

Item	Descrição	Quantidade anual	Unidade	Entrega
	<b>FRUTAS</b>			
1	<b>Abacate.</b> Tamanho: menor que 600g. Coloração da polpa amarela, sem fibras. Casca de coloração verde com média rugosidade. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, dano por praga, fermento, passado, podridão, queimado de sol grave.	100	Kg	3x/ano
2	<b>Atemóia.</b> Tamanho: frutos pesando menos que 270 gramas. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, defeito de polpa, fermento, podridão, imaturo.	860	Kg	3x/ano
3	<b>Banana Nanica.</b> Tamanho: comprimento maior que 15 cm. Devem apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, dano por pragas, passado.	17.820	Kg	Quinzenal
4	<b>Caqui Fuyu ou Rama Forte.</b> Tamanho: os frutos devem ser menores que 8 cm. A casca deve ser de coloração alaranjada ou vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, amassado, imaturo.	2.000	Kg	6x/ano
5	<b>Goiaba branca ou vermelha.</b> Tamanho: menor que 50 mm. A casca deve ser da cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: dano por praga, defeito de casca grave, fermento, podridão, passado.	2.360	Kg	6x/ano
6	<b>Melancia.</b> Tamanho: peso ente 7 a 10 Kg. A casca deve ser amarelo esverdeada, a polpa vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, passado, fermento, virose, amassado, polpa branca e/ou esponjosa, deformação grave, oco, queimado de sol grave, imaturo.	10.560	Kg	8x/ano
7	<b>Morango.</b> Tamanho: diâmetro próximo ao cálice maior que 35 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, amassado, ausência de cálice e sépalas, imaturo (pelo menos 2/3 do fruto na cor vermelha).	800	Kg	2x/ano
8	<b>Pêssego Nacional.</b> Tamanho: frutos de 75 a 90 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, murcho, defeito de polpa, dano por praga, imaturo.	3.000	Kg	6x/ano
9	<b>Tangerina Ponkan.</b> Tamanho: diâmetro maior que 70 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: imaturo, fermento, podridão, passado, dano por praga.	3.500	Kg	6x/ano

HORTALIÇAS				
1	<b>Abóbora Paulista.</b> Tamanho: Menor que 1 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Ferimento, manchado, podridão. Polpa da cor creme alaranjada. Casca lisa da cor creme com estrias verdes. Tipo de pescoço, com casca firme e lisa da cor creme com estrias verdes e polpa cor creme alaranjada.	270	Kg	3x/ano
2	<b>Abobrinha Italiana.</b> Tamanho: comprimento menor que 15 cm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado, murcho.	650	Kg	Mensal
3	<b>Acelga.</b> Tamanho: menor que 1,6 Kg. Folhas alongadas na cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, manchas escuras.	500	Pé	Mensal
4	<b>Agrião.</b> Tamanho: peso de 800 a 1000 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folha amarelada, passada, murcha.	390	Maço	Mensal
5	<b>Alface Crespa.</b> Tamanho: peso maior que 200 gramas, unidades uniformes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, mancha escuras nas folhas, passado, murcho.	7.920	Pé	Semanal
6	<b>Batata.</b> Tamanho: 43 a 70 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, esverdeamento, brotado, ferimento, defeito de polpa, dano por praga.	8.580	Kg	Semanal
7	<b>Batata doce Rosada.</b> Tamanho: menor que 150 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol grave, ferimento, brotado.	530	Kg	5x/ano
8	<b>Berinjela Comum.</b> Tamanho: maior que 26 cm de comprimento. A casca deve ser brilhante e cabo estar turgido. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, murcho, passado, dano por praga, ferimento.	190	Kg	3x/ano
9	<b>Beterraba.</b> Tamanho: diâmetro maior que 40 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, passado, murcho.	570	Kg	Mensal
10	<b>Brócolis Ninja:</b> Tamanho: pé maior que 500 gramas. Buque deve ser compacto e firme de coloração verde escura.. Não serão aceitos os seguintes defeitos: murcho, passado, pontos escuros na cabeça ou flores amareladas.	1.120	Pé	Mensal
11	<b>Cebola Nacional.</b> Tamanho: 35 a 50 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Brotado, ferimento, perda de catáfilo interno, podridão.	2.290	Kg	Semanal

