

ANEXO III

**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CHAMADA PÚBLICA)
PLANILHA DE PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	CÓDIGO TCE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	MÉDIA DO BALIZAMENTO	VALOR TOTAL
1	343370-6	ABACAXI PÉROLA: Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deverá estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Quanto às características microbiológicas, as frutas deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.	UND	5.720	R\$ 5,12	R\$ 29.286,40
2	108026-1	ABOBRINHA VERDE: Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, 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 consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Deverá estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Quanto às características microbiológicas, os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	5.060	R\$ 4,52	R\$ 22.871,20
3	3701-0	ALFACE: Parte verde das hortaliças, de 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 típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estejam livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentar parasitas e larvas. Quanto às características microbiológicas, estes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.	PÉS	33.550	R\$ 3,94	R\$ 132.187,00

4	00010584	<p>BANANA DA TERRA: Oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo em preparações, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme, casca amarelo-escura, polpa bem consistente, de cor rosada e textura macia e compacta. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar o peso na embalagem. As bananas poderão ser entregues em caixas com peso máximo de 20 Kg cada caixa.</p>	KG	715	R\$ 5,59	R\$ 3.996,85
5	3695-1	<p>BANANA MAÇÃ: Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar o peso na embalagem. As bananas poderão ser entregues em caixas com peso máximo de 20 Kg cada caixa.</p>	KG	29.700	R\$ 4,00	R\$ 118.800,00
6	3697-8	<p>BANANA NANICA: Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca tiver atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverão obedecer aos padrões impostos pela LEGISLAÇÃO VIGENTE. O produto deverá apresentar o peso na embalagem. As bananas poderão ser entregues em caixas com peso máximo de 20 Kg cada caixa.</p>	KG	92.400	R\$ 4,08	R\$ 376.992,00
7	3688-9	<p>BATATA DOCE: Branca/Roxa/Amarela. Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto às características microbiológicas, estes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	6.600	R\$ 3,35	R\$ 22.110,00

8	0002005	<p>CHEIRO VERDE: Maço composto de cebolinha e salsinha pesando no mínimo 160g. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade; estejam livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isenta de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos. O maço deve ser levemente amarrado. Quanto às características microbiológicas, estes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.</p>	MAÇO	15.620	R\$ 3,94	R\$ 61.542,80
9	3735-4	<p>COUVE MANTEIGA: Couve folha tipo manteiga, talo verde. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, que alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. Quanto às características microbiológicas, estes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Peso Mínimo do maço: 300g.</p>	MAÇO	6.380	R\$ 4,00	R\$ 25.520,00
10	150210-7	<p>GOIABA: Goiaba vermelha de primeira. Apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. As goiabas deverão estar sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo ao limite de defeitos. As goiabas deverão ser homogêneas em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas iguais. Uma boa homogeneidade em tamanho significa não ter mais que 10% de goiabas fora da classe. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as frutas deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	13.750	R\$ 6,53	R\$ 89.787,50
11	15307-9	<p>MAMÃO FORMOSA: Mamão formosa doce. Procedente de planta saudável, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as frutas deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	31.350	R\$ 4,87	R\$ 152.674,50

12	107991-3	<p>MANDIOCA DESCASCADA: Mandioca limpa, descascada e picada em pedaços pequenos. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo se oriundos de vegetais sadios, com colheita recente, livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões conforme LEGISLAÇÃO VIGENTE. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, com indicação de peso.</p>	KG	7.920	R\$ 4,62	R\$ 36.590,40
13	3721-4	<p>MELANCIA: Melancia redonda/comprida, fruto sadio, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem. Caso o produto seja partido/cortado e o mesmo não esteja próprio para consumo o mesmo deverá ser substituído de imediato.</p>	KG	75.900	R\$ 1,96	R\$ 148.764,00
14	148896-1	<p>MELÃO: Melão amarelo ou caipira. Fruto redondo ou oval, casca firme e sem estrias, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as frutas deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem. Caso o produto seja partido/cortado e não esteja próprio para consumo o mesmo deverá ser substituído de imediato.</p>	KG	5.500	R\$ 4,10	R\$ 22.550,00
15	331318-2	<p>OVOS DE GALINHA: Ovos de galinha vermelho, tipo grande. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isento de sujidades, trincos e quebras na casca. De produção recente e embalada em cartelas de 12 unidades com carimbo do SIF, data da embalagem e validade. Deve atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Entregar conforme solicitado pelas Unidades Escolares e cronograma das Nutricionistas.</p>	DÚZIA	14.300	R\$ 6,27	R\$ 89.661,00

