



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SETOR DE COMPRAS

ALIMENTOS QUE ATENDEM EXIGÊNCIAS DO
CONTROLE DE QUALIDADE

ITENS	DESCRIÇÃO	VALIDADE/OBSERVAÇÕES	APRE	QNT.
1	ABOBORA - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	KG	2032
2	ABACAXI- de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com casca firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sujidades e resíduos de fertilizantes, parasitas ou larvas.	Higienizados e não manipulados, validade de até 72h.	KG	6774
3	BETERRABA - de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20 kg.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	2710
4	BATATA INGLESA - de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20 kg.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	5419
5	BATATA DOCE - de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20 kg.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	1355
6	BANANA - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa."	KG	10161
7	COUVE - de 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	"Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas"	MAÇO	8129
8	CEBOLA - de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	4000

9	CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	"Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas"	MAÇO	8129
10	CENOURA - de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionadas em caixa contendo até 20kg	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	6097
11	CARIRU - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	MAÇO	4064
12	CEBOLINHA - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	MAÇO	8129
13	CHICÓRIA - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas com coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	MAÇO	8129
14	FEIJÃO CAUPI - Os grãos devem estar inteiros, com ausência de unidades estragadas, brotadas e mofadas, Deverá conter data de fabricação, validade e tabela nutricional. Embalagem de 1 Kg.	Prazo de validade: deve ser maior que 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1008
15	GOIABA – Firmes ao toque, sem manchas, marcas de batidas ou picadas de insetos, de cor verde - amarelado.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	KG	2710
16	LIMÃO - Liso, com a casca fina, de cor clarinha e macio, tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície.	Higienizados e não manipulados validade de até 72h.	KG	2032
17	MACAXEIRA - "Macaxeira – De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande; Casca lisa, livre de fungos, rachaduras e sujidades. Consistência firme."	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 1 semana	KG	1355
18	MELANCIA - "Melancia - De primeira qualidade; Pesando entre 08 a 10kgs; Casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles".	Higienizados e não manipulados validade de até 72h. Após maturação completa.	KG	13548
19	MAMÃO - Mamão Havaí de primeira qualidade; Tamanho de médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, livre de fungos; Com maturação natural; Consistência firme, íntegro.	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	10161
20	PIMENTINHA - de casca brilhante, com cabinho de coloração esverdeada, sem áreas podres e sem machucados.	Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validade de até 72h.	KG	1084

21	<p>POLPA DE ACEROLA - POLPA DE FRUTA – CONGELADA.</p> <p>Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg.</p>	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6774
22	<p>POLPA DE CUPUAÇÚ - POLPA DE FRUTA - CONGELADA Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg."</p>	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6774
23	<p>POLPA DE MARACUJÁ - POLPA DE FRUTA - CONGELADA</p> <p>Sabor acerola, de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em embalagem plástica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1Kg acondicionados em fardos caixas de papelão totalizando até 24Kg."</p>	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6774
24	<p>REPOLHO - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.</p>	"Higienizados e não manipulados validade de até 72h."	KG	2032