



**EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 028/2017**  
**TIPO MENOR PREÇO**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM ITEM(NS) COM COTA(S)  
RESERVADA(S) PARA MICROEMPRESAS E  
EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**LOCAL:** Rua Victor Meirelles nº. 89, Centro, Santa Rita do Passa Quatro – SP.

**FUNDAMENTO LEGAL:** Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02 (e sua regulamentação), Lei Complementar Federal nº 123/2006 e posteriores alterações, Lei Municipal nº 3.171/14, Decretos Municipais nº 2.091/07, 2.093/07, 2.097/08, 2.547/14, 2.581/15 e alterações.

**PROCESSOS Nº.** 1847/17

**INTERESSADOS:** Departamento de Educação; Departamento de Assistência Social; Departamento de Saúde; e Departamento de Administração.

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo I.

Os documentos que integram o presente EDITAL estão dispostos em 09 (nove) anexos, a saber:

**ANEXO I - DESCRIÇÃO DOS ITENS E MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO**

**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**ANEXO IV - ATA DE REGISTRO**

**ANEXO V - COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL**

**ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**ANEXO VII - MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**ANEXO VIII - DECRETO N.º 2.581, DE 07 DE MAIO DE 2015**

**ANEXO IX – PLANILHA DE VALORES PREVIAMENTE ORÇADOS**

Muito embora os documentos estejam agrupados em ANEXOS separados, todos eles se completam, sendo que a proponente deve para a apresentação da PROPOSTA e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, bem como dos demais DOCUMENTOS, ao se valer do EDITAL, inteirar-se de sua composição, tomando conhecimento, assim, das condições



administrativas e técnicas que nortearão o desenvolvimento do Pregão e a formalização CONTRATUAL, que poderá ser substituído por Nota de empenho nos termos que se dispõe o art. 62, da Lei Federal 8666/93, sorte que todos os aspectos mencionados em cada documento deverão ser observados, ainda que não repetidos em outros.

O MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO - SP, por seu Prefeito Municipal, Dr. Leandro Luciano dos Santos, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, de acordo com o disposto neste Edital e seus anexos, do tipo menor preço, tendo como critério de julgamento o valor unitário.

#### **1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:**

- 1.1.** O Pregão Presencial será realizado em sessão pública, no dia **29 de maio de 2017**, com início às **09:00 horas**, na Rua Victor Meirelles, nº. 89, Centro, na cidade de Santa Rita do Passa Quatro - SP.
- 1.2.** O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro auxiliado pela Equipe de Apoio, conforme designação na Portaria nº. 0205/17.
- 1.3.** Participará da análise das Propostas a Nutricionista da Cozinha Piloto Sra. Silvia Regina Lorencetti da Silva.
- 1.4.** A sessão poderá, a critério do Pregoeiro e Equipe de Apoio, ser suspensa a fim de que seja realizada a análise das propostas e o lançamento dos preços propostos no sistema eletrônico do Pregão.

#### **2 - DO OBJETO DO PREGÃO:**

- 2.1.** Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo I.

#### **3 - TIPO DO PREGÃO:**

- 3.1.** Este Pregão é do tipo menor preço, tendo como critério de julgamento o valor unitário.

#### **4 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

- 4.1.** As despesas para execução da presente Licitação correrão por conta de Recursos do PNAE, Secretaria da Educação, QESE, PAIF, PAEFI, FNAS-BL GBF-Bolsa Família, FNAS-BL G-SUAS, FNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2017, suplementado se necessário, sob os nº. 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo - (PNAE Ensino Fundamental - FR: 05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Mais Educação Fundamental - FR:05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE Ensino Médio – FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Secretaria da Educação – FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020310-04.122.0046.2007-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR01 C.A:110.000); 020810-10.301.0119.2029-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR 01 C.A:300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR01 C.A: 220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de



Consumo (PAIF – FR05 C.A: 500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAEFI- FR 05 C.A:500.029); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (IGD-BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (FNAS – BL GSUAS FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo; 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PROGRAMA BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (CIDADÃO SEMPRE- FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (Casa Lar Estadual- FR:02 C.A:500.013).

**4.2.** O valor total orçado para contratação do objeto da presente licitação é de R\$ 3.975.713,88 (três milhões novecentos e setenta e cinco mil setecentos e treze reais e oitenta e oito centavos), sendo que os valores unitários estão dispostos no Anexo IX – Planilha de Valores de Referência.

