

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA - FESTA JUNINA

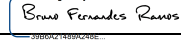
NOME DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Arroz doce - 200 a 220g	Doce tipo caseiro de arroz preparado no dia com massa à base de arroz polido, leite integral pasteurizado, açúcar, creme de leite, leite condensado e posteriormente cozido. O produto deve ter aspecto, cremosidade, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Peso: 200g a 220g a unidade. Fornecer as unidades do doce acondicionados em potes plásticos com tampa individuais de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. O produto deve ser entregue pronto para consumo refrigerado em temperatura entre 4 a 10°C. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Bolo de milho - pedaços 150 a 160g	Bolo preparado no dia com massa à base de milho, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, coco ralado, óleo vegetal, açúcar, fermento e posteriormente assado. O produto deve ter aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado, pronto para consumo. Formato do corte: quadrado. Peso: 150g a 160g cada unidade. Embalagem: Deve ser acondicionado em embalagem plástica integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Bolo mané pelado - pedaço 150 a 160g	Bolo preparado no dia com massa à base de mandioca fresca ralada, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, coco ralado, óleo vegetal, açúcar, fermento e posteriormente assado. O produto deve ter aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado pronto para consumo. Formato do corte: quadrado. Peso: 150g a 160g cada unidade. Embalagem: Deve ser acondicionado em embalagem plástica integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

Caldo de frango com milho verde - 350g a 400g	Caldo de frango com milho verde. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e frango desfiado; sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso: 350 a 400 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura igual ou superior a 60°C no momento da entrega. Embalagem: pote de isopor com tampa, atóxico. Deve ser acondicionado e entregue em caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade e temperatura do produto. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Canjica - 200 a 220g	Doce tipo caseiro de milho preparado no dia com massa à base de milho para canjica branco, leite integral pasteurizado, açúcar, leite de coco, leite condensado, amendoim sem pele triturado torrado e posteriormente cozido. O produto deve ter aspecto, textura, cremosidade, cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo. Peso: 200g a 220g a unidade. Embalagem: fornecer as unidades do doce acondicionados em potes plásticos com tampa individuais de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. O produto deve ser entregue pronto para consumo refrigerado em temperatura entre 4 a 10°C. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Chica doida de milho verde - 250 a 300g	Chica doida de milho verde, preparada no dia. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco sem aditivos, linguiça de frango e frango desfiado; com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso: 250 a 300 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura igual ou superior a 60 °C no momento da entrega. Embalagem: Forma/bandeja de alumínio descartável com tampa. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Cocada morena	Doce tipo caseiro de coco preparado com massa à base de coco fresco ralado e açúcar refinado caramelizado no formato oval irregular. O produto deve ter aspecto, crocância, cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, preparado com ingredientes de primeira qualidade e entregue pronto para consumo. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Peso: 30g a 40g a unidade. Embalagem: Fornecer as unidades do doce acondicionados embalagem individual, de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou

	documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Curau de milho - 200 a 220g	Creme de milho amarelo tipo caseiro, preparado no dia com massa à base de milho amarelo fresco ralada, leite integral pasteurizado, açúcar e posteriormente cozido. O produto deve ter aspecto, textura, cremosidade, cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pronto para consumo. O produto não deverá ser adicionado de canela e nem apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Peso: 200g a 220g a unidade. Embalagem: Fornecer as unidades do doce acondicionados em potes plásticos com tampa individuais de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. O produto deve ser entregue pronto para consumo refrigerado em temperatura entre 4 a 10°C. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Doce pé de moleque	Doce tipo caseiro de amendoim torrado preparado com massa à base de amendoim torrado inteiro sem pele e açúcar caramelizado. O produto deve ter aspecto, crocância, cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, preparado com ingredientes de primeira qualidade e entregue pronto para consumo. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Peso: 30g a 40g a unidade. Embalagem: fornecer as unidades do doce acondicionados em embalagem individual, de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Mandioca ralada	Feito com mandioca in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ter odor e sabor característico. A mandioca deve ser ralada e entregue no mesmo dia, deve ser entregue com temperatura entre 0° C e 7°C. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, contendo etiqueta de composição nutricional; com data de validade e lote. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

