

## **ANEXO I**

<b>ITEM</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID.</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	150	PCT.	<b>AÇÚCAR:</b> OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, CRISTAL PENEIRADO; COR BRANCA, SEM GLUTEM, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA, EMBALAGEM 5 KGS.
2	15	PCT	<b>AMIDO DE MILHO:</b> PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO DO MILHO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MINIMA 05 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEAVEL, FECHADO; REEMBALADO EM CAIXA PESANDO 500G; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA
3	620	PCT	<b>ARROZ:</b> AGULHINHA; SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1; LONGO E FINO; GRAOS INTEIROS; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO,CONTENDO 5 QUILOS,VALIDADE MINIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA, FARDO CONTENDO 06 PACOTES PESANDO 5KG. <b>-AMOSTRA-</b>
4	50	PCT	<b>BATATA PALHA-:</b> FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, DEVIDAMENTE LACRADAS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES.
5	100	PCT	<b>BISCOITO DE LEITE;</b> OBTIDO MISTURA DE FARINHA, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES. O BISCOITO DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; FARINHA DE TRIGO COM FERRO E ACISO FOLICO, AGUA, AÇUCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS; AÇUCAR INVERTIDO,SEM COLESTEROL; EMBALAGEM DE FABRICA; 400G

6	60	KG	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO:</b> - OBTIDO MISTURA DE FARINHA, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO. FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AMIDO DE MILHO E AÇÚCAR, LEITE, CHOCOLATE E COCO QUANDO O CASO. - DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 400GR.</p>
7	200	PCT	<p><b>BISCOITO SALGADO:</b> TIPO CREAM CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: MÍNIMO 70G DE CARBOIDRATO, 10G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO- EMBALAGEM ORIGINAL DE FABRICA 400G.</p>
8	100	PCT	<p><b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE:</b> - 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), SAL, LECITINA DE SOJA CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. - O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, LACRADA.</p>
9	100	KG	<p><b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO:</b> - TIPO ROSQUINHA DE COCO, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE DE COCO, COCO RALADO, SAL, AROMA ARTIFICIAL DE COCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS</p>

			ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA 400GR.
10	300	PCT	<b>CAFÉ:</b> CARACTERÍSTICAS: PÓ HOMOGÊNEO, FINO OU GROSSO; COR: CASTANHO-CLARO OU CASTANHO-ESCURO; ODORE: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; BEBIDA PRIMÁRIA COM TEOR MÍNIMO DE 90% DE CAFÉ ARÁBICO; CLASSIFICAÇÃO POR BEBIDA: LIVRE DE BEBIDA RIO OU RIO ZONA; BLEND: MÁXIMO 15% DE GRÃOS PRETOS, VERDES, ARDIDOS, MOFADOS E CHUVADOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. - EMBALAGEM A VÁCUO.- 500G – <b>AMOSTRA</b>
11	1150	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO;</b> CORTE EM CUBOS; LIMPOS;ISENTO DE GORDURAS, RESFRIADA; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO 2 KG PARA A ESCOLA E 1KG PARA A CRECHE; CONTENDO O SELO DA VIGILANCIA SANITARIA;PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
12	1150	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO:</b> CORTE EM ISCAS; LIMPOS;ISENTO DE GOSRDURAS, RESFRIADA; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO 2 KG PARA A ESCOLA E 1KG PARA A CRECHE; CONTENDO O SELO DA VIGILANCIA SANITARIA;PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
13	840	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO:</b> CORTE EM BIFE ;ESPESSURA FINA; LIMPOS;ISENTO DE GOSRDURAS, RESFRIADA; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO 2 KG PARA A ESCOLA; CONTENDO O SELO DA VIGILANCIA SANITARIA;PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA
14	1500	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO:</b> CORTE MOIDO; LIMPOS;ISENTO DE GOSRDURAS, RESFRIADA; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO 2 KG PARA A ESCOLA E 1KG PARA A CRECHE; CONTENDO O SELO DA VIGILANCIA SANITARIA;PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA
15	300	PCT	<b>CHOCOLATE EM PO:</b> SOLUVEL COM ASPECTO DE PO FINO E HOMOGENEIO; SEM GLUTEM,MINIMO DE CACAU; O PRODUTO SERA EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 500 GRAMAS. <b>AMOSTRA</b>
16	10	PCT	<b>CHOCOLATE GRANULADO:</b> FEITO DE CACAU, EM EMBALAGENS DE 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.