## **5 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

**5.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

**5.2.** Será vedada a participação de:

**5.2.1.** Empresas reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**5.2.2.** Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, sob pena de incidir na previsão do parágrafo único do art. 97 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações;

**5.2.3.** Empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município de Santa Rita do Passa Quatro;

**5.2.4.** Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Santa Rita do Passa Quatro.

**5.2.5.** Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País.

**5.3.** Para a **Cota Reservada** somente poderão participar Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), que legalmente se dediquem à exploração da atividade econômica relativa ao objeto da futura contratação e que atendam às condições de credenciamento do presente edital, exceto nos casos de aplicação da excludente prevista no inciso II do Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

## **6 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS (nº.01) E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (nº.02):**

**6.1.** Os ENVELOPES, respectivamente PROPOSTA (envelope nº 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (envelope nº 02) deverão ser apresentados, fechados e indevassáveis, contendo cada um deles, em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**6.1.1.** Para o Envelope nº. 01:

**PREGÃO Nº. 028/2017**

**ENVELOPE PROPOSTA (envelope nº 01)**

**PROCESSO Nº. 1847/17**

**6.1.2.** Para o Envelope nº. 02:



**PREGÃO Nº. 028/2017**  
**ENVELOPE DE DOCUMENTOS (envelope nº 02)**  
**PROCESSO Nº. 1847/17**

**6.2.** A ausência dos dizeres na parte externa dos envelopes não constituirá motivo para desclassificação da licitante, que poderá inserir as informações faltantes.

**6.3.** Os documentos necessários, constantes dos envelopes, deverão ser apresentados em 01 (uma) via redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras que prejudiquem sua análise, sendo a proposta datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal ou pelo Procurador, juntando-se a Procuração.

**6.3.1.** A apresentação dos documentos integrantes do ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS (envelopes nº. 01) obedecerá também aos comandos contemplados nos subitens “9.3”, “9.3.2” e “9.3.6”.

**6.3.2.** A proponente somente poderá apresentar uma única PROPOSTA.

**7 - CONTEÚDO DA PROPOSTA:**

**7.1.** A PROPOSTA deverá conter:

- a)** o número do Processo e número deste Pregão;
- b)** a razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato;
- c)** apresentar a descrição detalhada do objeto do Pregão, em conformidade com as especificações contidas no ANEXO I, a descrição referida deve ser firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado por item.
- d)** prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
  - d1)** Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.
- e)** preço unitário e total do(s) item(ns) constante(s) no Anexo I do presente edital, expresso(s) em moeda corrente nacional, em números com no máximo 02 (duas) casas decimais;
  - e1)** O preço do(s) item(ns) objeto da presente licitação deverá(ão) ser apresentado(s) seguindo modelo de planilha constante no Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;
  - e2)** Na hipótese de apresentação de preços com mais de 02 (duas) casas decimais, a Equipe de Pregão Presencial desprezará todos os valores a partir da 3ª casa decimal, inclusive, refazendo o cálculo para efeito de julgamento;
- f)** marca / fabricante do(s) item(ns) cotado(s), que não poderá(ão) ser trocado(s), quando da entrega do(s) mesmo(s);

**Nota 1:** no preço proposto estará previsto, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos relativos ao cumprimento integral do objeto do presente Pregão, computadas todas as despesas que incidam sobre a execução do objeto da presente licitação, tais como: impostos, transporte, mão de obra, materiais, produtos, equipamentos, tributos de qualquer natureza, etc., exceto quando aos preços nas hipóteses de desequilíbrio econômico-financeiro previsto na legislação incidental. Não se admitirá faturamento algum por parte de terceiros.

**Nota 2:** o preço proposto deverá incorporar todos os custos operacionais da atividade, os tributos eventualmente incidentes (ainda que a licitante já tenha indicado o percentual de





incidência), bem como as demais despesas diretas e indiretas, inclusive transporte, não cabendo à Municipalidade nenhum custo adicional.

**g)** PRAZOS E PAGAMENTO: conforme disposto no anexo IV da Minuta da Ata do presente Edital.

**h)** Declaração formal da licitante, firmada por representante legal, de que:

**h1)** o(s) item(ns) cotado(s) atente(m) rigorosamente todas as especificações contidas no edital e seus anexos.

**h2)** caso seja vencedora da presente licitação, se compromete a apresentar no ato da primeira entrega dos produtos, os Laudos e as Fichas Técnicas conforme especificado no Capítulo 31 e na Planilha do Anexo I do edital.

**Nota 1** - As declarações solicitadas poderão ser apresentadas de forma agregada ou isoladas, indicando cada um dos subitens declarados.

**7.2.** Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade.

**7.2.1.** Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

**7.3.** A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante de que:

**7.3.1.** Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos itens objeto do presente Pregão, bem como pela entrega no local, datas e horários previstos no presente instrumento.

