



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

ESPECIFICAÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS 2026

Item	Descrição	Quantidade anual	Unidade
	FRUTAS		
01	Abacate Margarida. Classificação: A boca de 8 a 10. Tamanho: em torno de 900 gramas. 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, ferimento, passado, podridão, queimado de sol grave.	1.000	Kg
02	Abacaxi Pérola. Classificação: A graúdo. Tamanho em torno de 1,5 Kg. Coloração da polpa deve ser braço-pérola. Não serão aceitos frutos com podridão, amassado, sem coroa, com fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado de sol grave.	7.500	Kg
03	Atemóia. Classificação A de 8 a 10 frutos: Tamanho: maior ou igual a 330 g. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, defeito de polpa, ferimento, podridão, imaturo.	800	Kg
04	Banana nanica -Climatizada. Classificação: Primeira. Tamanho: maior ou igual a 20 cm. Devem apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado.	10.000	Kg
05	Caqui Fuyu. Classificação A: Tamanho: igual ou maior a 9 cm de dia metro. Os frutos devem estar em grau medio de maturação. A casca deve ser de coloração a laranja da ou vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, amassado, imaturo.	3.000	Kg
06	Goiaba vermelha. Classificação: 9 frutos. Tamanho: maior ou igual a 70mm de diâmetro. Devem apresentar polpa vermelha, a casca deve ser verde e amarela e rugosa. Não serão aceitos os seguintes	2.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	defeitos: dano por praga, defeito de casca grave, passado e podridão.		
07	Laranja Pera. Classificação: A. Tamanho: igual ou maior que 70mm de diâmetro. Não serão aceitos frutos com podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.	7.000	Kg
08	Limão Tahiti. Classificação: A. Tamanho: diâmetro maior ou igual a 60mm. Não serão aceitos frutos com podridão, ferimento, passado, seco e oleocelose.	1.000	Kg
09	Mamão formosa. Classificação: A. Tamanho: 1,36a2,4Kg. Não serão aceitos frutos com podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, oco, queimado de sol grave, imaturo.	7.000	Kg
10	Manga Tommy Atkins. Classificação: 12 frutos. Tamanho: entre 500 e 650g. Não serão aceitos frutos com defeito de polpa, defeito de casca grave, podridão, imaturo, mancha de látex e ferimento.	7.000	Kg
11	Maracujá Azedo. Classificação: A. Tamanho: maior ou igual a 75mm de diâmetro. Não deve apresentar fungos na sua casca. Não serão aceitos frutos com podridão, imaturo, ferimento, passado, seco.	2.000	Kg
12	Melancia Redonda. Classificação: Média. Tamanho: 7 a 10Kg. Não serão aceitos frutos com podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca e/ou esponjosa, deformação grave, oco, queimado de sol grave, imaturo.	10.000	Kg
13	Melão amarelo. Classificação: 6a7 frutos. Tamanho: maior ou igual 1,90Kg. Não serão aceitos frutos com podridão, ferimento, passado, imaturo.	7.000	Kg
14	Mexerica tipo Ponkan. Classificação: A. Tamanho: igual ou maior que 70 mm de diâmetro. Não serão aceitos frutos com podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.	3.000	Kg
15	Morango. Classificação: Comum. Tamanho: 65 a 74 mm de diâmetro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, amassado, ausência de cálice e sépalas, imaturo (pelo menos 2/3 do fruto na cor vermelha).	3.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

16	Pera Williams. Classificação: A Tamanho: igual ou maior a 200g. Não serão aceitos frutos com podridão, ferimento, passado, imaturo.	5.000	Kg
17	Pêssego Nacional. Classificação: caliber 5. Tamanho: diametro maior ou igual a 60 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, murcho, defeito de polpa, dano por praga, imaturo.	5.000	Kg
18	Uva Thompson. Classificação: 2A. Tamanho: diametro igual ou maior que 16 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, murcho, dano por praga, imaturo.	5.000	Kg
HORTALIÇAS			
01	Abóbora Japonesa. Classificação: A. Tamanho: Maior ou igual a 2Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Ferimento, manchado, podridão. Polpa da cor creme alaranjada. Casca lisa da cor verde.	1.000	Kg
02	Abóbora paulista. Classificação: A. Tamanho: Maior ou igual a 3Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Ferimento, manchado, podridão.	1.000	Kg
03	Abobrinha Italiana. Classificação: Extra. Tamanho: diâmetro maior que 70 mm, pesando mais que 200 gramas. Casca verde-clara rajada. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado, murcho.	850	Kg
04	Acelga. Classificação: Extra. Tamanho: maior ou igual a 1,5 Kg. Folhas alongadas na cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, manchas escuras.	260	Und
05	Agrião. Classificação: Extra. Tamanho: maço em torno de 200g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folha amarelada, passada, murcha.	700	Mç
06	Alface crespa. Classificação: extra. Tamanho: entre 500 a 600 gramas. Não serão aceitos os seguintes	3.700	Pé