16	3724-9	<p>PEPINO CAIPIRA: Pepino caipira. Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal e uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	11.660	R\$ 3,58	R\$ 41.742,80
17	14427-4	<p>PIMENTÃO VERDE: Pimentão verde. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	3.080	R\$ 6,38	R\$ 19.650,40
18	132567-1	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA: Polpa de fruta in natura congelada em pacotes de 1 Kg. O produto deverá ser preparado com frutas sadias, limpas, isentas de matéria ferrosa, de parasitas, e de outros detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes consideradas não comestíveis das frutas, tais como casca, sementes e caroço, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas pela norma. A polpa de fruta deverá observar os limites máximos microbiológicos fixados pela Normativa nº 01 de 07/01/2000, do Ministério da Agricultura e Abastecimento. Deverá ser entregue congelada, a embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, contendo 1 kg do produto, com rotulagem nutricional, indicação de peso, data de fabricação e prazo de validade. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa térmica, que impeça o descongelamento do produto, resista às condições rotineiras de manipulação e transporte. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação e transporte. A entrega deverá obedecer ao cronograma estipulado pelas Nutricionistas, inclusive de entregas para escolas rurais. Frutas Aceitas: limão, abacaxi, maracujá, acerola, goiaba, caju, mamão, manga e melão.</p>	KG	18.150	R\$ 16,83	R\$ 305.464,50

19	125852-4	<p>QUEIJO MINAS FRESCAL: Queijo tipo minas frescal com registro no SIM/Sorriso. Produto artesanal elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa crua, consistência mole, coloração esbranquiçada, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Ingredientes: leite de vaca pasteurizado, fermento lácteo, coalho e cloreto de sódio (sal). Conservação: armazenamento refrigerado. Validade: 10 dias após a data de fabricação e 5 dias após aberto. Não contém glúten. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma das Nutricionistas. Não serão aceitos atrasos, o que pode prejudicar o cumprimento do cardápio estipulado pela equipe de Nutricionistas. Processo de fabricação do queijo minas frescal artesanal: o leite logo após a ordenha é armazenado no tanque de resfriamento da propriedade. Para a fabricação do queijo colonial, o leite é coletado do tanque e levado para a queijaria em pequenos tarôs de plástico. Em seguida é coado e transferido para uma panela de alumínio onde será pasteurizado lentamente (62-65°C por 30 minutos) em um fogão. Após a pasteurização coloca-se sal e coalho no leite. Depois de aproximadamente 30 minutos corta-se a coalhada e retira-se o soro do leite. A massa é colocada em formas de plástico e pressionada para tirar o excesso de soro. Por fim, os queijos são colocados dentro de uma geladeira onde permanecem até a expedição. A temperatura da geladeira é controlada por meio de termômetro portátil. Para ser comercializado, o queijo é embalado a vácuo em embalagens plásticas e posteriormente são rotulados. A cada três meses são colhidos amostras desse produto para análises físico-químicas e microbiológicas. Essas análises são realizadas no LAPOA – Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal, credenciado pelo MAPA. A água usada no estabelecimento é oriunda de poço artesiano e passa por processo de cloração antes de ser utilizada no estabelecimento. Esse procedimento é controlado pelo responsável do estabelecimento. Anualmente amostras da água de abastecimento são enviadas ao laboratório Solos e Plantas e, Sorriso MT para análises microbiológicas e físico-químicas. O queijo pronto apresenta, em média, a seguinte composição: 55% a 58% de umidade; 17% a 19% de gordura; teor de sal variando entre 1,4% e 1,6%; e pH entre 5,0 e 5,3. Quanto às características microbiológicas, estes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	1.650	R\$ 23,20	R\$ 38.280,00
20	150208-5	<p>REPOLHO BRANCO: Repolho branco. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	12.430	R\$ 3,44	R\$ 42.759,20

21	157964-9	<p>TOMATE: Tomate salada. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "In Natura" ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	19.250	R\$ 5,61	R\$ 107.992,50
R\$ 1.889.223,05						