**7.3.2.** Conhece e cumprirá os termos do Edital em todos os seus detalhamentos.

**7.4.** Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente, sendo que só serão aceitos pedidos de desistência por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**7.5.** Será desclassificada a proposta da empresa que deixar de constar qualquer condição, preconizada neste Capítulo.

**7.6.** A fim de darmos agilidade aos trabalhos de lançamento dos preços da Proposta no “Sistema Eletrônico de Pregões”, solicitamos a gentileza dos licitantes de apresentar junto à Proposta escrita o “**Arquivo da Proposta**” já preenchido, conforme etapas descritas abaixo:

**7.6.1.** Acesse a página de Licitações do site da Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro (<http://www.pmsantaritadopassaquatro.com.br/licitacoes>), baixe e salve na área de trabalho do seu computador o “**Sistema de Cotação**” disponível na primeira página e o “**Arquivo da Proposta**” disponível junto ao edital. Abra o “**Sistema de Cotação**” e carregue o “**Arquivo da Proposta**” da licitação pretendida. Preencha o campo “Valor Unitário” e “Marca” de todos os itens pretendidos. Clique no botão “Confirmar” em seguida no botão “Sair”, o sistema criará um “Arquivo de Retorno” que deverá ser salvo em *pendrive* ou Mídia de CD / DVD ou em HD Externo e apresentado no dia da licitação junto à Proposta Escrita.

**7.6.2.** Os valores e marcas preenchidos no “Arquivo da Proposta” deverão ser os mesmos da Proposta Escrita, sendo que caso haja alguma divergência, serão considerados corretos somente os valores da Proposta Escrita.

**7.6.3.** Os itens “COTA RESERVADA” não precisam ser preenchidos no “Arquivo da Proposta”, pois o sistema replicará os valores e as “marcas/fabricante”. Tal exigência evitará que haja divergência entre os dados da “COTA PRINCIPAL” e da “COTA RESERVADA”.

**7.6.3.1.** Caso a licitante opte por concorrer apenas nos itens “COTA RESERVADA”, não há necessidade de preenchimento do “Arquivo da Proposta”, sendo apenas exigida a apresentação da Proposta escrita especificada no Anexo I.



## **8 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:**

**8.1.** O licitante deverá observar a(s) data(s) e os horário(s) limite(s) previsto para o recebimento das propostas, atentando também para a data e horário da abertura das propostas, bem como do início da disputa constantes do preâmbulo deste Edital.

## **9 – DA HABILITAÇÃO:**

**9.1.** Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados nos subitens “9.4” a “9.7”.

**9.1.1.** O licitante que participar do certame e declarar que cumpre os requisitos de habilitação, e não cumpri-los, será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas no Decreto nº 2.581/15. Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante estará sujeito, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, a qualquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente, exceto as hipóteses previstas no item 9.3.5 do presente edital.

**9.2.** Constituem motivos para inabilitação do licitante:

**9.2.1.** a apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

**9.2.2.** a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

**9.2.3.** a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos (matriz e filial), com exceção do previsto no subitem “9.3.2”;

**9.2.4.** o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

**9.3.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou pelo pregoeiro ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda, extraído via *internet*, sujeitos à consulta.

**9.3.1.** Com exceção dos documentos relacionados nos subitens “9.4, “9.5.1” e “9.5.2”, os demais documentos somente serão aceitos quando emitidos até 90 (noventa) dias anteriores à data de sua expedição e a data limite para recebimento das propostas, desde que não contenham prazo de validade expresse.

**9.3.2.** O licitante poderá apresentar documentos referentes à matriz (sede) e/ou filial (domicílio) da empresa, desde que apresente os documentos correspondentes ao estabelecimento que pretenda contratar, sendo vedada a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos, exceto Atestado de Capacidade Técnica, Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e à Seguridade Social – INSS.

**9.3.3.** Os documentos deverão ser apresentados preferencialmente **ordenados, numerados sequencialmente e rubricados**, de modo a facilitar sua análise.

**9.3.4.** Os documentos relacionados do subitem 9.4.1 ao 9.4.5 desta Cláusula não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**9.3.5.** As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal conforme solicitado no subitem 9.5, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**9.3.5.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão de Licitações, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;



**9.3.5.2.** A não regularização da documentação, no prazo estabelecido no subitem acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou a revogação da licitação.

**9.3.6.** A aceitação de documentação por cópia simples ficará condicionada à apresentação do original ao Pregoeiro, por ocasião da abertura do ENVELOPE nº 02, para a devida autenticação.

**9.3.6.1.** Para fim da previsão contida no subitem “9.3.6”, o documento original a ser apresentado poderá não integrar o ENVELOPE.