12	<b>Cebolinha.</b> Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas.	270	Kg	Semanal
13	<b>Cenoura:</b> Tamanho: comprimento maior que 100 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, murcho, dano por praga, ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave.	2.860	Kg	Semanal
14	<b>Chuchu.</b> Tamanho: peso maior que 200 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, murcho, deformação grave.	510	Kg	Mensal
15	<b>Couve manteiga.</b> Tamanho: maço com mais de 500 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas escuras.	950	Maço	Mensal
16	<b>Couve-flor.</b> Tamanho: Peso maior que 450 gramas por buque sem folhas. Buque compacto, firme, coloração branca. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, presença de pontos escuros na cabeça (fungos).	1.080	Pé	Mensal
17	<b>Escarola.</b> Tamanho: Pé de aproximadamente 350 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	190	Pé	3x/ano
18	<b>Espinafre.</b> Tamanho: maço com aproximadamente 500 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	360	Maço	5x/ano
19	<b>Mandioca Descascada.</b> Mandioca sem casca, cortada em pedaço. Não serão aceitos os seguintes defeitos: passada, podridão, manchas escuras, odor não característico. Deve ser embalada em saco plástico de 1 ou 2 ou 3 Kg, de preferência a vácuo, lacrados. Deve ser entregue resfriada ou congelada.	780	Kg	Quinzenal
20	<b>Inhame.</b> Tamanho: maior que 50g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, passado.	165	Kg	4x/ano
21	<b>Milho verde.</b> Tamanho: espiga limpa, sem palha pesando menos que 300 gramas. O milho deve ser de cor amarelo claro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Passado, podridão, dano por praga.	1.400	Kg	2x/ano
22	<b>Pepino Comum.</b> Tamanho: maior que 20 cm de comprimento. A casca lisa de coloração verde. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, ferimento, passado, virose, murcho.	750	Kg	Mensal
23	<b>Pimentão verde.</b> Tamanho: comprimento maior que 10 cm. De casca lisa com cor verde brilhante. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	750	Kg	Semanal
24	<b>Repolho verde liso.</b> Tamanho: cabeça deve pesar mais que 1,5 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, dano por praga.	500	Pé	Mensal
25	<b>Rúcula.</b> Tamanho: maço maior que 300 gramas. Não serão aceitos os seguintes	190	Maço	3x/ano

	defeitos: folhas amarelada, murchas.			
26	<b>Salsinha.</b> Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas, com manchas escuras.	310	Kg	Semanal
27	<b>Tomate Salada.</b> Tamanho: menor que 60 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo, dano por praga.	3.960	Kg	Semanal
28	<b>Vagem Macarrão-curta.</b> Tamanho: maior que 15 cm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, murcho, podridão, passado.	300	Kg	5x/ano
	<b>LATICÍNIOS</b>			
1	<b>Bebida láctea sabor morango.</b> Produto resultante da mistura do leite e soro de leite, fermentadas ou não, em que a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Adicionado do preparado de morango e no máximo 7% de açúcar. Não deve conter corantes nem conservantes. Embalagem: saco plástico ou garrafa plástica contendo 1 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, peso líquido do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	4.500	Litro	Quinzenal
2	<b>Doce de leite Cremoso.</b> Produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Embalagem: Pote de vidro de 2 a 4 Kg com tampa de alumínio com lacre ou baldes de plástico com tampa lacrada. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no	400	Kg	3x/ano

	MAPA (SIF, SISP ou SIM).			
3	<p><b>Iogurte Integral</b>  Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL. <b>Adicionado da polpa referente ao sabor do iogurte, no caso, morango ou coco</b>, e adicionado de açúcar em no máximo 7%. <b>Sabores:</b> morango, natural, coco. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).</p>	4.500	Litro	Quinzenal
4	<p><b>Leite Tipo B pasteurizado</b>  Leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado na propriedade rural, que tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL, submetido a tratamento térmico de pasteurização e envase em circuito fechado sob condições que minimizem contaminações. Embalagem: saco plástico de 1 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e tabela de informação nutricional. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).</p>	17.000	Litro	Semanal
5	<p><b>Queijo Mussarela.</b>  Queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas; Cloreto de sódio. Cor branco a amarelado, uniforme; Sabor e odor láctico; Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).  Embalagem: De acordo com o pedido: Peça ou fatiado. Peça de aproximadamente 4 Kg em embalagem plástica a vácuo. Fatiado: fatias de aproximadamente 15 gramas, separadas com folhas plásticas em blocos de aproximadamente 4 Kg embalados a vácuo.  Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e</p>	300	Kg	2x/ano

	procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).			
6	<p><b>Queijo Minas Frescal</b> Queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco. Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou Leite reconstituído; Coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Deve apresentar as seguintes características sensoriais - consistência: branda, macia; Textura: com ou sem olhaduras mecânicas; Cor: esbranquiçada; Sabor: suave ou levemente ácido; Odor: suave, característico; Crosta: não possui. Embalados em plásticos fechados à vácuo contendo 500g ou 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).</p>	1.600	Kg	Quinzenal
	<b><u>OUTROS</u></b>			
1	<p><b>Cogumelo Champignon fatiado em conserva.</b> Fungo pertencente às classes dos ascomicetes e dos basidiomicetes, constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arrancados): são, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos. Não podem apresentar-se fermentados e não devem apresentar odores estranhos. É tolerado o tratamento dos cogumelos com solução de bissulfito de sódio como agente branqueador. O resíduo máximo de SO2 tolerado é de 50 p.p.m. E ácido cítrico como conservador. Embalagem primária: baldes de plástico com tampas lacradas contendo de 1 ou 2 Kg. Rotulagem: rótulo deverá trazer a denominação "cogumelo", seguida de sua classificação, podendo também conter a designação "champignon", dados do fabricante, data de fabricação e validade da embalagem fechada e após aberta, peso da embalagem, ingredientes e tabela de informação nutricional.</p>	160	Kg	4x/ano
2	<p><b>Doce de fruta Pastoso</b> Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões</p>	2.000	Kg	Mensal