17	20	PCT.	<b>COCO RALADO:</b> UMIDO ADOÇADO; AMENDOAS DE COCO PURO, PARCIALMENTE DESIDRATADO; OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO; VALIDADE MIN. DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 100 GRAMAS CADA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
18	70	PCT	<b>COLORIFICO:</b> EM PO FINO, HOMOGENEO; OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPECIMES GENUINOS; GRAOS SÃOS , LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE- 500G
19	300	UN	<b>ERVILHA EM CONSERVA:-</b> SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVASADAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS, IMERSAS EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADOS, SUBMETIDAS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADAS NOS RECIPIENTES UTILIZADOS, A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. ACONDICIONADA EM LATA COM 200G DRENADOS, SENDO CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO. ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO NÃO DEVEM ESTAR AMASSADOS; ENFERRUJADOS E ESTUFADOS; NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES; PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS; NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS; NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA; ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPA E REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA
20	600	UM	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO COM TOMATE, AÇÚCAR E SAL, TEOR DE SÓDIO MÁXIMO DE 130MG EM PORÇÃO DE 30G; 0G DE GORDURAS TOTAIS E 0G DE GORDURAS TRANS; MÍNIMO DE 0,8G DE FIBRA ALIMENTAR. - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA EM LATA OU LONGA VIDA. SE EM LATA, NÃO DEVE APRESENTAR FERRUGEM, AMASSADURA OU EMBALAMENTO-340G.
21	40	PCT	<b>FARINHA DE MANDIOCA;</b> GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO BIJUSADA, CLASSE AMARELA; TIPO ÚNICO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 04 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ATOXICO DE 1 KG CADA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

22	210	PCT	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> ESPECIAL TIPO 1; ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO OBTIDA DO TRIGO MOIDO, LIMPO; DE COR BRANCA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTACAO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; VALIDADE MIN.2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, FARDO CONTENDO 10 PACOTES DE 1KG CADA (OS PACOTES DE 1 KG DEVERÃO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM BIODEGRADÁVEL APROPRIADA, ATOXICO), PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. <b>-AMOSTRA-</b>
23	520	PCT	<b>FEIJÃO:</b> TIPO 1 PCT. 1KG: - GRÃO COMESTÍVEL DE FEIJÃO "IN NATURA", CONSTITUÍDO DE 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRAOS NA COR CARACTERÍSTICA, TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. TIPO 1 CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. - EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1KG.
24	10	PCT	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO:</b> PRODUTO OBTIDO DE CULTURA PURA DE LEVEDURA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. PRODUTO GRANULADO E SECO. NÃO POSSUIR CHEIRO DE MOFO E SABOR AMARGO. - EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 10GR.
25	110	UN	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:-</b> - PRODUTO FORMADO DA SUBSTANCIA OU MISTURA DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS EM PÓ QUE PELA INFLUENCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. EMBALAGEM 100G <b>-AMOSTRA-</b>
26	2.300	KG	<b>FILÉ DA COXA E SOBRECORA</b> : CONGELADO, COR AMARELO-ROSADO, SEM OSSO, COM PELE, SEM TEMPERO, EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA PESANDO NO MÁXIMO 18KG; COM VALIDADE 06 MESES; E COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA SEM GLUTEM; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
27	490	KG	<b>CARNE DE FRANGO:</b> TIPO FILÉ DE PEITO CONGELADO, COR AMARELO-ROSADO, SEM OSSO, SEM PELE, EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA PESANDO NO MÁXIMO 18KG; COM VALIDADE 06 MESES; SEM TEMPERO E COM CERTIFICADO DA VIGIÂNCIA SANITÁRIA SEM GLUTEM; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
28	80	PCT	<b>FUBA DE MILHO:</b> SIMPLES, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DO GRÃO DE MILHO MOIDO; DE COR AMARELA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; COM AUSENCIA DE UMIDADE, FERMENTACÇÃO E RANÇO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MINIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO; PESANDO 500 GRAMAS CADA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