**9.3.6.2.** Os documentos expedidos via Internet e, inclusive, aqueles outros apresentados terão, sempre que necessário, suas autenticidades / validades comprovadas por parte do Pregoeiro.

**9.3.6.3.** O Pregoeiro não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo a indisponibilidade referida, e não tendo sido apresentados os documentos preconizados, inclusive quanto à forma exigida, a proponente será inabilitada.

**9.3.7.** As provas de regularidade fiscal e trabalhista deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

**9.3.7.1.** Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos, em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora, ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

#### **9.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

**9.4.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.4.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.4.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**9.4.4.** Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**9.4.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**9.4.6.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;



**9.4.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**9.4.8.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**9.5. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:**

A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:

**9.5.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, relativo ao domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante.

**9.5.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

**9.5.3.** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal (inclusive as contribuições sociais) e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

**9.5.3.1.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**9.5.3.2.** Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei.

**9.5.4.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

**9.5.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

**9.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

**9.6.1.** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor(es) do domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

**9.6.1.1.** Caso seja apresentada certidão positiva de recuperação judicial, a empresa deverá demonstrar seu Plano de Recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

**9.7. CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, CUMPRIMENTO DA CONSTITUIÇÃO ESTADUAL, DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO.**

Para o cumprimento deste item, os licitantes deverão apresentar:

**9.7.1.** Declaração formal firmada por representante legal da empresa de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.





**9.7.2.** Declaração formal firmada por representante legal da empresa de que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo.

**9.7.3.** Declaração formal firmada por representante legal da empresa de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

**9.8. QUALIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA PARA ASSINAR O CONTRATO, COM NOME, CARGO NA EMPRESA, RG E CPF, EMAIL INSTITUCIONAL E PESSOAL BEM COMO DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO, CONTENDO O NÚMERO DO BANCO, DA AGÊNCIA E DA CONTA CORRENTE, E NOME DA AGÊNCIA E DO TITULAR DA CONTA.**

**10 - CONSULTA, DIVULGAÇÃO E ENTREGA DO EDITAL:**

**10.1.** O EDITAL poderá ser consultado por qualquer interessado na Rua Victor Meirelles, 89, Seção de Licitação, durante o expediente normal do órgão licitante, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00, até a data apazada para recebimento dos documentos e dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO”.

**10.2.** O aviso do EDITAL será publicado em jornal de grande circulação, jornal de circulação local, divulgação no site da Prefeitura ([www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br](http://www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br)) e no Diário Oficial do Estado.

**10.3.** O EDITAL será entregue a qualquer interessado até o dia da sessão, no horário e local especificados no item “10.1” ou pelo site da Prefeitura ([www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br](http://www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br)).

**10.3.1.** A providência a que se refere o subitem “10.3” pode ser levada a efeito também por meio do e-mail – [dplicitasrpq@gmail.com](mailto:dplicitasrpq@gmail.com).

**11 - ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:**

**11.1.** É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório do Pregão e seus anexos, podendo até mesmo envolver a solicitação de cópias da legislação disciplinadora do procedimento, cujo custo da reprodução gráfica será cobrado, observado, para tanto, o prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

**11.1.1.** A pretensão referida no subitem “11.1” pode ser formalizada por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do subitem “10.1”. Também será aceito pedido de esclarecimentos encaminhado por meio do *fac-símile*, através do telefone (19) 3582-9008, cujos documentos originais correspondentes deverão ser entregues no prazo indicado também no subitem “10.1”.

**11.1.2.** As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

**12 - PROVIDÊNCIAS / IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:**

**12.1.** É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do Pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

**12.1.1.** As medidas referidas no subitem “12.1” deverão ser formalizadas por meio de requerimento endereçado à autoridade subscritora do EDITAL, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do subitem “10.1”.



**12.1.2.** A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do Pregão, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do Pregão.

**12.1.3.** O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, desde que implique em modificação(ões) do ato convocatório do Pregão, além da(s) alteração(ões) decorrente(s), divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do certame.

### **13 - CREDENCIAMENTO:**

**13.1.** Aberta a fase para CREDENCIAMENTO dos eventuais participantes do Pregão, consoante previsão estabelecida no subitem “13.2” deste EDITAL, o representante da proponente entregará ao Pregoeiro documento válido que o credencie para participar do aludido procedimento, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, devendo, ainda, identificar-se e exibir a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, válido e com fotografia.

**13.2.** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes específicos para, além de representar a proponente em todas as etapas / fases do Pregão, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

**13.2.1.** Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Ato constitutivo da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

**13.3.** Se o representante da proponente ostentar a condição de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, ao invés de instrumento público de procuração ou instrumento particular, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto / Contrato Social ou documento equivalente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**13.4.** É admitido somente um representante por proponente.

