

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
CONTRATAÇÃO DIRETA
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 811/2026(AGSUS.026556/2026-73)

OBJETO	
Contratação de empresa para fornecimento de bens, para atender às necessidades da Expedição de Saúde Indígena, vinculada ao Programa Agora Tem Especialistas.	

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525.
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhadas pelo e-mail	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

1. CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 16 de junho de 2025, adotando-se a modalidade de Cotação de Preços, conforme disposto no art. 3º, inciso I, do referido Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Observar especificações no item 4.

3. QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO

LOTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD

1	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e próprio para consumo humano, de primeira qualidade. O produto deve apresentar-se na forma de pó homogêneo, fino, de cor branca a levemente amarelada, com sabor e aroma agradáveis e característicos do leite, isento de odores ou sabores estranhos, rançosos ou queimados. Deve possuir excelente solubilidade e reconstituibilidade em água, mantendo o teor mínimo de gordura láctea de 26% m/m, além de ser isento de grumos, sujidades, materiais estranhos ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade, qualidade e requisitos microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável de lata metálica selada com lacre/tampa ou sachê hermético de filme laminado e aluminizado, contendo peso líquido de 400g, garantindo barreira contra luz, umidade e oxigênio até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido (400g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF/SIE/SIM) e alerta sobre alérgenos.	UND	8
---	---	-----	---

2	Açúcar cristal para uso alimentício, de primeira qualidade, obtido do caldo de cana-de-açúcar. O produto deve apresentar cristais bem definidos, homogêneos, límpidos, brilhantes e de coloração branca uniforme (tipo I ou superior), com sabor doce característico, isento de odores ou sabores estranhos, azedos ou rançosos. Deve apresentar textura seca, solta, com baixo teor de umidade e cinzas, sem a presença de grumos, pedras, palhas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, requisitos físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), resistente, atóxico, selado hermeticamente e à prova de umidade, em pacote de 1kg, mantendo as características originais do produto até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e número de registro no órgão competente.	KG	26
3	Arroz branco polido tipo 1, de primeira qualidade, de grão longo e fino (agulhinha), próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se beneficiado, polido, limpo, seco e com grãos homogêneos, com sabor e aroma característicos, isento de odores estranhos, mofo, ranço ou matérias estranhas. Deve apresentar percentual máximo de grãos quebrados, mofados, ardidos, picados ou defeituosos estritamente dentro dos limites tolerados pela legislação para a Classe Longo Fino Tipo 1. O produto deve estar totalmente isento de insetos (vivos ou mortos), sujidades, pedras, detritos ou resíduos de defensivos agrícolas. O produto deve atender rigorosamente ao Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a conservação e proteção contra umidade e pragas até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, tipo/classe do arroz (Tipo 1 / Longo Fino), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote e tabela nutricional.	KG	13

4	Feijão carioca Tipo 1, de primeira qualidade, de grãos novos, inteiros e bem desenvolvidos, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se limpo, seco, com cor, sabor e aroma próprios e característicos da variedade, isento de odores estranhos, mofo, ranço ou substâncias tóxicas. Deve apresentar percentual máximo de grãos quebrados, mofados, ardidos, brotados ou defeituosos estritamente dentro dos limites permitidos pela legislação para a Classe Carioca Tipo 1. O produto deve estar totalmente livre de insetos (vivos ou mortos), sujidades, pedras, detritos, torrões ou resíduos de defensivos agrícolas. O produto deve atender rigorosamente às especificações do Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias vigentes da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a proteção contra umidade e contaminação externa até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, classificação do produto (Tipo 1), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote e tabela nutricional.	KG	7
---	---	----	---

5	Macarrão de sêmola com ovos, formato espaguete (ou parafuso/pena), de primeira qualidade, próprio para consumo humano. O produto deve ser preparado a partir do amálgama da sêmola de trigo de alta qualidade com a adição de ovos frescos e água, apresentando consistência firme após o cozimento adequado, sem dissolver, empapar ou desmanchar na água. Deve apresentar cor amarelada uniforme, textura homogênea e sabor e odor agradáveis e característicos, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, azedos ou mofados. O produto deve estar livre de sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, matérias estranhas ou substâncias tóxicas, atendendo rigorosamente às especificações e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (RDC nº 263/2005 e normas supervenientes) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 400 g, garantindo a conservação e proteção contra umidade, quebra e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, tipo de massa, formato, peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e alerta sobre a presença de glúten e alérgenos.	UND	16
---	---	-----	----

6	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, tipo 1, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento industrial de raízes de mandioca sãs, limpas e descascadas, própria para consumo humano. O produto deve apresentar-se com grânulos homogêneos, coloração amarelada ou branca característica, aspecto limpo, seco e crocante, com sabor e aroma próprios, totalmente isenta de odores ou sabores estranhos, azedos, mofados ou rançosos. Deve apresentar percentual máximo de umidade e acidez estritamente dentro dos limites permitidos pela legislação para a Classe Torrada Tipo 1, estando livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia, sujidades, detritos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente às especificações do Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e aos regulamentos técnicos de higiene e microbiologia da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a proteção contra umidade e contaminação externa até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, classificação do produto (Grupo, Tipo e Cor), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote, tabela nutricional e declaração sobre a ausência de glúten.	KG	5
---	--	----	---

7	Farinha de mandioca torrada, tipo artesanal/regional (ou tipo biju/grossa), grupo seca, classe amarela ou branca, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento de raízes de mandioca sãs, limpas e descascadas, própria para consumo humano. O produto deve apresentar grânulos torrados, crocantes, homogêneos e de granulometria média a grossa característica da produção regional, com cor amarelada ou branca natural, sabor e aroma próprios e agradáveis, totalmente isenta de odores ou sabores estranhos, acidez excessiva, mofo ou ranço. Deve apresentar baixo teor de umidade e estar completamente livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia, sujidades, detritos, fibras excessivas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de higiene, microbiologia e classificação estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo barreira contra umidade e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, indicação de origem/tipo, peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote, tabela nutricional e declaração de ausência de glúten.	KG	10
---	---	----	----

8	Café torrado e moído, de primeira qualidade, tipo tradicional ou superior, constituído por grãos de café sãos, limpos e devidamente beneficiados, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar torração média uniforme, moagem média a fina, com aroma intenso e sabor agradável e característicos do café torrado, totalmente isento de odores estranhos, mofo, ranço ou sabor acre. Deve apresentar-se na forma de pó seco e homogêneo, livre de sujidades, fragmentos de pragas, cascas, paus, areia, substâncias estranhas ou adição de caramelo, açúcar e cinzas, atendendo aos padrões microscópicos, microbiológicos e de umidade estabelecidos pela ANVISA e pelas normas vigentes da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) ou certificação equivalente de pureza e qualidade. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme flexível aluminizado ou laminado (tipo almofada), resistente, atóxica, hermeticamente selada e impermeável ao ar, umidade e luz, contendo peso líquido de 250g, garantindo a preservação do aroma, sabor e características do produto até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome do produto, marca, identificação do fabricante/torrefador, peso líquido (250 g), grau de torra, selo de pureza/qualidade (ABIC ou equivalente), data de torração/embalamento, prazo de validade, número do lote e tabela nutricional.	UND	7
---	---	-----	---

9	Floco de milho pré-cozido (farinha de milho flocada para cuscuz), de primeira qualidade, obtido do endosperma de grãos de milhoãos, limpos, desgerminados e isentos de sujidades, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se sob a forma de flocos uniformes, amarelados, secos, crocantes e homogêneos, com odor e sabor próprios e agradáveis, totalmente isento de mofo, acidez, rancidez ou odores e sabores estranhos. Deve apresentar teor de umidade e granulação adequados para o preparo de cuscuz e receitas afins, estando completamente livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, excrementos, areia, detritos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade, qualidade e limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível de filme plástico (polietileno ou polipropileno), resistente, atóxica e selada hermeticamente, contendo peso líquido de 500 g, que garanta a proteção contra umidade, perfurações e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, denominação do produto, peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, indicação de inclusão de milho transgênico (se aplicável) e declaração sobre a presença ou ausência de glúten.	UND	11
---	--	-----	----

10	Achocolatado em pó de primeira qualidade, próprio para consumo humano, para preparo de bebidas quentes ou frias. O produto deve apresentar-se na forma de pó homogêneo, fino, solúvel, de cor marrom característica, com aroma e sabor agradáveis e equilibrados de cacau, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, azedos, rançosos ou empedramento. Deve ser enriquecido com vitaminas e minerais, apresentando excelente solubilidade e reconstituibilidade em leite e água, livre de sujidades, matérias estranhas ou fragmentos de pragas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade e limites microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de lata metálica selada com lacre/tampa plástica flexível, pote plástico resistente ou sachê flexível hermético, contendo peso líquido de 400 g, garantindo barreira contra umidade, luz e contaminação até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, relação de ingredientes e alerta sobre presença de glúten e alérgenos.	UND	4
----	--	-----	---

11	Farinha de trigo tipo 1 (sem fermento), enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, obtida do moimento de grãos de trigoãos, limpos e isentos de impurezas, própria para uso culinário geral. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino, homogêneo, macio, de cor branca a levemente marfim, com sabor e odor próprios e suaves, totalmente isento de odores estranhos, mofo, acidez ou ranço. Deve apresentar alto rendimento e teor de umidade e cinzas dentro dos limites permitidos pela legislação. O lote deve estar completamente livre de insetos (vivos ou mortos), larva, teias, fragmentos de pragas, sujidades, areia ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente às normas e resoluções sanitárias da ANVISA (incluindo RDC nº 604/2022 ou norma superveniente) e aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de papel reforçado atóxico ou filme plástico flexível, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a conservação e barreira contra umidade até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/moinho, marca, tipo da farinha (Tipo 1 / Sem Fermento), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e declaração obrigatória contendo o alerta "Contém Glúten" e a presença de alérgenos.	KG	12
----	---	----	----