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	defeitos: podridão, mancha escuras nas folhas, passado, murcho.		
07	Alho roxo. Classificação: tipo 7. Tamanho:maior ou igual a 56mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave.	3.500	Kg
08	Alho poró: Não serão aceitos com os seguintes defeitos: amarelado e ferimento.	400	Und
09	Alecrim. Classificação; único. Tamanho: maço maior ou igual a 160g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folha amarelada, passada, murcha.	100	Mç
10	Batata lavada. Classificação: noiva. Tamanho: 50 a 70 mm de diâmetro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, esverdeamento, brotado, ferimento, defeito de polpa, dano por praga,	11.000	Kg
11	Batata DoceRosada. Classificação: Extra A. Tamanho: maior ou igual a 300g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de solgrave,ferimento,brotado.	1.000	Kg
12	Berinjela comum. Classificação: Extra A. Tamanho: maior que 25 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.	240	Kg
13	Beterraba. Classificação: Extra AA. Tamanho: diâmetro maior ou igual a 95 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, ferimento, passado.	1.200	Kg
14	Brócolis Ninja: Engradado tipo 8 (cabeças).Tamanho: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.	800	Und
15	Cebola Nacional. Classificação:Graúda.Tamanho: 71 a 90mm de diâmetro, pesando no mínimo 100 gramas.Não serão aceitosos seguintes defeitos:Brotado,ferimento,perda de catáfilo interno,	3.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES

Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	podridão.		
16	Cebolinha. Classificação: extra. Maço de 1,3 a 1,4 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas.	250	Mç
17	Cenoura. Classificação: Extra AA. Tamanho: 200 a 240 mm de comprimento. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou roxo, fermento.	3.500	Kg
18	Chuchu. Classificação: Extra. Tamanho: pesando mais que 450 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, passado, fermento.	1.000	Kg
19	Couve manteiga. Classificação: Extra. Tamanho: maço em torno de 350g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas escuras.	1.300	Mç
20	Couve-flor. Classificação: extra. Tamanho: maior ou igual a 1200 gramas sem folhas. Buque compacto, firme, coloração branca. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, presença de pontos escuros na cabeça (fungos).	800	Unidade
21	Coentro. Tamanho: maço de no mínimo 2 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas, com manchas escuras.	250	Mç
22	Escarola. Classificação: Extra. Tamanho: maço igual ou maior que 500 g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas escuras.	800	Pé
23	Espinafre. Classificação: Extra. Tamanho: maço em torno de 500g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas amareladas.	800	Mç
24	Hortelã fresco. Classificação: maço tipo A. Tamanho: maço igual ou maior a 150 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, dano por praga.	150	Mç



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES

Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

25	Inhame. Classificação: extra A. Tamanho: maior de 100 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado.	1.500	Kg
26	Mandioca. Classificação: graúda. Tamanho: diâmetro maior que 50mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: deformado grave, passado e escurecimento	800	Kg
27	Mandioquinha. Classificação: Extra AAA. Tamanho: maior ou igual a 200 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Escurecimento, fermento, podridão.	800	Kg
28	Manjeriço: classificação: único. Tamanho: maço maior ou igual a 250g. Não serão aceitos os seguintes defeitos: passado, amarelado e murcho.	150	Mç
29	Milho verde. Classificação: Extra. Tamanho: peso da espiga limpa maior ou igual a 350g. Espiga de milho verde limpa, sem palha. O milho deve ser de cor amarelo claro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Passado, podridão, dano por praga.	1.800	Kg
30	Pepino Comum. Classificação: Extra. Tamanho: maior que 20 cm de comprimento, pensando mais que 450 gramas. A casca deve apresentar-se de coloração verde vivo intenso. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, fermento, passado, virose, murcho.	800	Kg
31	Pimentão Verde. Classificação: Extra AA. Tamanho: maior ou igual a 25 cm de comprimento. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, fermento, murcho, virose.	800	Kg
32	Repolho verde liso. Classificação: Extra. Engradado de 12 cabeças. Tamanho: entre 1,7 a 3Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por praga.	650	Und
33	Repolho roxo liso. Classificação: Extra. Engradado de 12 cabeças. Tamanho: entre 1,7a 3Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por praga.	650	Und
34	Rúcula hidropônica. Classificação: tipo 15. Tamanho: maior ou igual a 250 gramas. Não serão aceitos os	700	Mç