	<p>até quando a pasta for homogênea e de consistência mole, não devendo oferecer resistência nem possibilidade de corte. Podem apresentar eventualmente pedaços de frutas. Ingredientes obrigatórios: As partes comestíveis de frutas; Isoladamente ou em combinação adequada: sacarose, glicose, açúcar invertido e seus xaropes. Deve ser elaborado a partir de uma mistura que contenha não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes em peso dos açúcares utilizados. A cor deve ser própria dos produtos, conforme ingredientes e a tecnologia de elaboração. Sabor e odor próprios dos ingredientes; isento de matérias estranhas inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outros, apresentados, conforme o tipo do produto.</p> <p><b>Sabores:</b> banana, goiaba, abóbora.</p> <p>Embalagem: Pote de vidro de 2 a 4 Kg com tampa de alumínio e lacre. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto.</p>			
3	<p><b>Mel de abelha.</b></p> <p>Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem primária: frascos plásticos contendo 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA.</p>	300	Kg	5x/ano
4	<p><b>Pasta de Alho.</b></p> <p>Pasta de alho podendo conter água, sal e vinagre, além do alho. Não deve apresentar conservantes, nem corantes. A quantidade máxima de sódio permitida é de 500mg/100g de produto. Embalagem primária: potes de plástico de 1 Kg com tampa lacrada. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade,</p>	1.300	Kg	Quinzenal

	quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.			
5	<b>Tempero para Carnes.</b> Ingredientes que podem conter: água, alho, cebola, vinagre, óleo vegetal, sal, ervas e condimentos. Não deverá conter conservantes, nem corantes artificiais. A quantidade máxima de sódio permitida é de 500mg/100g de produto. Embalagem primária: potes de plástico de 1 Kg com tampa lacrada. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.	720	Kg	Quinzenal
6	<b>Suco de goiaba</b> Polpa de goiaba, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de <b>1 litro</b> . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	6.600	Litro	Quinzenal
7	<b>Suco de goiaba</b> Polpa de goiaba, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de <b>200 mL</b> . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	1.000	Unidades	4x/ano
8	<b>Suco de laranja</b> Suco de laranja integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de <b>1 litro</b> . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	6.600	Litro	Quinzenal
9	<b>Suco de laranja</b> Suco de laranja integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de <b>200 mL</b> . Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	2.000	Unidades	4x/ano
10	<b>Suco de manga</b> Polpa de manga, água. Pode conter suco de maçã para adoçar. Sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro. Data	6.600	Litro	Quinzenal

	de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.			
11	<b>Suco de tangerina</b> Suco de tangerina integral pasteurizado. 100% natural, sem adição de açúcar e conservantes. Embalagem primária: cartonada asséptica de 1 litro. Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	6.600	Litro	Quinzenal
12	<b>Suco de uva branca integral</b> Suco de uva branca sem adição de água e açúcar, sem conservantes e corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro de 2 litros. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	6.000	Litro	Quinzenal
13	<b>Suco de uva tinto integral</b> Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes e conservantes. Embalagem primária: garrafa de vidro de 1 a 2 litros ou bag de 3 litros. Embalagem secundária: caixa de papelão. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	3.000	Litro	Quinzenal
14	<b>Suco de uva rose integral</b> Suco de uva rose sem adição de água e açúcar, sem conservantes e corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro de 2 litros. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	3.000	Litro	Quinzenal

### RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA FRUTAS E HORTALIÇAS

#### 1. Produto

O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá atender às exigências dos padrões mínimos de qualidade e de tamanho.

## **2. Embalagem**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem de fácil empilhamento, com peso máximo líquido de 20 quilos. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e conter a identificação do fornecedor e a descartável deverá ser nova.

## **4. Transporte**

O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. Os veículos refrigerados devem ser providos de termômetros de fácil leitura.

## **RECOMENDAÇÕES PARA OS LATICÍNIOS**

### **1. Transporte**

A entrega desses produtos deverá ser ponto a ponto (14 pontos) em transporte refrigerado sob temperatura controlada de 0 a 10 C e o veículo deve ser provido de termômetros de fácil leitura.

### **2. Amostra**

Toda entrega deverá ser deixada uma amostra do produto na cozinha piloto.

## **EXIGÊNCIAS LEGAIS**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais.

A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.