12	Óleo vegetal comestível de soja, refinado, de primeira qualidade, obtido de sementes de soja sãs, limpas e isentas de impurezas, próprio para consumo humano e preparações culinárias. O produto deve apresentar-se límpido, cristalino, de cor amarelada característica, aroma e sabor suaves e neutros, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, ranço, acidez elevada ou turbidez à temperatura ambiente. Deve estar livre de sujidades, água em suspensão, matérias estranhas ou aditivos não autorizados pela legislação vigente, apresentando teores adequados de acidez e índice de peróxidos de acordo com as normas aplicáveis. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelos regulamentos técnicos e microbiológicos da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de garrafa plástica transparente tipo PET, rígida, resistente e atóxica, com tampa rosqueável de segurança e lacre inviolável, contendo volume líquido de 900 ml. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, volume líquido (900 ml), número do lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, indicação de inclusão de soja transgênica (se aplicável) e alerta de alérgenos.	UND	9
----	---	-----	---

13	Sal refinado iodado, para uso alimentício, de primeira qualidade, próprio para consumo humano e preparações culinárias. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais finos, homogêneos, limpos, secos, de cor branca brilhante, com sabor salgado próprio e característico, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, umidade excessiva ou empedramento. Deve obrigatoriamente conter a adição de iodo (na forma de iodato de potássio) na proporção exigida pela legislação sanitária vigente, além de estar isento de areia, sujidades, detritos, metais pesados ou substâncias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, requisitos físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo proteção contra a umidade e a perda do iodo até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/refinaria, marca, peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e a expressão obrigatória: "Sal Iodado".	KG	2
----	--	----	---

14	Colorífico (colorau) tipo regional/artesanal, de primeira qualidade, obtido a partir da moagem de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i> L.) sãs, limpas e secas, agregadas a farinha de mandioca ou farinha de milho, adicionado ou não de óleo vegetal comestível, próprio para uso culinário. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino a granulado homogêneo, solto, com coloração vermelha intensa e característica, aroma e sabor próprios e suaves, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, mofados, acidez ou ranço. Não deve conter adição de corantes artificiais, conservantes não autorizados, areia, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente flexível ou pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente selado, contendo peso líquido de 500 g, garantindo barreira contra luz e umidade até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, denominação do produto, peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, tabela nutricional e alerta de alérgenos/glúten.	UND	2
----	--	-----	---

15	Pimenta-do-reino preta moída, tipo regional, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento de grãos secos e maduros de <i>Piper nigrum</i> L. são, limpos e selecionados, própria para uso culinário. O produto deve apresentar-se na forma de pó de granulometria fina a média, com coloração castanha escura a preta característica, sabor picante e aroma marcante e agradável, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, acidez, mofo ou ranço. Deve estar completamente livre de adição de corantes, conservantes, amido, farinhas, cascas, paus, areia, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas ou qualquer tipo de adulteração ou matéria estranha. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível ou pote plástico atóxico, resistente, transparente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 100 g, garantindo a retenção dos óleos essenciais e proteção contra umidade até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, denominação do produto, peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e declaração sobre a presença ou ausência de glúten e alérgenos.	UND	5
----	--	-----	---

16	Molho de tomate tradicional, pronto para consumo e preparações culinárias, obtido do processamento da polpa de frutos maduros, são e selecionados do tomateiro (<i>Solanum lycopersicum</i> L.), com adição de temperos e condimentos naturais. O produto deve apresentar consistência fluida a viscosa homogênea, textura uniforme, coloração vermelha viva característicos, com sabor e aroma agradáveis e levemente temperados, totalmente isento de sabor ácido excessivo, amargo, queimado, ranço ou odores estranhos. Não deve conter corantes artificiais, peles, sementes em excesso, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, critérios de microscopia e requisitos microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de sachê flexível (pouch) em filme laminado ou embalagem cartonada, atóxica, resistente e selada hermeticamente, contendo peso líquido de 300 g, que garanta a conservação e proteção contra degradação e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, denominação do produto ("Molho de Tomate"), peso líquido (300 g), número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e alertas sobre presenças de glúten e alérgenos.	UND	12
----	---	-----	----

17	Vinagre de maçã, para uso alimentício e tempero de saladas, obtido exclusivamente a partir da fermentação acética do mosto de maçãs, limpas e maduras. O produto deve apresentar-se como um líquido limpo, limpidinho ou ligeiramente turvo (caso não filtrado), de coloração amarelada a âmbar característica, com sabor ácido e aroma suave e característico da fruta, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, rançosos, mofados ou medicinais. Deve apresentar acidez acética mínima de 4,0% (g/100 mL), estritamente conforme os parâmetros legais, estando totalmente livre de ácidos minerais adicionados, corantes artificiais, conservantes sintéticos não permitidos, sujidades, insetos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias e microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de garrafa plástica tipo PET transparente ou vidro atóxico, resistente, com tampa rosqueável de segurança, bico dosador e lacre inviolável, contendo volume líquido de 500 ml, garantindo a preservação das propriedades do produto. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/engarrafador, marca, indicação "Vinagre de Maçã", porcentagem de acidez acética, volume líquido (500 ml), número do lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional.	UND	6
----	--	-----	---

18	Ovos galináceos brancos, tipo grande, frescos, de primeira qualidade, provenientes de poedeiras sãs e bem nutridas, para consumo humano. Os ovos devem apresentar casca íntegra, limpa, lisa, resistente, sem trincas, rachaduras, deformações ou manchas de sujidades/fezes. Internamente, devem apresentar clara transparente, consistente, límpida e sem manchas de sangue ou corpos estranhos, e gema inteira, firme, centralizada, de coloração amarela a alaranjada característica, sem odores ou sabores anômalos, desagradáveis ou de decomposição. A classificação por peso deve atender rigorosamente à categoria "Grande" (peso mínimo de 55g por unidade ou peso médio correspondente), estando em total conformidade com o Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e com os padrões do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de bandeja/cartela moldada de celulose/papelão reciclado ou plástico alveolar rígido, limpa, seca, atóxica e apropriada para transporte alimentar, contendo exatamente 30 unidades dispostas de forma a evitar impactos e quebras. A embalagem ou rotulagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do granja/produtor, marca, tipo/classe dos ovos, quantidade (30 unidades), data de embalamento, prazo de validade, número do lote e orientações de conservação sob refrigeração.	UND	14
----	---	-----	----

19	Margarina com sal, para uso culinário e consumo geral, obtida a partir da emulsão de óleos vegetais comestíveis e água, contendo teor de lipídios mínimo de 60% a 80%. O produto deve apresentar consistência cremosa, textura homogênea e plástica, fácil de espalhar mesmo sob refrigeração, sem separação de fases (água e óleo) ou grumos. Deve ter cor amarela característica, aroma e sabor agradáveis, suaves e levemente salgados, totalmente isenta de acidez elevada, sabor amargo, ranço ou odores estranhos. Não deve conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou contaminações de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de pote plástico rígido de polipropileno (atóxico), com selo interno de proteção em filme laminado de alumínio/plástico selado termicamente e tampa plástica flexível de vedação, contendo peso líquido de 250 g, garantindo a conservação sob refrigeração. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Margarina com Sal"), peso líquido (250 g), teor de lipídios, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, instruções de conservação e alerta sobre a presença de lactose, derivados de leite, soja e alérgenos.	UND	23
----	---	-----	----

20	Carne bovina in natura, corte coxão mole (chã de dentro), de primeira qualidade, proveniente de animais sãos, abatidos sob fiscalização veterinária oficial. O corte deve apresentar-se limpo, bem aparado, isento de sebo excessivo, ossos, cartilagens, glândulas, coágulos, hematomas, sebosidades, aponevroses e sujidades. A peça deve ter textura macia e consistente, cor vermelha viva e brilhante característica de carne fresca, odor próprio e agradável, totalmente isenta de ranço, odores estranhos, amoniacais ou sinais de decomposição/escurecimento. O produto deve atender rigorosamente às normas higiênico-sanitárias do Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às exigências microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível e transparente, atóxica e resistente, ou selada a vácuo, contendo identificação clara do peso líquido (conforme solicitação do pedido), mantida sob refrigeração constante (entre 0 °C e 4 °C) ou congelada (a -18 °C ou mais frio), conforme especificado na ordem de fornecimento. A embalagem ou rótulo deve conter obrigatoriamente o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do frigorífico/produtor, denominação do corte ("Coxão Mole"), peso líquido, data de abate/embalamento, prazo de validade, número do lote e instruções de conservação de temperatura.	KG	22
----	---	----	----

21	Frango inteiro congelado, sem miúdos, de primeira qualidade, proveniente de aves sãs, limpas, abatidas e processadas sob rigorosa fiscalização veterinária oficial. O produto deve apresentar-se congelado, com carne firme, de cor branca-rosada característica de carne fresca, odor próprio e agradável, totalmente isento de manchas esverdeadas, queimaduras de gelo (freezer burn), equimoses, ossos quebrados expondo fraturas, penas, tocos de penas, gordura em excesso ou vísceras. Não deve apresentar acúmulo excessivo de água no interior da embalagem por descongelamento prévio ou absorção acima dos limites legais (conforme legislação do MAPA). O produto deve atender rigorosamente às normas do Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às exigências microbiológicas e sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária individual de filme plástico flexível (polietileno), atóxica, resistente, selada hermeticamente e própria para congelamento, mantida sob temperatura constante de congelamento (-12 °C ou mais frio). A embalagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do abatedouro/produtor, marca, peso líquido, data de abate/embalamento, prazo de validade, número do lote e instruções de conservação de temperatura.	KG	30
----	---	----	----