**13.5.** A ausência da documentação referida neste item ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas impossibilitará a participação do representante neste Pregão, exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.

**13.6.** Desenvolvido o CREDENCIAMENTO das proponentes que comparecerem, o Pregoeiro declarará encerrada esta etapa / fase, iniciando-se o procedimento seguinte consistente no recebimento/conferência da declaração exigida neste Edital.

**13.7.** Os licitantes que porventura chegarem para a sessão do Pregão Presencial em epígrafe enquanto o Pregoeiro estiver promovendo o Credenciamento das demais empresas será aceito o seu Credenciamento, desde que atenda as exigências do Edital.

### **14 – RECEBIMENTO DA DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE SE FOR O CASO, E DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

**14.1.** A etapa/fase para o recebimento da declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação e dos envelopes propostas de preços e documentos de habilitação será levada a efeito tão logo se encerre da fase de credenciamento.

**14.1.1.** A declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação não devem integrar os envelopes propostas de preços e documentos de habilitação,



constituindo-se em documento a ser fornecido separadamente; Fica facultada a utilização do modelo constante do ANEXO III. A declaração de Microempresa ou Empresa de pequeno porte nos termos do ANEXO VI, se for o caso, será recebido exclusivamente nesta oportunidade.

**14.2.** Iniciada esta etapa/fase, o PREGOEIRO, receberá e examinará a declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação.

**14.2.1.** A ausência da referida declaração ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista inviabilizará a participação da proponente neste PREGÃO, impossibilitando, em consequência, o recebimento dos ENVELOPES PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

**14.2.2.** O atendimento desta exigência é condição para que a proponente continue participando do PREGÃO, devendo proceder, em seguida, a entrega dos ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

**14.3.** As empresas enquadradas como ME ou EPP deverão apresentar declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VI deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

## **15 - ABERTURA DOS ENVELOPES PROPOSTA:**

**15.1.** Compete ao Pregoeiro proceder à abertura dos Envelopes Proposta de Preços, conservando intactos os Envelopes Documentos de Habilitação e sob a guarda do Pregoeiro / Órgão Licitante.

## **16 - EXAME E CLASSIFICAÇÃO PRELIMINAR DAS PROPOSTAS:**

**16.1.** O Pregoeiro examinará as Propostas sempre levando em conta as exigências fixadas nas cláusulas “06” e “07”.

**16.1.1.** O exame envolvendo o(s) objeto(s) ofertado(s) implicará na constatação da conformidade do(s) mesmo(s) com as especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para atendimento das necessidades do órgão licitante.

**16.1.2.** O Pregoeiro poderá, a seu critério, suspender a sessão do Pregão para verificação da conformidade das propostas com as especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

**16.2.** Definidas as Propostas que atendam às exigências retro, envolvendo o objeto e o valor, o Pregoeiro elaborará a classificação preliminar das mesmas, sempre em obediência ao critério do menor preço.

## **17 - DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

**17.1.** Será desclassificada a Proposta que:

- a) deixar de atender quaisquer das exigências preconizadas para a correspondente apresentação;
- b) apresentar rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise;
- c) oferecer vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou ainda vantagem baseada nas ofertas das demais proponentes;
- d) apresentar item(ns) com preço(s) manifestamente inexecutável(is)
- e) apresentar item(ns) com preço(s) simbólico(s) ou de valor(es) zero;

## **18 - DEFINIÇÃO DAS PROPONENTES PARA OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS:**

**18.1.** Para efeito de Oferecimento de Lances Verbais, o Pregoeiro selecionará, sempre com base na classificação provisória, a proponente que tenha apresentado a proposta de menor preço



e todas aquelas que hajam oferecido propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) àquela de menor preço.

**18.1.1.** Não havendo, pelo menos, 3 (três) propostas em conformidade com a previsão estabelecida no subitem “18.1”, o Pregoeiro selecionará, sempre com base na classificação provisória, a melhor proposta e as duas propostas imediatamente superiores, quando houver, para que suas proponentes participem dos lances quaisquer que tenham sido os preços oferecidos nas propostas, observada a previsão estampada no subitem “18.1.2”.

**18.1.2.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, observar-se-ão, também para efeito da definição das proponentes que poderão oferecer lances, as seguintes regras:

**a)** proposta de menor preço e todas as outras cujos valores sejam superiores até 10% (dez por cento) àquela de menor preço, devendo existir, nesta situação, no mínimo, 3 (três) propostas válidas para a etapa de lances, conforme previsto no subitem “18.1”; ou

**b)** todas as propostas coincidentes com um dos 3 (três) menores valores ofertados, se houver.

**18.1.3.** Na hipótese da ocorrência das previsões colacionadas no subitem “18.1.2”, letras “a” e “b”, para efeito do estabelecimento da ordem da classificação provisória das proponentes empatadas, a correspondente definição será levada a efeito por meio de sorteio; cabe à vencedora do sorteio definir o momento em que oferecerá oferta / lance.

