não contem glutem.</p>	EMBALA GEM PET 100G	50


Rafael Lopes
Nutricionista
CRN - 9101

52	<p>OVOS – GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção, .</p>	DUZIA	400
53	<p>PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO: Produto de boa Qualidade, isento de parasitas, mofos ou qualquer outra sujidade que comprometa a qualidade nutricional do produto. Com Alvará Sanitário. De acordo com as dicas de preparo o produto deve apresentar cor, sabor, cheiro característicos, e agradáveis. Ingredientes: Polvilho Doce, Polvilho Azedo, Ovos, Queijo, Óleo, Sal, Água, Corante Artificial: Amarelo Crepúsculo. Não contém Glúten. A pesagem dos ingredientes deve ser feita de acordo com a formulação do fabricante. Cada unidade de pão de queijo deve ser modelada com peso de 25 A 30g, todos uniformes e arredondados. Logo após a modelagem devem ser armazenados em embalagem de Polietileno em devidas condições de higiene e sanitárias, contendo informação nutricional, rótulo, modo de preparo, entre outras informações. Devem ser fornecidos em embalagem de 1kg. O armazenamento deve ser feito em câmara ou freezer com temperaturas -15° C até o dia da entrega. O produto deve ser entregue em temperatura adequada, congelado, intacto. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação.</p>	KG	100
54	<p>PÃO DE QUEIJO ASSADO: tipo tradicional, peso mínimo de 30 gramas, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com polvilho doce, sal, leite, óleo, ovos e queijo de boa qualidade, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.</p>	KG	100
55	<p>PÃO TIPO HOT DOG - PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme RDC 12 de 02/01/2001): Coliformes a 45°C: <1,0 x 10¹ UFC/g Salmonella sp: Ausência em 25g CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Identificação Histológica: Presença Sujidades Ausência EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, fechado contendo 10 unidades ou 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semikraft, e externo com acabamento Kraft, lacrada com fita adesiva plastificada contendo 80 unidades ou 40Kg. VALIDADE: Mínimo de 08 dias;</p>	PCT 500g	600

56	PÃO DE FORMA - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservantes: propionato de cálcio, sorbato de potássio, melhorador de farinha: alfa amilase, fosfato monocálcio, emulsificantes: polisorbato 80, estearoil lactil lactato de sódio, ésteres de mono e diglicerídeos com ácidos graxos e estearoil 2 lactato de cálcio, espessante: goma guar, antioxidante: ácido ascórbico. Embalagem de plástico atóxica. Embalagem de 450g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT 450g	600
57	PÃO FRANCES - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).	KG	100
58	REQUEIJÃO CREMOSO - ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	POTE 200g	250
59	SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido Registrado no Ministerio da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	130
60	Polpa de fruta sabor maracujá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100
61	Polpa de fruta sabor acerola , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100
62	Polpa de fruta sabor cajá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100
63	Polpa de fruta sabor goiaba , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100

64	Polpa de fruta sabor caju , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100
65	Polpa de fruta sabor abacaxi , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF)	KG	100
66	POLVILHO DOCE Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fécula de mandioca.	PACOTE 1kg	350
	SARDINHA EM CONSERVA EM OLEO Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter gluten. Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sodio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registrada no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0032/2087.	LATA 125G	100
68	Colorau. (embalagem plástica contendo 100 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 500g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano.	EMBALA GEM PET 100G	50
69	VINAGRE DE MAÇÃ - Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plasticas resistentes contendo 750ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	EMBALA GEM DE 750ML	100

Rafael Lopes
 Nutricionista
 CRN - 9101