22	Cebola de cabeça comum (<i>Allium cepa</i> L.), in natura, de primeira qualidade, tamanho e formato uniformes (tipo média/grande), com bulbos firmes, bem desenvolvidos, compactos, secos e bem curados. O produto deve apresentar casca/túnica externa íntegra, seca, com coloração amarelada/castanha característica da variedade, sabor e aroma próprios e acentuados. Deve estar totalmente isenta de mofo, podridão, brotações (germinada), queimaduras de sol, deformações graves, maciez excessiva, danos mecânicos, lacerações ou sujidades e terra em excesso. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites legais permitidos e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser feito em embalagem adequada (sacos trançados de rede/ráfia perfurada ou caixas plásticas higienizadas), limpa, seca e arejada, garantindo a perfeita ventilação e integridade do produto durante o transporte e entrega.	KG	4
23	Pimentão in natura (<i>Capsicum annuum</i> L.), das variedades verde, amarela ou vermelha, de primeira qualidade, tamanho e formato uniformes, com frutos firmes, carnosos, bem desenvolvidos e de coloração viva e brilhante característica do cultivar. O produto deve apresentar haste/pedúnculo verde e bem aderido, casca íntegra, lisa e sem rugosidades acentuadas, sabor e aroma próprios. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de sol, maciez excessiva, murchamento, trincas, perfurações, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagens apropriadas (caixas plásticas higienizadas ou sacos microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	3

24	Tomate comum (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) in natura, tipo mesa/comum, de primeira qualidade, grau de maturação médio a adiantado (firme ao tato), com frutos bem desenvolvidos, carnosos, de tamanho e formato uniformes, e coloração vermelha ou alaranjada característica. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, sem trincas, rachaduras ou ferimentos, e polpa consistente, com sabor e aroma próprios e agradáveis. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de sol, maciez excessiva, murchamento, perfurações, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar isento de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser feito em embalagens adequadas (caixas plásticas higienizadas e vazadas ou sacos microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	8
25	Cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) in natura, de primeira qualidade, com raízes firmes, carnosas, bem desenvolvidas, eretas, de tamanho e diâmetro uniformes, apresentando coloração alaranjada intensa e uniforme. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, sem ranhuras profundas, cortes ou perfurações, com sabor e aroma próprios e adocicados. Deve estar totalmente isenta de mofo, podridão, brotações, ombro verde/arroxado acentuado, murchamento, maciez excessiva, trincas, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagens adequadas (caixas plásticas higienizadas e vazadas ou sacos de rede/microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a conservação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	7

26	Maçã nacional (<i>Malus domestica</i>), in natura, das variedades Gala ou Fuji (conforme época do ano), de primeira qualidade, com fruto firme, bem desenvolvido, carnoso, de tamanho e formato uniformes, e coloração avermelhada característica da variedade sobre fundo amarelo/esverdeado. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, brilhante, sem trincas ou ferimentos, e polpa crocante, suculenta, com aroma e sabor próprios e adocicados. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de frio/sol, murchamento, manchas pretas (scab), picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por unidade (com peso médio por fruto condizente com a classificação comercial de primeira qualidade), acondicionado em embalagens apropriadas (caixas plásticas higienizadas ou caixas de papelão alveolar), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção contra impactos e mantendo a integridade do produto durante o transporte e a entrega.	UND	74
----	---	-----	----

27	Charque bovino (carne bovina salgada e desseca), de primeira qualidade, obtido a partir de cortes bovinos desossados, submetidos aos processos de salga, desidratação ao ar e cura. O produto deve apresentar-se sob a forma de peças limpas, bem aparadas, com gordura bem distribuída, textura firme e característica de carne desidratada, cor avermelhada a castanha-avermelhada própria, sabor e aroma característicos de carne salgada, totalmente isento de odores rançosos, putrefatos, amoniacais ou estranhos. Deve estar livre de osso, cartilagem, aponevrose, coágulos, sebosidade excessiva, larvas, mofo, sujidades ou matérias estranhas. O teor de umidade, fixidez salina e os limites microbiológicos devem atender rigorosamente ao Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às normas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível e transparente, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou a vácuo, contendo peso líquido de 500 g, garantindo a conservação e barreira contra contaminações até o consumo. A embalagem ou rotulagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/processador, marca, denominação do produto ("Charque"), peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e orientações de conservação e dessalga.	UND	8
----	--	-----	---

28	Cheiro-verde in natura, maço composto por salsa/salsinha (<i>Petroselinum crispum</i>) e cebolinha (<i>Allium fistulosum</i>), de primeira qualidade, colhido recentemente, fresco, viçoso e bem desenvolvido. Os maços devem apresentar folhas firmes, inteiras, de coloração verde intensa e uniforme, com aroma e sabor marcantes e característicos. O produto deve estar totalmente isento de folhas amareladas, queimadas, murchas, queimaduras de sol, mofos, podridão, danos mecânicos, parasitas, larvas ou sujidades/terra em excesso aderida às raízes. O lote deve estar livre de insetos, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O fornecimento deve ser em maços bem formados, amarrados com fita ou cordão atóxico que não danifique os talos, e acondicionados em caixas plásticas higienizadas e vazadas, garantindo a perfeita ventilação, hidratação e conservação do produto durante o transporte e a entrega.	MAÇO	15
----	--	------	----

29	Leite fluído de vaca, UHT (Ultra High Temperature / Ultra-Alta Temperatura), integral, de primeira qualidade, submetido a tratamento térmico de ultra-alta temperatura seguido de envase asséptico, próprio para consumo. O produto deve apresentar aspecto líquido homogêneo, cor branca a ligeiramente amarelada, com sabor e odor suaves e característicos de leite fresco, totalmente isento de acidez, ranço, sedimentos, coagulação ou sabores e odores estranhos. Deve apresentar teor mínimo de gordura de 3,0%, extrato seco desengordurado mínimo conforme legislação e não conter adição de soro, conservantes, neutralizantes, reconstituintes ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) e aos critérios microbiológicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária cartonada asséptica multilaminada (tipo Tetra Pak) ou garrafa plástica asséptica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo volume líquido de 1 litro, garantindo a esterilidade comercial e conservação em temperatura ambiente até a abertura. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/laticínio, marca, denominação do produto ("Leite UHT Integral"), volume líquido (1 L), teor de gordura, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), instruções de conservação após aberto e alertas sobre alérgenos e presença de lactose.	UND	7
----	---	-----	---

30	Linguiça tipo calabresa, curada e defumada, de primeira qualidade, elaborada exclusivamente com carne suína, adicionada de pimenta calabresa, condimentos e ingredientes permitidos, submetida a processo térmico e de defumação. O produto deve apresentar massa homogênea, consistência firme, textura uniforme, coloração avermelhada/castanha característica de produto defumado, com sabor e aroma marcantes e próprios, totalmente isenta de acidez, ranço, mofo, lodo, gases ou odores e sabores estranhos. O produto deve estar limpo, bem aparado, livre de cartilagens, ossos, coágulos, sebosidade excessiva, bolsas de água ou ar, sujidades e matérias estranhas. Deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) e limites microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou embalada a vácuo, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo a perfeita conservação sob refrigeração. A embalagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/frigorífico, marca, denominação do produto ("Linguiça Tipo Calabresa"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações sobre conservação e temperatura.	KG	6
----	---	----	---

31	Melancia in natura (<i>Citrullus lanatus</i>), de primeira qualidade, com frutos inteiros, bem desenvolvidos, firmes, de tamanho e formato uniformes, com casca lisa, íntegra, resistente, de coloração verde brilhante (com ou sem estrias verde-escuras) e mancha de encosto amarelada, indicando maturação adequada. A polpa deve ser consistente, crocante, suculenta, de cor vermelha viva e uniforme, com sabor e aroma adocicados e característicos da espécie. O produto deve estar totalmente isento de rachaduras, cavidades internas ocas por sobrematuração, partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras de sol, marcas de geada, perfurações de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado e transportado em veículos limpos, secos e higienizados, protegidos contra impactos e calor excessivo, garantindo a perfeita conservação e integridade dos frutos até a entrega.	KG	45
----	---	----	----

32	Pão de forma tradicional, tipo fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal e ingredientes permitidos, de primeira qualidade. O produto deve apresentar miolo macio, fofo, de textura homogênea, alvéolos pequenos e bem distribuídos, sem casca grossa ou queimada, com aroma e sabor agradáveis e característicos de pão fresco. As fatias devem ser uniformes, inteiras, sem deformações, sem farelo excessivo e perfeitamente soltas. Deve estar totalmente isento de mofo, bolor, ranço, acidez, odores ou sabores estranhos, sujidades, insetos, fragmentos ou matérias estranhas de qualquer natureza. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às normas vigentes de vigilância sanitária. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), transparente, atóxico, resistente, devidamente selado e fechado com fecho/amarrilho plástico flexível ou arame encapado, contendo peso líquido de 400 g, garantindo a proteção contra umidade e contaminações externas. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/padaria, marca, denominação do produto ("Pão de Forma"), peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 10 dias de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre a presença de glúten, derivados de trigo e outros alérgenos.	PCT	7
----	--	-----	---