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES

Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	Seguintes defeitos: amarelado e murcho.		
35	Salsinha. Tamanho:maço de no mínimo 2 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas, com manchas escuras.	250	Mç
36	Tomate Salada Santa Cruz (Oblongo). Classificação: Extra A. Tamanho: peso mínimo de 8 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo, dano por praga.	4.000	Kg
37	Vagem macarrão curta. Classificação: Extra. Tamanho: maior que 15cm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, murcho, podridão, passado.	280	Kg
	DIVERSOS		
01	Ovo Branco. Classificação: Grande. Ovo de galinha branco e limpo. A unidade deve pesar entre 55 a 60 gramas. Não serão aceitos: ovos trincados ou quebrados, podres, com sujeira ou matéria estranha aderida na casca. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura (SIF). Embalagem: caixa de papelão reforçada contendo 12 cartelas com 30 ovos cada, totalizando 360 ovos por caixa.	1.000	caixa
02	Ovo de codorna. Classificação: único. Ovo limpo. A unidade deve pesar em torno de 10 gramas. Não serão aceitos: ovos trincados ou quebrados, podres, com sujeira ou matéria estranha aderida na casca. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura (SIF). Embalagem: bandeja com 30 unidades.	1.000	Bandeja
03	Iogurte Integral vários sabores. 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 protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus,cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100 mL. Adicionado da polpa referente ao sabor do iogurte, no caso, morango, pêsego ou coco, e adicionado de açúcar em no máximo 7%. Sabores: morango, coco, salada de frutas, frutas vermelhas. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Não pode conter Gordura trans. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de	Litro	5.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).

04	logurte Integral sem sabor não adoçado. 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 Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0g/100mL. Embalagem: contendo 180ml a 1 litro. Não pode conter gordura trans. 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).	Litro	5.000
05	Leite em pó integral. Leite de vaca integral desidratado por processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Poderá ter adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/Kg. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 369/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF). Embalagem primária: Filme de polietileno, poliéster alumínio ou similar, hermeticamente fechado, pacote contendo 1 Kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	3.000
06	Manteiga com sal. Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado. Poderá conter outras vitaminas e substâncias permitidas de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura trans. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Embalagem a partir de 500g. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.000
07	Queijo Minas Frescal. 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 1Kg. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo	Kg	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).

OUTROS

01	Arroz parbolizado. Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem Primária: polietileno atóxico transparente, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 5Kg. Embalagem Secundária: fardos lacrados. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	10.000
02	Feijão carioquinha tipo 1. O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1 Kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30 Kg. Validade mínima: 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	Kg	5.000
03	Feijão preto. O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1 Kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30Kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega.	Kg	5.000
04	Fubá de milho. Produto obtido pela moagem do grão sadio de milho, desgerminado, fabricado a partir de Matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Enriquecido com ferro e ácido fólico segundo a resolução vigente. Embalagem de polietileno de 500g a 1KG com	Kg	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso e rotulagem, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega.		
05	Geleia sem açúcar. Geleia de frutas, sem adição de açúcar, sabores variados. Sem adição de açúcar e/ou similares, sem glúten. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Embalagem de no mínimo 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Kg	500
06	Mel de abelha. 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. Embalagem primária: frascos plásticos contendo 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA.	Kg	500
07	Suco integral de maçã. Suco de maçã sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou pet ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. 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.	Litro	7.000
08	Suco integral de maçã 200mL. Suco de maçã sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200 mL por embalagem. 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.	Unidade	10.000
09	Suco integral de uva. Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.	Litro	7.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

	Rótulo:Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.		
10	Suco integral de uva 200mL. Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200mL por embalagem. 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.	Unidade	10.000

RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA FRUTAS E HORTALIÇAS E LATICÍNIOS

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 preferencialmente deverá ser retornável (plástico), ou então descartável(papelão).A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e conter a identificação do fornecedor e a descartável deverá ser nova.

3. 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.

LATICÍNIOS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES
Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro Fone: 4012-1000.

1. Transporte

A entrega desses produtos deverá ser realizada em transporte refrigerado sob temperatura controlada de 0 a 10°C e o veículo deve ser provido de termômetros de fácil leitura.

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.