29	250	LT	<b>IOGURTE MORANGO:</b> - IOGURTE SABOR MORANGO. CONTENDO LEITE PASTEURIZADO, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, POLPA DE MORANGO. PERMITIDA A ADIÇÃO DE ADITIVOS. O IOGURTE DEVE APRESENTAR ASPECTOS PRÓPRIOS, COR E SABOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. - EMBALAGEM DE 1000GR COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR NO ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE.
30	10	UN	<b>LEITE DE COCO:</b> PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES E/OU ESPESSANTE. - GARRAFA DE 200ML.
31	37	PCT	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> APRESENTAÇÃO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400 G, DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE SECO E AREJADO.
32	90	KG	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA:</b> COZIDA E DEFUMADA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO PESANDO NO MÍMO 2 KG, C/VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA ENTREGA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
33	350	KG	<b>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA:</b> INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS, CONSERVADORES, NITRATO DE SÓDIO (ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO, SEM GLUTEM, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO PESANDO 5KG, C/ VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA ENTREGA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
34	120	PCT	<b>LOURO EM FOLHA :</b> - PRODUTO DA FOLHA DO LAURUS NOBILIS, L. O PRODUTO É DESIGNADO LOURO E, QUANDO MOÍDO, POR LOURO EM PÓ OU MOÍDO. O LOURO DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS.10G

35	300	PCT	<b>MACARRÃO SEMOLADO:</b> - PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS A SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. TIPO ESPAGUETE.500G
36	280	PCT	<b>MACARRÃO SEMOLADO</b> :PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS A SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. TIPO PADRE NOSSO.500G
37	280	PCT	<b>MACARRÃO SEMOLADO</b> : - PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS A SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. TIPO PARAFUSO 500G
38	20	UM	<b>MAIONESE:</b> TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA
39	350	UN	<b>MARGARINA</b> - COM SAL, COMPOSTO DE 80% DE LIPÍDIOS, OBTIDA DA EMULSÃO DE GORDURAS E ÓLEOS ALIMENTARES VEGETAIS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO COM 500 GRAMAS – <b>AMOSTRA</b> -
40	40	PCT.	<b>MILHO DE CANJICA BRANCA:</b> DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO LIMPO COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE DE 500 GRAMAS CADA; VALIDADE MINIMA 03 MESES A CONTAR DA ENTREGA, HERMETICAMENTE VEDADO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

41	50	PCT	<b>MILHO PARA PIPOCA:</b> TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA, SEM GLUTEM, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, E DE DETRITOS ANIMAIS, OU VEGETAIS, COM NO MÁXIMO 15%DE UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO ATOXICO, 500 G.
42	700	UN	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b> SIMPLES; GRAOS INTEIROS; IMERSO EM LIQUIDO DE COBERTURA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 280 GRAMAS DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA;; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
43	300	LT	<b>OLEO COMESTIVEL;</b> DE SOJA; REFINADO, TIPO 01; SEM COLESTEROL; OBTIDO DE ESPECIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MINIMA 04 MESES A CONTAR DA ENTREGA, FRASCO PET COM 900 ML; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
44	300	PCT	<b>OREGANO:</b> É A FOLHA DO ORIJANUM VULGARE, I. ACOMPANHADA OU NÃO DE PEQUENA PORÇÃO DE SUMIDADES FLORAIS. O OREGANO DEVE SER CONSTITUIDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINAS, SÃS, LIMPAS E SECAS. 20 G
45	180	DZ	<b>OVOS DE GALINHA:</b> VERMELHO; GRANDE; ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTANCIAS TOXICAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA
46	100	PCT	<b>PÃO DE FORMA:</b> DE 500 GRAMAS, E EMPACOTADO INDIVIDUALMENTE. ENRIQUECIDO COM FERRO E CÁLCIO. PRODUTO DE COR BRANCA NO MIOLO E COR MARROM NA CASCA. AROMA DOCE E DE LEVE FERMENTAÇÃO. SABOR ADOCICADO E LEVEMENTE SALGADO. CONSISTÊNCIA MACIA. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS.
47	400	KG	<b>PÃES DE LEITE:</b> - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL ÁGUA. PODE CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE OS CARACTERIZEM, EXCETO CORANTES ARTIFICIAIS. 90G. ENTREGA TEMPO MINIMO UMA HORA ANTES DO USO – <b>AMOSTRA-</b>
48	1700	KG	<b>PÃES FRANCÊS:</b> - PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA,PARTIDA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME- 50 G DE PESO - EMBALAGEM APROPRIADA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. ENTREGA TEMPO MINIMO UMA HORA ANTES DO USO.- <b>AMOSTRA-</b>