33	Presunto cozido fatiado, de primeira qualidade, obtido exclusivamente de pernil suíno, desossado, adicionado de sal, condimentos e ingredientes permitidos, submetido ao processo de cozimento. O produto deve apresentar-se sob a forma de fatias finas, uniformes, inteiras, perfeitamente soltas e organizadas, com textura macia e firme, massa homogênea, coloração rosada característica, aroma e sabor agradáveis e próprios de presunto cozido. Não deve apresentar capa de gordura externa espessa, nervos, cartilagens, coágulos, partes ressecadas, nem excesso de sal ou acidez. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, contaminações microbiológicas, odores ou sabores estranhos ou rançosos. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Regulamento Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou acondicionada em bandeja plástica selada a vácuo/com atmosfera modificada, garantindo a conservação e higiene sob refrigeração constante (entre 0 °C e 4 °C). Fornecimento por quilograma (kg), devendo a embalagem ou rotulagem conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/frigorífico, marca, denominação do produto ("Presunto Cozido Fatiado"), peso líquido, lote, data de fatiamento/fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações de conservação de temperatura.	KG	13
----	---	----	----

34	Queijo muçarela fatiado, de primeira qualidade, obtido por meio da coagulação do leite de vaca pasteurizado, submetido às massas filadas, adicionado de cultivos lácteos e cloreto de sódio. O produto deve apresentar-se sob a forma de fatias finas, uniformes, inteiras, perfeitamente soltas, de massa semi-dura a plástica, textura homogênea, sem crosta, de coloração branco-creme a ligeiramente amarelada. Deve ter sabor e odor suave, agradável, levemente salgado e característico de queijo muçarela, totalmente isento de mofo, viscosidade superficial, acidez elevada, sabor amargo, ranço ou odores estranhos. Deve estar livre de sujidades, insetos ou qualquer tipo de matéria estranha, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível atóxico, selada a vácuo ou com atmosfera modificada/interfolhada, mantida sob refrigeração constante (entre 1 °C e 10 °C). Fornecimento por quilograma (kg), devendo a embalagem conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do laticínio/fabricante, marca, denominação do produto ("Queijo Muçarela Fatiado"), peso líquido, lote, data de fatiamento/fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, instruções de conservação e alertas sobre a presença de lactose e alérgenos.	KG	13
----	---	----	----

35	Alface comum (variedade crespa ou lisa, conforme demanda), in natura, de primeira qualidade, colhida recentemente, fresca, viçosa e bem desenvolvida. O produto deve apresentar folhas inteiras, limpas, firmes, tenras, de coloração verde característica da variedade, aroma e sabor próprios. Deve estar totalmente isento de folhas amareladas, murchas, queimadas, com podridão, mofo, danos mecânicos, insetos, larvas, moluscos, parasitas ou excesso de sujidades/terra aderida às raízes. O lote deve estar livre de resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e de matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por pé/unidade (com peso e porte comercial condizentes com o padrão de primeira qualidade) ou por maço, acondicionado em caixas plásticas higienizadas, vazadas e atóxicas, garantindo a perfeita ventilação, hidratação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	MAÇO	10
----	---	------	----

36	Coco seco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado, de primeira qualidade, obtido a partir do endosperma de frutos são e maduros do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i> L.), submetido a processos adequados de descasque, desidratação e ralamento. O produto deve apresentar grânulos finos ou médios, de textura leve, solta e homogênea, coloração branca a levemente marfim/creme, com aroma e sabor suaves e característicos de coco fresco. Deve estar totalmente isento de rancificação, sabor amargo, acidez, mofo, bolor, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de casca, sujidades ou matérias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter adição de açúcar (sem adição de sacarose), conservantes ou aditivos químicos não autorizados. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como aos parâmetros microbiológicos vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico laminado/metalizado flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo barreira contra luz, ar e umidade, contendo peso líquido de 100 g (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Coco Ralado Desidratado"), peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações de conservação e estocagem.	UND	13
----	---	-----	----

37	Macaxeira regional in natura (mandioca-mansa / aipim <i>Manihot esculenta</i> Crantz), de primeira qualidade, de colheita recente, com raízes bem desenvolvidas, firmes, carnosas e de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca íntegra, de fácil destacamento, polpa consistente de coloração branca ou amarelada característica, com sabor suave e excelente cozimento (maciça e sem fiapos duros após o cozimento). Deve estar totalmente isenta de partes lenhosas, murchas, amolecidas, com podridão, manchas escuras/azuladas na polpa (sinais de deterioração fisiológica), cortes profundos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/ráfia abertos, limpos e arejados, garantindo a adequada ventilação e a integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	20
38	Alho in natura (<i>Allium sativum</i> L.), tipo roxo ou branco, de primeira qualidade, composto por cabeças (bulbos) inteiras, firmes, bem formadas, desenvolvidas e compactas. O produto deve apresentar dentes graúdos, bem unidos e cobertos por túnicas (palhas) externas íntegras, secas e limpas, de coloração característica da variedade. Deve apresentar sabor e aroma acentuados e próprios da espécie, estando totalmente isento de bulbos murchos, brotados, chochos, mofados, queimados, com podridão, danos mecânicos, picadas de insetos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em sacos de rede/malha plástica (tipo rafia ou nylon) ou caixas vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a perfeita ventilação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	1

39	Banana-da-terra / comprida in natura (<i>Musa paradisiaca</i> L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e curvatura característica da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, de coloração verde-amarelada a amarela (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, de coloração creme a levemente rosada, com sabor e aroma próprios e característicos. Deve estar totalmente isenta de frutos amassados, feridos, com rachaduras, podridão, manchas escuras acentuadas, queimaduras de sol ou frio, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	10
----	---	----	----

40	Banana-prata in natura (Musa x paradisiaca L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e curvatura característica da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, de coloração verde-amarelada a amarela (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, de coloração creme a amarela clara, macia, com sabor doce, levemente ácido e aroma característico da variedade prata. Deve estar totalmente isenta de frutos amassados, feridos, com rachaduras, podridão, manchas escuras acentuadas, queimaduras de sol ou frio, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	26
----	---	----	----

41	Batata inglesa in natura (<i>Solanum tuberosum</i> L.), de primeira qualidade, lavada, com tubérculos inteiros, firmes, bem desenvolvidos, de formato e tamanho uniformes. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, fina, de coloração amarelada ou rosada característica, e polpa consistente, de cor branca a amarelada, com sabor e odor próprios da espécie. Deve estar totalmente isenta de brotos (tubérculos esverdeados ou brotados), partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras de sol, rachaduras, cavidades internas, manchas escuras, perfurações de insetos, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) limpos, secos e arejados, garantindo a perfeita ventilação, proteção contra impactos e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	10
----	---	----	----

42	Batata-doce comum in natura (<i>Ipomoea batatas</i> L.), de primeira qualidade, com raízes tuberosas inteiras, firmes, bem desenvolvidas, carnosas e de tamanho e formato uniformes. O produto deve apresentar casca íntegra, limpa, sem fendas ou rachaduras, e polpa consistente de coloração característica (branca, amarelada ou rosada/aroxada, conforme a variedade), com sabor e odor próprios da espécie. Deve estar totalmente isenta de raízes murchas, brotadas, amolecidas, com podridão, brocas, manchas escuras na polpa, cortes profundos, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) limpos, secos e arejados, garantindo a perfeita ventilação, proteção contra impactos e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	7
----	--	----	---

43	Goma de mandioca (fécula de mandioca/tapioca) da região, in natura, de primeira qualidade, obtida a partir da extração e purificação do amido de raízes sãs e maduras de mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz). O produto deve apresentar massa levemente úmida, solta, com pó de granulação fina e homogênea, coloração extremamente branca, sem pontos escuros ou grumos duros e ressecados. Deve ter sabor suave, levemente adocicado e aroma neutro, característico de goma fresca, totalmente isenta de acidez, ranço, mofo, fermentação azeda, odores ou sabores estranhos. Não deve conter adição de conservantes, corantes, espessantes ou aditivos químicos não autorizados. Deve estar livre de sujidades, insetos, fragmentos de casca ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno/polipropileno), transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo barreira contra umidade e contaminações. Fornecimento por quilograma (kg), contendo na embalagem ou rotulagem de forma visível e legível a identificação do produtor/fabricante, marca, denominação do produto ("Goma de Mandioca / Fécula de Mandioca"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e alertas sobre a ausência de glúten.	KG	15
----	---	----	----

44	Brócolis comum in natura (tipo ramoso / Brassica oleracea L. var. italica), de primeira qualidade, de colheita recente, fresco, viçoso e bem desenvolvido. O produto deve apresentar inflorescências (cabeças/ramos) firmes, compactas, de coloração verde intensa e uniforme, com talos tenros, íntegros e folhas verdes bem preservadas. Deve ter aroma e sabor próprios da espécie, estando totalmente isento de flores amareladas, abertas ou murchas, partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras, marcas de geada, perfurações de insetos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida aos talos. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade e classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a adequada ventilação, proteção contra impactos e a perfeita conservação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	3
----	---	----	---

45	Mamão in natura (variedade Papaia ou Formosa, conforme demanda da ordem de fornecimento) (Carica papaya L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho, peso e formato uniformes e característicos da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, com coloração variando de verde-amarelada a amarelada/alaranjada (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, macia, suculenta, de cor alaranjada a avermelhada viva, com aroma e sabor adocicados e característicos da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos amassados, feridos, com fendas, partes amolecidas, podridão, mofo, queimaduras de sol, manchas escuras acentuadas, perfurações de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	12
----	--	----	----

46	Limão in natura (variedade Tahiti ou regional / Citrus latifolia), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, carnosos, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca lisa a ligeiramente rugosa, íntegra, de coloração verde brilhante e uniforme (sem manchas amareladas acentuadas), e polpa extremamente suculenta, de cor verde-clara, com elevado rendimento de suco de sabor ácido e aroma característico. Deve estar totalmente isento de frutos murchos, secos, amolecidos, com rachaduras, podridão, mofo, queimaduras de sol ou frio, marcas de pragas, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	10
----	--	----	----