**18.1.4.** Havendo uma única proponente ou tão somente uma proposta válida, o Pregoeiro poderá decidir, justificadamente, pela suspensão do Pregão, inclusive para melhor avaliação das regras editalícias, das limitações de mercado, envolvendo quaisquer outros aspectos pertinentes e o próprio preço cotado, ou pela repetição do Pregão ou, ainda, dar prosseguimento ao Pregão, condicionado, em todas as hipóteses, à inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

## **19 - OFERECIMENTO / INEXISTÊNCIA DE LANCES VERBAIS:**

**19.1.** Definidos os aspectos pertinentes às proponentes que poderão oferecer ofertas / lances verbais, dar-se-á início ao Oferecimento de Lances Verbais, que deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

**19.1.1.** Somente será(ão) aceito(s) Lance(s) Verbal(is) que seja(m) inferior(es) ao valor da menor Proposta Escrita e / ou do último menor Lance Verbal oferecido, observado(s) redução de um lance para outro, conforme valores constantes na planilha do Anexo IX.

**19.2.** O PREGOEIRO convidará individualmente as proponentes classificadas para OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS, de forma sequencial, a partir da proponente da proposta de maior preço e as demais em ordem decrescentes de valor, sendo que a proponente da proposta de menor preço será a última a OFERECER LANCE VERBAL. Havendo propostas escritas empatadas, a ordem sequencial de convocação para lances é a de credenciamento, decrescente, conforme previsto no sistema eletrônico de PREGÃO PRESENCIAL.

**19.3.** Na própria sessão, ou no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o vencedor da licitação apresentará, a critério do Pregoeiro, planilha compatibilizando os preços dos itens com o lance vencedor.

**19.4.** Quando convocado pelo PREGOEIRO, a desistência da proponente de apresentar lance verbal implicará na execução da etapa de LANCES VERBAIS, ficando sua última proposta registrada para a classificação final.

**19.5.** A etapa de OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS terá prosseguimento enquanto houver disponibilidade para tanto por parte das proponentes.

**19.6.** O encerramento da etapa de OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS ocorrerá quando todas as proponentes declinarem da correspondente formulação.

**19.7.** Declarada encerrada a etapa de OFERECIMENTO DE LANCES e classificadas as





propostas na ordem crescente de valor, incluindo aquelas que declinaram do oferecimento de lance(s), sempre com base no último preço/lance apresentado, o PREGOEIRO examinará a aceitabilidade do valor daquela de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

**19.8.** O PREGOEIRO decidirá motivadamente pela negociação com a proponente de menor preço, para que seja obtido preço melhor.

**19.9.** Na hipótese de não realização de lances verbais, o PREGOEIRO verificará a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

**19.10.** Ocorrendo a previsão delineada anteriormente, e depois do exame da aceitabilidade do objeto e do preço, também é facultado ao PREGOEIRO negociar com a proponente da proposta de menor preço, para que seja obtido preço melhor.

**19.11.** Havendo propostas ou lances, conforme o caso, de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, com intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores à licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer proposta.

**19.11.1.** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

**19.12.** Não sendo exercido o direito de preferência com apresentação de proposta/lance inferior pela Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, conforme o caso, no prazo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento de lances a contar da convocação do PREGOEIRO, ocorrerá a preclusão e a contratação da proposta originalmente mais bem classificada, ou revogação do certame.

**19.13.** O instituto da preferência da contratação, no exame das propostas previsto no presente Edital, somente se aplicará na hipótese de a proposta inicial não ter sido apresentada por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual. Havendo equivalência de valores no intervalo estabelecido no subitem “19.1”, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência a apresentar nova proposta.

**19.13.1.** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**19.14.** O PREGOEIRO deverá comparar os preços apresentados com atuais praticados no mercado ou até mesmo propostos em licitações anteriores, utilizando-se da pesquisa realizada, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento, e/ou de todos os meios possíveis para a correspondente verificação.

**19.15.** O PREGOEIRO pode solicitar a demonstração da exequibilidade dos preços propostos após o término da fase competitiva, e o proponente de menor preço tem o dever de apresentar informações acerca dos custos (planilhas e demonstrativos) em que incorrerá para o atendimento do objeto do PREGÃO, suficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço que apresentar.