49	470	KG	<b>PERNIL SUINO:</b> CARNE SUINA EM CORTES COM ESPESSURA DE APROXIMADAMENTE 2 CM SEM PELE E SEM OSSO. DEVERÁ SER RECEBIDA PREFERENCIALMENTE CONGELADA, SEM FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO, ÁGUA DENTRO DA EMBALAGEM E SINAL DE RECONGELAMENTO, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. A CARNE DEVE SER ROSADA SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM INDÍCIOS DE FORMAÇÃO DE CISTERCOS. TIPO PERNIL. - AS CARNES DEVERÃO SER ENTREGUES EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, DEVIDAMENTE FECHADOS, HIGIENIZADOS E LIVRES DE QUALQUER SUJIDADE, PESANDO 2KG NA ESCOLA E 1KG NA CRECHE POR PACOTE PARA FACILITAR O RECEBIMENTO, DESCONGELAMENTO E A CONFERENCIA DA MERCADORIA. CADA PACOTE DE CARNE DEVERÁ CONTER O PESO CONFIRMADO NO PEDIDO FEITO.
50	350	UN	<b>PÓ P/PREPARO DE GELATINA:</b> SABORES de MORANGO, LIMÃO, UVA E ABACAXI; COMPOSTO DE AÇÚCAR, SAL, AGENTE TAMPONANTE, ACIDULANTE; AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE; CORANTES ARTIFICIAIS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; QUALIDADE INGREDIENTES SÃS E LIMPOS, VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM APROPRIADA, PESANDO NO MÍNIMO 30 GRAMAS CADA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
51	200	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR: ABACAXI
52	100	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:CAJU.
53	200	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:GOIABA.
54	300	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO

			60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:LARANJA COM ACEROLA.
55	100	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:., LARANJA COM MORANGO. .
56	500	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:MARACUJÁ .
57	200	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:MELÃO.
58	200	KG	<b>POLPA DE FRUTA:</b> PASTEURIZADA, NÃO FEMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESÍVEL DO PRODUTO. CONSERVADOS CONGELADOS À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO -5° C. EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO DE 1KG/PCT. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SABOR:.,TANGERINA.
59	25	PCT	<b>POLVILHO AZEDO BRANCO:</b> ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE MINIMA 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
60	25	PCT	<b>POLVILHO DOCE BRANCO:</b> GRUPO/TIPO 01, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO 500 GRAMAS, COM VALIDADE MINIMA 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
61	40	KG	<b>PRESUNTO:-</b> PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. - A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM

			DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. - VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – FATIADO
62	50	KG	<b>QUEIJO:</b> TIPO MUSSARELA, DE 1ª QUALIDADE, COM INGREDIENTES LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A 10°C. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.FATIADO
63	40	PCT	<b>QUEIJO PARMESÃO RALADO;</b> EMBALADO EM PLASTICO APROPRIADO, INVOLAVEL DE 50 GRAMAS, COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
64	220	PCT	<b>SAL REFINADO:</b> EXTRA IODADO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE 1KG, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
65	350	KG	<b>SALSICHA:</b> TIPO HOT-DOG; COMPOSTA DE CARNE BOVINA E AVES, MECANICAMENTE SEPARADA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SISTEMA CRY-O-VAC EM PACOTES PESANDO APROXIMADAMENTE 03 KG, COM VALIDADE MINIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
66	120	PCT.	<b>TRIGO PARA QUIBÊ:</b> INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESANDO 500G, ATOXICO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO C/ A LEGISLAÇÃO ATUAL VIGENTE, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
67	220	UM.	<b>VINAGRE:</b> FERMENTADO ACETICO DE ALCOOL HIDRATADO E ÁGUA RESULTANTE DA FERMENTACAO DE ALCOOL, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, COM VALIDADE MINIMA 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO,

		COM TAMPAS INVIOLÁVEIS, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 750 ML; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
--	--	---