47	Fermento químico em pó, de primeira qualidade, próprio para uso culinário em preparações de panificação e confeitaria (bolos, tortas e biscoitos). Composição à base de amido de milho (ou fécula de mandioca), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e/ou pirofosfato ácido de sódio ou outros acidulantes e antiemectantes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino, homogêneo, solto, de coloração branca, isento de grumos duros, umidade excessiva, empedramento ou sujidades. Deve apresentar capacidade de expansão/crescimento adequada quando submetido ao calor e umidade, com aroma e sabor neutros, sem conferir amargor, acidez ou resíduos estranhos às preparações. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, insetos ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável de frasco plástico (polietileno/polipropileno) flexível ou rígido, com tampa de rosca/pressão e vedação adequada ou lata metálica com lacre hermético, garantindo total proteção contra umidade, ar e contaminações externas, contendo peso líquido de 100 g (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Fermento Químico em Pó"), peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 12 meses de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre a presença ou ausência de glúten e outros alérgenos.	UND	3
----	--	-----	---

48	Polpa de fruta congelada (goiaba, acerola, maracujá e cupuaçu), 100% natural, produzida a partir da parte comestível de frutas sãs, limpas, maduras e selecionadas, submetidas a processos tecnológicos adequados de despolpamento, pasteurização e congelamento rápido. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta correspondente (tais como acerola, maracujá, goiaba, caju, graviola, cupuaçu, entre outras variedades solicitadas), com consistência pastosa e homogênea. Não deve conter adição de açúcares (sem adição de sacarose), corantes, conservantes, aromatizantes, espessantes, água para diluição artificial ou qualquer aditivo químico não autorizado. Deve estar totalmente isenta de sujidades, fragmentos de casca, caroços, sementes, mofo, bolor, insetos ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo a conservação e higiene sob congelamento constante (temperatura igual ou inferior a -18 °C). Fornecimento em embalagem com peso líquido de 1 kg (padrão comercial de mercado) ou em pacote de 1 kg contendo porções fracionadas, devendo a embalagem ou rotulagem conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação da fruta, peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes, registro no MAPA e instruções sobre o armazenamento e conservação sob congelamento.	KG	60
----	---	----	----

49	Tucumã in natura (<i>Astrocaryum aculeatum</i> / <i>Astrocaryum vulgare</i>), fruta regional de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca lisa ou ligeiramente espinhosa, íntegra, de coloração alaranjada a amarelo-avermelhada viva e característica de frutos maduros. A polpa deve ser consistente, espessa, fibrosa e suculenta, de cor alaranjada intensa, com aroma marcante e sabor adocicado, gorduroso e característico da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos amassados, rachados, murchos, secos, com podridão, mofo, queimaduras, furos, presença de larvas ou bicho-do-tucumã, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por dúzia (12 unidades - padrão comercial de mercado), acondicionado em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) ou caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	DÚZIA	5
----	---	-------	---

50	Pepino comum da região in natura (<i>Cucumis sativus</i> L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, carnosos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e formato reto a ligeiramente curvo. O produto deve apresentar casca lisa ou com sutis protuberâncias, íntegra, de coloração verde viva e uniforme, e polpa firme, crocante, macia, de cor branco-esverdeada, com sementes tenras e imaturas, apresentando sabor suave e aroma fresco e característico da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos murchos, amarelados, amargos, amolecidos, com rachaduras, podridão, mofo, queimaduras, picadas de insetos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	3
----	---	----	---

51	Maionese de primeira qualidade, obtida por emulsão de óleos vegetais comestíveis em água, com adição de ovos ou gemas de ovos, amido modificado, vinagre, sal, açúcar, acidulantes, aromatizantes e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar consistência cremosa, homogênea, lisa, de coloração branco-creme a ligeiramente amarelada, com sabor suave, levemente acidulado, agradável e odor característico de maionese, sem apresentar separação de fases (óleo/água), ranço, acidez excessiva, sabor amargo ou odores estranhos. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às especificações microbiológicas e físico-químicas vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável do tipo sachê / pouch de filme plástico flexível (laminado/polietileno), atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo bico dosador com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo proteção contra contaminações externas, contendo peso líquido de 1 kg (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Maionese"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 6 meses a contar da entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre alérgenos (presença de ovos e derivados de soja).	KG	1

LOTE - ALIMENTAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD

1	Pão de queijo assado, pronto para servir, de primeira qualidade, elaborado com ingredientes selecionados como polvilho, queijo, leite, óleo vegetal e ovos. O produto deve apresentar massa homogênea, boa expansão, casca fina e levemente crocante de coloração amarelada ou dourada uniforme, e miolo macio, aerado e elástico, sem aspectos cru, queimado, solado ou ressecado. Deve possuir odor e sabor agradáveis e característicos de pão de queijo, isento de acidez excessiva, ranço, mofo ou sabores e odores estranhos. Isento de sujidades, matérias estranhas ou contaminação de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos padrões microbiológicos e microscópicos previstos pela ANVISA. O produto deve ser entregue assado, aquecido ou em temperatura adequada para consumo imediato, devidamente acondicionado em embalagem primária atóxica, própria para alimentos quentes, limpa, lacrada e resistente, garantindo a higiene, crocância e conservação térmica durante o transporte. As embalagens secundárias e de transporte devem conter identificação legível com dados do fornecedor, data e horário de fabricação/fornecimento, ingredientes, tabela nutricional e informações sobre alérgenos (glúten e lactose). <u>As quantidades, frequência e horários exatos de entrega serão estipulados pela contratante de acordo com a sua necessidade operacional, devendo o transporte ser efetuado em veículo adequado e higienizado para garantir a qualidade do alimento até o momento do recebimento.</u>	UND	210
---	--	-----	-----

2	Pão tipo massa fina assado, pronto para servir, de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico e sal. O produto deve apresentar massa leve, macia e de textura uniforme, casca fina, lisa e levemente dourada, com Miolo bem aerado, macio e flexível, sem aspectos cru, queimado, solado ou ressecado. Deve possuir odor e sabor agradáveis e característicos do pão de massa fina (levemente adocicado), estando totalmente isento de mofo, ranço, acidez excessiva ou odores e sabores estranhos. Isento de sujidades, matérias estranhas ou qualquer tipo de contaminação, atendendo rigorosamente aos padrões microbiológicos e microscópicos previstos pela ANVISA. O produto deve ser entregue fresco e assado, devidamente acondicionado em embalagem primária plástica ou de papel atóxica, própria para alimentos, limpa, lacrada e resistente, protegendo contra umidade e contaminações externas durante o transporte. A embalagem de transporte deve conter identificação legível com dados do fornecedor, data e horário de fabricação/fornecimento, peso líquido, lista de ingredientes, tabela nutricional e declaração sobre a presença de glúten e outros alérgenos. <u>As quantidades, frequência e horários exatos de entrega serão estipulados pela contratante de acordo com a sua necessidade operacional, devendo o transporte ser efetuado em veículo apropriado e higienizado para garantir a integridade do alimento até o recebimento.</u>	UND	280
---	---	-----	-----

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD
------	-------------------------	---------	-----

1	Esponja para lavagem de louças e utensílios domésticos, dupla face, de primeira qualidade. Composta por uma face de espuma de poliuretano macia, flexível, de alta densidade e excelente retenção de detergente e formação de espuma, e por uma face de manta abrasiva sintética (composta por fibras sintéticas impregnadas com mineral abrasivo e resina), destinada à remoção de sujeiras pesadas. O produto deve apresentar formato anatômico ou retangular com cantos arredondados, dimensões aproximadas de $110\text{ mm} \times 75\text{ mm} \times 20\text{ mm}$ (padrão comercial de mercado), com perfeita aderência entre as camadas, sem risco de descolamento prematuro durante o uso. Deve ser altamente resistente, atóxica, durável e não soltar fragmentos. Deve estar em conformidade com os padrões de qualidade e normas técnicas da ABNT/INMETRO aplicáveis. Acondicionamento em embalagem primária de filme plástico transparente, resistente e selado hermeticamente, contendo 01 (uma) unidade (padrão comercial individual), devendo conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, composição, dimensões, data de fabricação e indicação de validade indeterminada.	UND	10
---	---	-----	----

2	Lã de aço (palha de aço), tipo Bombril (ou equivalente de igual ou superior qualidade), de primeira linha, indicada para limpeza pesada, polimento e remoção de sujidades encrostadas em panelas, utensílios de alumínio, inox e superfícies em geral. Composta por fios finos, homogêneos e entrelaçados de aço carbono de baixa liga, macios e flexíveis, que garantem alto poder abrasivo sem riscar excessivamente as superfícies quando utilizada com sabão ou detergente. O produto deve apresentar excelente maleabilidade, boa absorção de água, alto rendimento e resistência à degradação precoce. Deve estar totalmente isenta de ferrugem, graxa, óleos, sujidades, fios soltos cortantes ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo às normas técnicas de segurança e qualidade da ABNT e do INMETRO. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno/polipropileno), transparente ou impressa, resistente e hermeticamente selada, contendo pacote comercial com 8 (oito) unidades (com peso líquido total padrão de mercado de 60 g ou 45 g), devendo a embalagem conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, composição, peso líquido, quantidade de unidades, lote, data de fabricação e indicação de validade.	UND	2
---	--	-----	---