**19.16.** A não apresentação dos elementos referidos no subitem anterior ou a apresentação de elementos insuficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço acarretará a desclassificação do proponente, nos termos do item “17”, salvo rasuras que não comprometam partes essenciais.

**19.17.** Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO da sua proponente.

**19.18.** Para efeito de saneamento, a correção da(s) falha(s) formal(is) poderá ser desencadeada durante a realização da própria sessão pública, com a verificação desenvolvida por meio eletrônico, *fac-símile*, ou ainda, por qualquer outro método que venha a produzir o(s) efeito(s) indispensável(is). O PREGOEIRO poderá promover qualquer diligência necessária à análise das



propostas da documentação e declarações apresentadas, devendo o licitante atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação. Os casos de falha formal citados acima não fazem menção a documentos ou declarações que deixarem de ser apresentadas pela licitante dentro de seus respectivos envelopes.

**19.19.** Constatado o atendimento das exigências habilitatórias previstas no Edital, a proponente será declarada vencedora.

**19.20.** Se a oferta não for aceitável ou se a proponente desatender às exigências habilitatórias, o PREGOEIRO examinará a oferta subsequente de menor preço, decidindo sobre sua aceitabilidade quanto ao preço, no caso de oferecimento de lances, ou quanto ao objeto e preço, na hipótese de não realização de lances verbais, observadas as previsões estampadas nos subitens antecedentes.

**19.21.** Sendo a sua proposta aceitável, o PREGOEIRO verificará as condições de habilitação da proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja proponente atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora, observando-se igualmente as previsões estampadas nos subitens antecedentes.

**19.22.** O pregoeiro permitirá o uso de telefone ou similar nas etapas de lances, porém, os licitantes poderão somente fazer uma ligação para cada item disputado.

**19.23.** Conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, fica reservada uma cota no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do(s) item(ns), assegurada preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte, de acordo com o previsto no Anexo I – Modelo de Proposta Comercial.

**19.23.1.** Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

**19.23.2.** Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menor.

## **20 - RECURSO ADMINISTRATIVO:**

**20.1.** Por ocasião do final da sessão, a(s) proponente(s) que participou(aram) do Pregão, se presente(s) à sessão, deverá(ão) manifestar imediata e motivadamente a(s) intenção(ões) de recorrer.

**20.2.** Havendo intenção de interposição de recurso contra qualquer etapa / fase / procedimento do Pregão, a proponente interessada deverá manifestar-se imediata e motivadamente a respeito, procedendo-se, inclusive, o registro das razões em ata, juntando memorial no prazo de 03 (três) dias, a contar da ocorrência.

**20.3.** As demais proponentes ficam, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do Recorrente.

**20.4.** Após a apresentação das contra-razões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o Pregoeiro examinará o recurso, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade competente para decisão.

**20.5.** Os autos do Pregão permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço e horários previstos no subitem “10.1” deste Edital.

**20.6.** O recurso terá efeito suspensivo, sendo que seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**20.7.** Os recursos deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro. Não serão aceitos recursos encaminhados por fax, e-mail ou qualquer outro forma.

## **21 - ADJUDICAÇÃO:**

**21.1.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).



**21.2.** Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

## **22 - HOMOLOGAÇÃO:**

**22.1.** Compete à autoridade competente homologar o Pregão.

**22.2.** A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, respeitada a validade de sua(s) proposta(s), bem como a retirada no Setor de Licitações, dos modelos de impressos.

## **23 - DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PREGÃO:**

**23.1.** O resultado final do Pregão será publicado *nos* endereços constantes deste Edital, no site da Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro no Diário Oficial do Estado e Diário Oficial da União se for o caso.

## **24 - CONTRATAÇÃO:**

**24.1.** O(s) item(ns) objeto deste Pregão será(ão) registrados em Ata de Registro de Preços e contratado(s) consoante as regras próprias do Sistema. Não sendo assinada a Ata de Registro de Preços, poderá o órgão licitante convocar a(s) outra(s) proponente(s) classificada(s), sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93 e Decreto 2097/2008, observada a ampla defesa e o contraditório.

**24.2.** A(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ão) comparecer para assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da(s) convocação(ões) expedida(s) pela Seção de Licitação, sito à Rua Victor Meirelles nº. 89, Santa Rita do Passa Quatro - SP.

**24.3.** A(s) convocação(ões) referida(s) pode(m) ser formalizada(s) por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento.

**24.4.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela LICITANTE. Não havendo decisão, a assinatura da Ata de Registro de Preços deverá ser formalizada até o 5º (quinto) dia útil, contado da data da convocação.

**24.5.** Para a assinatura da Ata de Registro de Preço, a Licitante poderá verificar, por meio da Internet, a regularidade com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS) ou Situação de Regularidade do Empregador, Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional.