Massa de milho	Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ter odor e sabor característico. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 0º e 7º C. Embalagem: Em sacos de polietileno, contendo etiqueta com composição nutricional; com data de validade e lote. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Paçoca doce	Doce de amendoim preparado com massa à base de amendoim moído sem pele e açúcar moldado em formato de rolha. O produto deve ter textura farinácea, com cor, sabor e odor característicos desse tipo de doce, preparado com ingredientes de primeira qualidade e entregue pronto para consumo. Peso: cada rolha de doce deverá ter de 15g a 20g a unidade. Embalagem: fornecer as unidades do doce acondicionados embalagem individual, de primeiro uso, resistente, transparente e atóxica. A embalagem deverá seguir a legislação vigente sobre rotulagem de alimentos.
Paçoca tipo rolhas - pote c/ 50 unidades	Doce à base de amendoim, açúcar e sal, tipo “rolha”, textura macia e homogênea, embalado individualmente. Acondicionado em pote plástico contendo 50 unidades, devidamente lacrado. Peso médio de cada rolha de doce: 15g à 20g a unidade. Produto com prazo de validade mínimo de 6 meses na data da entrega e com registro/rotulagem conforme legislação da ANVISA.
Pacote de balas sortidas c/ 100 unidades	Balas duras ou mastigáveis, sabores variados (frutas e/ou leite), embaladas individualmente. Pacote contendo 100 unidades, íntegro e lacrado. Produto com validade mínima de 6 meses e rotulagem conforme normas sanitárias vigentes.
Pacote de chocolate wafer coberto com chocolate ao leite c/ 16 unidades	Biscoito tipo wafer recheado, coberto com chocolate ao leite. Embalado individualmente, acondicionado em pacote com 16 unidades. Produto íntegro, sem sinais de derretimento ou avarias. Validade mínima de 6 meses.
Pacote de giro hélice c/ 100 unidades	Brinquedo simples tipo “giro hélice” (manual), confeccionado em material plástico resistente e atóxico. Pacote contendo 100 unidades, cores variadas. Produto seguro, sem partes cortantes, indicado para uso infantil.
Pacote de pipoca doce - 40g	Pipoca pronta para consumo, sabor doce, embalada individualmente com peso líquido de 40 g por unidade. Produto fresco, crocante, sem umidade excessiva. Validade mínima de 3 meses.
Pacote de pirulito c/ 50 unidades	Pirulitos em sabores variados, embalados individualmente, com haste plástica. Pacote contendo 50 unidades. Produto íntegro, com validade mínima de 6 meses.
Pacote língua de sogra c/ 100 unidades	Brinquedo tipo língua de sogra (apito com língua retrátil), confeccionado em papel e plástico. Pacote com 100 unidades, cores variadas. Produto atóxico e seguro para uso infantil.
Pacote mini apito c/ 100 unidades	Apito plástico de pequeno porte, cores variadas, material resistente e atóxico. Pacote contendo 100 unidades. Produto sem arestas cortantes.

Pacote mini pão c/ 100 unidades	Brinquedo tipo pão em miniatura, confeccionado em plástico resistente, cores variadas. Pacote contendo 100 unidades. Produto adequado para uso infantil.
Pamonha cozida à moda c/ queijo e linguiça	Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso: de 250g a 300 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente com temperatura igual ou superior a 60°C no momento da entrega. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Pamonha cozida de doce c/ queijo - 250 a 300g	Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso: de 250g a 300 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente com temperatura igual ou superior a 60°C no momento da entrega. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deve atender a legislação vigente sobre às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Pamonha cozida de sal c/ queijo - 250 a 300g	Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 250g a 300g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente com temperatura igual ou superior a 60°C no momento da entrega. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação. A contratada deverá apresentar: Alvará de Vigilância Sanitária ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
Pé de moça - pote c/ 50 unidades	Doce à base de amendoim e leite condensado, textura macia, cortado em unidades individuais. Acondicionado em pote com 50 unidades, devidamente lacrado. Validade mínima de 3 meses.
Pé de moleque crocante - pote c/ 50 unidades	Doce à base de amendoim e açúcar caramelizado, textura crocante, embalado individualmente. Pote contendo 50 unidades. Validade mínima de 3 meses.

Quebra queixo - pote c/ 50 unidades	Doce à base de coco e açúcar caramelizado, cortado em porções individuais. Acondicionado em pote com 50 unidades, devidamente lacrado. Validade mínima de 3 meses.
Rolo de cordão de barbante de fio de juta - 100m	Barbante confeccionado em fibra natural de juta, resistente, de espessura média uniforme. Rolo contendo 100 metros contínuos. Produto sem emendas, adequado para uso artesanal e amarrações em geral.
Saquinhos confeccionados em tecido de TNT (20cm x 25cm)	Saquinhos produzidos em tecido não tecido (TNT), gramatura mínima de 40 g/m ² , nas dimensões de 20 cm x 25 cm. Material resistente, costura reforçada, cores variadas ou conforme solicitação. Produto adequado para acondicionamento de brindes.
Genystela Medeiros de Araújo - Coordenadora Técnica de Nutrição Assinado por:  07E4B0FFD0A4420...	
Amanda Pereira Lourenço Gomes - Coordenadora de Operações Finalísticas Assinado por:  861463FA4E7F402...	
Bruno Fernandes Ramos - Coordenador da Seção de Planejamento de Compras DocuSigned by:  30B0A218B0A240E...	