3	Sabão líquido para lavagem manual de louças, talheres, panelas e utensílios domésticos, de primeira qualidade. Composição à base de tensoativos aniônicos, coadjuvantes, sequestrantes, conservantes, espessante, essência, corante e água, com pH neutro (entre 6,0 e 8,0 na solução a 1%), garantindo alta eficiência na remoção de gorduras e sujidades sem agredir a pele das mãos. O produto deve apresentar viscosidade adequada, excelente poder de formação de espuma e fácil enxágue, sem deixar resíduos ou odores nas louças. Deve apresentar-se límpido, homogêneo, sem separação de fases, precipitações, sedimentos ou odores desagradáveis. Deve estar devidamente notificado/registrado na ANVISA e atender integralmente às exigências legais e sanitárias vigentes do Ministério da Saúde. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de frasco plástico (polietileno/PET) de 1 litro (1.000 ml - padrão comercial de mercado), resistente, transparente ou opaco, com tampa dosadora ou de rosca com lacre/vedação perfeita para evitar vazamentos. A embalagem deve trazer impressa ou em rótulo de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Detergente/Sabão Líquido Lava-Louças"), volume líquido (1 L), lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 24 meses a contar da entrega), número de registro/notificação na ANVISA, composição detalhada e instruções de uso e segurança.	UND	10
---	--	-----	----

4	Sabão em barra glicerinado / neutro para lavar roupas, louças e limpeza geral, de primeira qualidade. Composição à base de sais de ácidos graxos de origem vegetal e/ou animal, água, coadjuvantes, agente sequestrante e glicerina, totalmente isento de insumos nocivos à saúde e ao meio ambiente. O produto deve apresentar consistência firme, massa homogênea, sem fissuras, trincas, esfarelamento ou amolecimento excessivo, com coloração uniforme, excelente capacidade de formação de espuma, bom rendimento e alto poder desengordurante e de remoção de sujidades, apresentando odor suave e agradável. Deve ser biodegradável e estar devidamente notificado/registrado na ANVISA/Ministério da Saúde, atendendo rigorosamente às exigências legais e normas técnicas vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno/polipropileno), resistente, impresso e hermeticamente selado, contendo pacote com 5 (cinco) unidades (padrão comercial de mercado com peso líquido total de 1 kg — 5 barras de 200 g cada), garantindo a integridade e proteção contra umidade. A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Sabão em Barra"), quantidade de unidades (5 barras), peso líquido total (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 24 meses a contar da entrega), número de registro/notificação na ANVISA, composição e instruções de uso.	PCT	1
---	--	-----	---

5	Água sanitária (solução aquosa à base de hipoclorito de sódio ou de potássio), de primeira qualidade, destinada à desinfecção de superfícies, branqueamento de tecidos e lavagem de frutas e vegetais. O produto deve apresentar teor de cloro ativo entre 2,0% e 2,5% p/p (peso por peso) na data de fabricação, mantendo-se estável, límpido, de coloração amarelada a esverdeada, sem depósitos, sedimentos ou separação de fases. Deve ter excelente poder bactericida, germicida, alvejante e desodorante, estando devidamente registrado ou notificado na ANVISA/Ministério da Saúde como saneante domissanitário. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de frasco plástico opaco (polietileno de alta densidade - PEAD), rígido, resistente à ação corrosiva do produto, com tampa de rosca munida de lacre de segurança e vedação hermética antirrefluxo/antivazamento, contendo volume líquido de 1 litro (1.000 ml - padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer impressa ou em rótulo plastificado de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Água Sanitária"), volume líquido (1 L), teor de cloro ativo, lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a contar da entrega), número de registro/notificação na ANVISA, composição e instruções claras de uso, diluição e precauções de segurança.	UND	4
---	---	-----	---

6	Sabão em pó (detergente em pó) para lavagem de roupas e tecidos, de primeira qualidade. Composição à base de tensoativos aniônicos, coadjuvantes (como tripolifosfato de sódio e silicato de sódio), alvejantes ópticos, enzimas ativas, sequestrantes, carga, perfume/fragrância suave e água. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó granulado, homogêneo, de coloração branca ou azulada com grânulos ativos coloridos, solto, sem empedramento, grumos duros ou umidade excessiva. Deve ter excelente solubilidade em água, alta capacidade de remoção de manchas e sujeiras pesadas sem desbotar as fibras dos tecidos, proporcionando eficiente rendimento, poder de formação de espuma e fácil enxágue. Deve ser biodegradável e estar devidamente notificado/registrado na ANVISA/Ministério da Saúde, atendendo às normas técnicas e de qualidade vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de caixa de papelão resistente com revestimento interno impermeável ou saco plástico flexível (polietileno/polipropileno) selado hermeticamente, garantindo total barreira contra umidade, rasgos e vazamentos, contendo peso líquido de 1 kg (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Sabão em Pó / Detergente em Pó"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 24 meses a contar da entrega), número de registro/notificação na ANVISA, composição detalhada, modo de usar, dosagem recomendada e precauções de segurança.	UND	4
---	--	-----	---

7	Isqueiro manual recarregável ou descartável, de primeira qualidade, acionado por sistema de ignição por pedra (fricção) ou piezoelétrico (automático). O produto deve apresentar corpo fabricado em resina plástica de alta resistência térmica e mecânica ou metal, com reservatório contendo gás butano sob pressão, altamente purificado e livre de impurezas que comprometam o fluxo do combustível. Deve possuir chama regulável ou pré-ajustada com acendimento uniforme, seguro e estável, com dispositivo de segurança contra acionamento acidental por crianças (child-resistant) e selo de conformidade do INMETRO ou certificação correspondente. Deve ser isento de vazamentos, rachaduras, bolhas de ar na estrutura, oxidação nas partes metálicas ou quaisquer defeitos de fabricação que ofereçam risco de explosão ou queimaduras ao usuário. O acondicionamento deve ser em embalagem primária blistada individualmente ou em caixa display de papelão/plástico resistente devidamente lacrada, garantindo a proteção contra impactos, calor e atrito durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome do fabricante/importador, marca, país de origem, instruções de uso e alertas de segurança (manter fora do alcance de crianças, longe de fontes de calor superior a 50°C e luz solar direta), número do lote e selo/código de certificação do INMETRO.	UND	2
---	--	-----	---

8	Pano de chão (pano para limpeza de pisos e superfícies), de primeira qualidade, confeccionado em tecido 100% algodão ou algodão com fibras recicladas de alta absorção e durabilidade (tipo xadrez ou cru). O produto deve apresentar trama bem fechada e resistente, costura perimetral bem acabada ou remate nas bordas que impeça o desfiamento durante o uso e sucessivas lavagens. Deve ter alta capacidade de retenção de líquidos, sujeiras e poeira, sem soltar fiapos ou desbotar. Deve apresentar formato retangular com dimensões mínimas de 50x70cm (padrão comercial de mercado). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, limpo, resistente e selado, contendo 01 (uma) unidade (padrão comercial individual), devendo conter na embalagem ou rotulagem de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, composição do tecido, dimensões, quantidade de unidades (01 unidade) e indicação de validade indeterminada.	UND	6
9	Pano de prato / cozinha para secagem de louças e mãos, de primeira qualidade, confeccionado em tecido 100% algodão, de alta absorção e gramatura adequada (tipo sacaria de alta densidade ou pé de galinha). O produto deve apresentar trama fechada, textura macia, com bainha reforçada nas quatro extremidades em costura dupla para evitar o desfiamento durante o uso diário e lavagens constantes. Deve ser altamente eficiente na absorção de umidade, não soltar fiapos, fiapos de linha ou fiapos de algodão nas louças e superfícies, mantendo a coloração firme (estampa suave ou predominantemente branco cru/alvejado). Deve apresentar formato retangular com dimensões mínimas de 40x65cm (padrão comercial de mercado). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, limpo, resistente e selado, contendo 01 (uma) unidade (padrão comercial individual), devendo conter na embalagem ou rotulagem de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, composição do tecido, dimensões, quantidade (01 unidade) e indicação de validade indeterminada.	UND	10

10	Desinfetante de uso geral para limpeza, higienização e aromatização de superfícies laváveis, pisos, azulejos e sanitários, de primeira qualidade. O produto deve apresentar fórmula líquida homogênea, cristalina ou levemente turva, sem separação de fases, sedimentos ou grumos, formulado à base de germicidas/bactericidas eficazes (como cloreto de benzalcônio ou outros compostos de amônio quaternário). Deve possuir comprovada ação bactericida frente a microrganismos como <i>Salmonella choleraesuis</i> e <i>Staphylococcus aureus</i>, garantindo eficiente poder de desinfecção e desodorização. Deve conter fragrância agradável e duradoura (como lavanda, eucalipto, pinho ou floral), totalmente isento de odores desagradáveis, substâncias agressivas não autorizadas ou corrosivas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, eficácia bactericida e registros exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde. O acondicionamento deve ser em frasco plástico primário rígido de polietileno (PET ou PEAD), atóxico e resistente, com tampa rosqueável e lacre de segurança inviolável que impeça vazamentos durante o transporte e armazenamento, contendo volume líquido de 2 litros. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome do fabricante, marca, composição química, fragrância, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, instruções de uso, diluição recomendada, precauções de segurança e o número do registro/notificação obrigatório na ANVISA.	UND	3
----	--	-----	---

11	Saco plástico para lixo de uso geral e institucional, com capacidade para 200 litros, de primeira qualidade, confeccionado em resina termoplástica (polietileno de baixa ou alta densidade), reciclada ou virgem, de alta resistência mecânica à tração, perfuração e rasgamento. O produto deve apresentar solda lateral ou de fundo uniforme, contínua e reforçada, garantindo estanqueidade total contra o vazamento de líquidos (churume) e resíduos. Deve apresentar-se na cor preta, de espessura micragem adequada (micragem reforçada para capacidade de 200 litros e suporte de carga de no mínimo 20 kg a 30 kg), homogêneo, sem furos, bolhas, rugosidades, fendas ou odor desagradável. O produto deve atender rigorosamente às especificações da norma ABNT NBR 9191 (ou norma superveniente) quanto à resistência e dimensões para sacos plásticos para lixo. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente e resistente ou fardo cintado, contendo 50 unidades dobradas ou em rolo, garantindo a integridade do produto contra sujidades e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome e dados do fabricante/distribuidor, marca, capacidade nominal em litros (200L), quantidade de unidades (50 un), dimensões do saco (largura x altura em cm) e micragem/capacidade de carga.	UND	1
----	--	-----	---

12	Saco plástico para lixo de uso geral e institucional, com capacidade para 100 litros, de primeira qualidade, confeccionado em resina termoplástica (polietileno de baixa ou alta densidade), reciclada ou virgem, de alta resistência mecânica à tração, perfuração e rasgamento. O produto deve apresentar solda lateral ou de fundo uniforme, contínua e reforçada, garantindo estanqueidade total contra o vazamento de líquidos e resíduos. Deve apresentar-se na cor preta, com espessura e micragem adequadas para capacidade de 100 litros (suporte de carga proporcional de no mínimo 15 kg a 20 kg), de aspecto homogêneo, livre de furos, bolhas, fendas ou odores desagradáveis. O produto deve atender rigorosamente às especificações técnicas e de resistência da norma ABNT NBR 9191 (ou norma superveniente) para sacos plásticos para lixo. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico resistente ou fardo devidamente lacrado, contendo 50 unidades dispostas em rolo ou dobradas, garantindo a proteção e higiene do material até o momento do uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, capacidade nominal em litros (100L), quantidade contida (50 un), dimensões do produto (largura x altura em cm) e especificações de capacidade de carga.	UND	1
13	Papel toalha em rolo para uso doméstico ou institucional, de primeira qualidade, confeccionado com 100% de fibras de celulose virgem (folha dupla ou simples com relevo gofrado). O produto deve apresentar alta capacidade e velocidade de absorção de água e gorduras, maciez, resistência ao rasgamento a seco e a úmido, sem esfarelar, soltar fiapos ou desfazer-se facilmente durante o uso. Deve apresentar coloração branca uniforme, sem manchas, furos, impurezas, sujidades ou odores desagradáveis. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, resistente e lacrado, contendo 01 pacote com 2 rolos (com metragem mínima de 50 a 60 folhas picotadas por rolo), garantindo a proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até o momento do uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, composição (100% celulose), tipo de folha (simples ou dupla), quantidade de rolos (2 unidades), dimensões das folhas e metragem total.	UND	10

14	Guardanapo de papel folha simples ou dupla, de primeira qualidade, confeccionado com 100% de fibras de celulose virgem, próprio para uso alimentício e higienização das mãos e boca. O produto deve apresentar boa capacidade de absorção, maciez, resistência ao rasgamento, trama homogênea e dobras alinhadas, sem esfarelar ou soltar fiapos durante o uso. Deve apresentar coloração branca uniforme, totalmente isento de manchas, furos, sujidades, impurezas ou odores estranhos. O produto deve atender às exigências sanitárias e aos padrões de qualidade previstos pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, resistente e hermeticamente fechada, contendo 01 pacote com 100 unidades (com dimensões aproximadas de 23 cm x 23 cm ou 30 cm x 30 cm), garantindo a integridade, proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até a entrega. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, composição (100% celulose), quantidade de folhas (100 unidades), dimensões do produto e número do lote.	UND	20
15	Copo descartável para água e suco, com capacidade nominal de 200 ml, de primeira qualidade, confeccionado em resina termoplástica de poliestireno (PS) atóxico. O produto deve apresentar transparência ou cor branca uniforme, estrutura rígida com borda reforçada e frisos laterais que garantam excelente resistência mecânica à manipulação, sem deformar, rachar ou quebrar facilmente durante o uso com líquidos quentes ou frios. Deve ser isento de rebarbas, furos, bolhas, deformações, resíduos químicos ou odores estranhos. O produto deve atender rigorosamente às especificações técnicas da norma ABNT NBR 14865 (ou norma superveniente) e possuir certificação compulsória do INMETRO quanto à capacidade volumétrica e resistência. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo 01 pacote com 100 unidades, garantindo a higiene e proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, material de composição (PS), capacidade nominal (200 ml), quantidade de unidades (100 un) e o selo de conformidade do INMETRO.	PCT	20

16	Copo descartável para café e doses de líquidos, com capacidade nominal de 50 ml, de primeira qualidade, confeccionado em resina termoplástica de poliestireno (PS) atóxico. O produto deve apresentar cor branca uniforme ou transparência, estrutura rígida com borda reforçada e frisos laterais que garantam excelente resistência mecânica à manipulação, sem deformar, rachar, amassar ou quebrar facilmente durante o uso com líquidos quentes ou frios. Deve ser isento de rebarbas, furos, bolhas, deformações, resíduos químicos ou odores estranhos. O produto deve atender rigorosamente às especificações técnicas da norma ABNT NBR 14865 (ou norma superveniente) e possuir certificação compulsória do INMETRO quanto à capacidade volumétrica e resistência. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo 01 pacote com 100 unidades, garantindo a higiene e proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, material de composição (PS), capacidade nominal (50 ml), quantidade de unidades (100 un) e o selo de conformidade do INMETRO.	PCT	6
----	--	-----	---

17	Prato descartável raso para refeição, com diâmetro aproximado de 21 cm, de primeira qualidade, confeccionado em resina termoplástica de poliestireno (PS) atóxico ou polipropileno (PP) atóxico. O produto deve apresentar cor branca uniforme, estrutura firme e reforçada, com bordas rígidas que garantam excelente resistência mecânica à sustentação e ao corte com talheres, sem dobrar, rachar, perfurar ou quebrar facilmente durante o manuseio com refeições quentes ou frias. Deve ser totalmente isento de rebarbas, furos, bolhas, deformações, resíduos químicos ou odores e sabores estranhos. O produto deve atender às especificações sanitárias e às normas técnicas vigentes da ABNT e da ANVISA para materiais em contato direto com alimentos. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo 01 pacote com 10 unidades, garantindo a higiene e proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, material de composição, tipo (raso), diâmetro, quantidade de unidades (10 un) e número do lote.	PCT	40
----	--	-----	----

18	Colher descartável para refeição, tipo refeição/sopa, de primeira qualidade, confeccionada em resina termoplástica de poliestireno (PS) atóxico ou polipropileno (PP) atóxico. O produto deve apresentar cor branca uniforme ou transparência, estrutura reforçada de alta resistência (tipo pesada/reforçada), com concha funda bem acabada e cabo anatômico e rígido, que garanta excelente resistência mecânica, sem dobrar, trincar, vergar ou quebrar facilmente durante o manuseio e consumo de refeições quentes ou frias. Deve ser totalmente isenta de rebarbas, pontas afiadas, furos, deformações, resíduos químicos ou odores e sabores estranhos. O produto deve atender às especificações sanitárias e às normas técnicas vigentes da ABNT e da ANVISA para materiais em contato direto com alimentos. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo 01 pacote com 50 unidades, garantindo a proteção contra umidade, poeira e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, material de composição, tipo (refeição), quantidade de unidades (50 un) e número do lote.	PCT	8
----	---	-----	---

19	Touca descartável sanfonada de uso hospitalar, odontológico, alimentício e industrial, de primeira qualidade, confeccionada em falso tecido (TNT – Tecido Não Tecido) 100% polipropileno, com estrutura porosa, respirável e permeável ao ar. O produto deve apresentar gramatura mínima adequada (entre 20 g/m² e 30 g/m²), garantindo leveza, conforto térmico e barreira eficiente contra a queda de cabelos e a disseminação de partículas no ambiente. Deve possuir acabamento com elástico duplo ou simples nas extremidades, de alta flexibilidade e resistência, selado por ultrassom ou costurado de forma firme, proporcionando excelente vedação em toda a volta da cabeça sem causar pressão excessiva ou desconforto ao usuário. Deve apresentar-se na cor branca ou azul, ser atóxica, hipoalergênica, não estéril, isenta de fiapos soltos, perfurações, rasgos ou odores estranhos. O produto deve atender rigorosamente às normas técnicas da ABNT e aos requisitos de qualidade e cadastro/registo estabelecidos pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico resistente, transparente e selado hermeticamente, contendo 01 pacote com 50 unidades sanfonadas, garantindo a proteção contra umidade, sujidades e contaminação externa até a utilização. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/importador, marca, composição (100% polipropileno), gramatura, dimensões, quantidade contida (50 un), lote, data de fabricação, prazo de validade e o número de registro/notificação na ANVISA.	UND	2
----	---	-----	---

20	Luva descartável para procedimento não cirúrgico, tamanhos variados, de primeira qualidade, confeccionada em látex de borracha natural (com ou sem pó bioabsorvível) ou em nitrilo/vinil sintético (livre de látex/pó), ambidestra, de uso único e descartável. O produto deve apresentar superfície lisa ou levemente microtexturizada na ponta dos dedos, proporcionando excelente sensibilidade tátil e aderência no manuseio de instrumentos e objetos. Deve possuir punho com acabamento em bainha/orla enrolada, garantindo resistência à tração e facilidade de calçamento, sem rasgar ou furar durante o uso. Deve ser atóxica, hipoalergênica, não estéril, livre de furos, imperfeições, deformações ou resíduos químicos nocivos. O produto deve atender rigorosamente às normas técnicas ABNT NBR ISO 11193-1 / ABNT NBR ISO 21171 e às exigências de qualidade, certificação do INMETRO e registro sanitário na ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária apropriada (caixa distribuidora/dispenser ou pacote plástico selado hermeticamente), contendo 50 unidades (ou 25 pares), garantindo a proteção contra umidade, poeira e contaminação até o momento do uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/importador, marca, tipo de material, indicação de tamanho (M), quantidade (50 un), lote, data de fabricação, prazo de validade, selo do INMETRO e número de registro na ANVISA.	UND	4
----	---	-----	---

21	Papel alumínio para uso doméstico e alimentício, de primeira qualidade, produzido em folha delgada e homogênea de alumínio de alta pureza. O produto deve apresentar superfície lisa, uniforme, com excelente flexibilidade e moldabilidade, mantendo a integridade sem rasgar ou furar facilmente ao dobrar ou envolver alimentos. Deve ser atóxico, inodoro, higiênico e impermeável à luz, ar, umidade e gordura, sendo próprio para contato direto com alimentos e resistente tanto a elevadas temperaturas (forno e grelha) quanto a baixas temperaturas (freezer e refrigerador). Deve estar em conformidade com as normas sanitárias e regulamentos da ANVISA/Ministério da Saúde para embalagens em contato com alimentos. O acondicionamento deve ser sob a forma de rolo contendo 30 cm de largura por 7,5 metros de comprimento (padrão comercial de mercado), enrolado em tubo rígido de papelão e protegido por caixa de papelão reforçada ou filme plástico selado, dotado de serrilha para corte fácil e preciso. A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Papel Alumínio"), dimensões (largura e comprimento), lote, data de fabricação e indicação de validade indeterminada.	UND	10
----	--	-----	----

22	Filme plástico PVC (policloreto de vinila) transparente para embalagem e conservação de alimentos, de primeira qualidade, atóxico e próprio para contato direto com produtos alimentícios. O produto deve apresentar excelente elasticidade, alta aderência (aderência por contato em superfícies metálicas, plásticas e de vidro), transparência cristalina e alta resistência à perfuração e ao rasgamento. Deve ser capaz de vedar hermeticamente recipientes e alimentos, protegendo contra umidade, proliferação de odores e contaminações externas, podendo ser utilizado em refrigeração e congelamento. Deve ser totalmente isento de furos, bolhas, manchas, viscosidade excessiva, resíduos tóxicos ou odores estranhos, e ser formulado com plastificantes atóxicos permitidos pela legislação vigente. O produto deve atender rigorosamente às resoluções e normas sanitárias da ANVISA (RDC nº 105/1999 e RDC nº 51/2010 ou normas supervenientes) para embalagens plásticas em contato com alimentos. O acondicionamento deve ser em rolo contínuo bobinado sob tubo cilíndrico rígido de papelão, envolvido em embalagem primária de filme plástico transparente selado ou caixa de papelão reforçada com serrilha para corte, nas dimensões exatas de 30 cm de largura por 100 metros de comprimento. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, composição (PVC atóxico), dimensões (30 cm x 100 m), número do lote e indicação clara de uso alimentício.	UND	7
----	--	-----	---

23	Álcool etílico hidratado 70% INPM (70° GL) para desinfecção e higienização de superfícies fixas e objetos, de primeira qualidade. O produto deve apresentar-se sob a forma líquida, transparente, incolor, homogênea, isento de depósitos, sedimentos, turbidez ou materiais em suspensão. Deve possuir comprovada eficácia bactericida, fungicida e virucida, atuando de forma rápida na eliminação de microrganismos. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, eficácia e segurança exigidos pelas resoluções da ANVISA e do Ministério da Saúde. O acondicionamento deve ser em frasco plástico primário rígido de polietileno (PEAD ou PET), transparente ou levemente opaco, resistente a impactos e vazamentos, equipado com tampa rosqueável de segurança com lacre inviolável e bico dosador, contendo volume líquido de 1 litro. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome do produto, concentração de álcool (% INPM / % GL), marca, dados do fabricante, composição química, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, instruções de uso, frases de advertência de risco (inflamável), cuidados de conservação e o número de registro/notificação obrigatório na ANVISA.	UND	3
24	Vassoura doméstica/institucional de primeira qualidade, para varrição de pisos internos e externos. O produto deve ser confeccionado com base/cepo em material plástico rígido e resistente (polipropileno ou similar) e cerdas sintéticas (PET ou náilon) de alta flexibilidade, durabilidade e densidade, garantindo excelente retenção de sujeiras e poeiras sem deformar ou soltar fios com facilidade. Deve acompanhar cabo de madeira plastificado ou de aço revestido, com comprimento mínimo aproximado de 1,20 m, rosca padronizada e ponteira plástica com furo/alça para pendurar. O conjunto deve apresentar estrutura firme, excelente encaixe e fixação entre cabo e base, sendo isento de rebarbas, trincas, farpas ou defeitos de fabricação. O acondicionamento deve ser em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, garantindo a proteção das cerdas contra deformações até a entrega. O produto deve conter etiqueta identificadora com a indicação da marca, fabricante, composição do material e dimensões.	UND	2

25	Rodo plástico ou metálico para puxar e secar água em pisos diversos, de primeira qualidade, de uso doméstico e institucional. O produto deve ser confeccionado com base/suporte em plástico rígido de alta resistência (polipropileno ou similar) ou estrutura metálica reforçada, medindo aproximadamente 30 cm a 40 cm de largura. Deve possuir borracha dupla de alta densidade, flexível, macia e resistente, fixada de forma firme e uniforme ao longo de toda a base, garantindo excelente aderência ao piso e secagem eficiente sem riscar as superfícies ou soltar pedaços durante o uso. Deve acompanhar cabo de madeira plastificado ou de aço revestido, com comprimento mínimo aproximado de 1,20 m, rosca padronizada e ponteira plástica com furo/alça para pendurar. O conjunto deve apresentar estrutura firme, encaixe perfeito entre cabo e base, sendo totalmente isento de rebarbas, trincas, pontas cortantes ou defeitos de fabricação. O acondicionamento deve ser em embalagem apropriada que garanta a proteção da borracha e do conjunto contra deformações e sujidades até a entrega. O produto deve trazer etiqueta ou gravação visível contendo o nome do fabricante, marca, composição e dimensões.	UND	1
----	--	-----	---

LOTE - RECARGA DE GÁS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD

26	Recarga/Carga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) em botijão comercial de 13 kg (P-13), para uso alimentício e cocção. O produto deve ser composto por uma mistura homogênea de hidrocarbonetos (predominantemente propano e butano), de alta pureza e elevado poder calorífico, apresentando combustão limpa, eficiente e sem resíduos que danifiquem os queimadores. Deve obrigatoriamente conter agente odorante (como o mercaptana) adicionado na proporção adequada para a rápida detecção de eventuais vazamentos por razões de segurança. O produto deve atender rigorosamente às especificações técnicas de qualidade e às normas regulamentares estabelecidas pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP) e pelas normas ABNT NBR aplicáveis. O fornecimento consiste exclusivamente no enchimento/refil (mão de obra e produto GLP), sendo realizado mediante a troca/substituição do botijão vazio do órgão pelo cheio, devendo o recipiente P-13 fornecido estar devidamente testado, vistoriado e higienizado, dentro do prazo de validade da requalificação e atendendo aos padrões de segurança do INMETRO, com lacre de proteção na válvula e etiqueta de identificação intactos da distribuidora autorizada. A etiqueta ou o lacre de garantia deve conter de forma visível e legível o nome e o CNPJ da distribuidora, número do lote, instruções de segurança e contatos de emergência do SAC e da ANP.	UND	2
----	--	-----	---

4. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

30 (trinta) dias a contar da contratação Observar os Artigos 66,67 do Regulamento de Compras e Contratações da Agência, aprovado pela Resolução CDA nº 23, de 10 de junho de 2025.

5. PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 1. Para os itens 01 e 02 do Serviço de Alimentação (entrega de pães massa fina e pães de queijo prontos): A entrega ocorrerá de forma fracionada durante o período do evento, de 08 a 15 de outubro de 2026. As quantidades, frequência e horários exatos de cada entrega serão estipulados pela contratante de acordo com a sua necessidade operacional, devendo o transporte ser efetuado em veículo apropriado e higienizado para garantir a integridade do alimento até o recebimento.

5.2 2. Solicita-se entrega dos demais itens no dia 06/10/2026.

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Deverá ser entregue na sede do Rodovia Br 307, km 01, N° 01 - Cachoeirinha - Escritório Distrital São Gabriel da cachoeira/ AgSUS.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até 15 (quinze) dias após a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

8. OBSERVAÇÕES/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

8.1 O recebimento sera provisorio no ato da entrega, para posterior verificacao da conformidade dos produtos com as especificacoes; o recebimento definitivo dar-se-a apos a conferencia de quantidade, qualidade e integridade, no prazo de ate 5 (cinco) dias uteis. Produtos em desconformidade serao rejeitados e deverao ser substituidos pela contratada, sem onus, no prazo fixado.

8.2 A contratada garantira os produtos contra defeitos de fabricacao e vicios de qualidade pelo prazo legal ou pelo prazo do fabricante, o que for maior, comprometendo-se a substituicao ou reparo, sem onus, dos itens que apresentarem defeito durante o periodo de garantia.

8.3 Compete a contratada entregar os produtos no prazo e local ajustados, arcar com transporte, tributos e encargos, emitir a documentacao fiscal correspondente e substituir, as suas expensas, itens rejeitados.

9. DA PROPOSTA

9.1. Todas as propostas devem ser apresentadas com identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, **com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias**. Além das especificações contidas na requisição de proposta comercial, deverá ser indicado os dados a seguir:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Dados Bancários:	
Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	
Nome do responsável com assinatura:	
Data da proposta:	
Validade da proposta:	
Valor unitário de cada item:	

Recomenda-se a leitura do inteiro teor desta **Requisição de Proposta Comercial**, para dirimir eventuais dúvidas relacionadas ao objeto.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
(61) 99981-0989 e (61) 3686-4144 Ramal 1002