**24.6.** Também para assinatura da Ata de Registro de Preços e para o(s) contrato(s) dela decorrente ou para a retirada da(s) Nota(s) de Empenho, a(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ão) indicar o representante legal ou procurador constituído para tanto, acompanhado dos seguintes documentos:

**24.6.1.** Procuração ou Contrato Social;

**24.6.2.** Cédula de identificação;

**24.6.3.** Termo de Ciência e Notificação;

**24.6.4.** A empresa vencedora deverá indicar ao menos um responsável técnico para os itens ao qual conste tal exigência.

**Nota:** Quando o representante legal for o mesmo que participou da sessão de abertura da licitação os documentos solicitados nos itens “24.6.1” e “24.6.2” serão dispensados.

**24.7.** A recusa injustificada de assinar a Ata de Registro de Preços ou os contratos ou aceitar / retirar o instrumento equivalentes dela decorrentes, observado o prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da(s) proponente(s) adjudicatária(s), sujeitando-a(s) às sanções previstas neste Edital.



## **25 - ENTREGA / RECEBIMENTO DO OBJETO DO PREGÃO:**

**25.1.** O(s) item(ns) registrados e objeto deste Pregão será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência da Ata, sem qualquer despesa adicional.

**25.2.** O(s) item(ns) objeto deste Pregão será(ão) recebido(s) definitivamente, sem prejuízo do prazo de validade e/ou garantia acima especificada, após a verificação de sua qualidade e constatação de que o(s) mesmo(s) está(ao) de acordo com as especificações.

**25.3.** No recebimento e aceitação do objeto desta licitação serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de “73” a “76” da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

**25.4.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) proponente(s) adjudicatária(s), nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, na própria Ata de Registro de Preços, bem como dos Contratos dela decorrentes.

**25.5.** O servidor Municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto da presente licitação, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a Nota Fiscal para o setor de Contabilidade.

**25.6.** Em caso do item objeto da presente licitação não se apresentar de acordo com a Nota de Empenho, a empresa contratada fica obrigada a fazer a substituição incondicional do mesmo, prevalecendo para efeito de contagem do prazo para pagamento, a data da última entrega.

**25.7.** Em caso de não aceitação dos itens objeto(s) deste Pregão, fica a Detentora da Ata obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contados da notificação a ser expedida pela Prefeitura Municipal, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste Edital.

**25.8.** Em caso de diferença de quantidade, fica a Detentora da Ata obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela Prefeitura Municipal, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções capituladas neste Edital.

**25.9.** Na primeira entrega poderá ser solicitada uma quantidade mínima de item a ser adquirido, a fim de verificação de sua qualidade com as especificações exigidas pela administração. Caso os itens não correspondam às especificações descritas no presente instrumento, depois de aplicado o disposto no item 31, a empresa será sancionada conforme disposições do Decreto n.º 2.581, de 07 de Maio de 2015.

## **26 - RECEBIMENTO, VIGÊNCIA E PRAZO DE EXECUÇÃO**

**26.1.** O recebimento, vigência e o prazo de execução serão conforme condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, cuja a minuta constitui no anexo IV deste Edital.

## **27 – DO PAGAMENTO**

**27.1.** O pagamento será realizado conforme condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui no anexo IV deste Edital.

## **28 - DISPENSA DE GARANTIA:**

**28.1.** Não será exigida a prestação de garantia, para a contratação decorrente deste Pregão.

## **29 - SANÇÕES**

**29.1.** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, demais penalidades legais e no Decreto nº 2.581/15 – Anexo VIII, que a empresa vencedora declara conhecer integralmente.





### **30 – CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA:**

#### **30.1. Análise pelo adquirente:**

**30.1.1.** A Administração Pública reserva-se no direito de, sem quaisquer ônus, destinar o item objeto do presente Pregão, por ocasião da entrega, para que seja submetido a análises, a fim de certificar-se de que o mesmo atende as exigências feitas no edital e em seus anexos, se for o caso;

**30.1.2.** A análise será realizada por laboratório indicado pela empresa contratada, especializado e certificado pelo INMETRO.

**30.1.3.** Os custos relativos a realização da referida análise, será levado a débito da empresa contratada, para o caso em que haja a reprovação do mesmo.;

**30.1.4.** Nesse caso, a empresa contratada, por sua conta e risco, ficará automaticamente convocado a fazer a substituição do produto rejeitado.

**30.2.** Caso seja constatada qualquer irregularidade no produto entregue, a empresa contratada deverá repor, sem ônus para a Prefeitura do Município de Santa Rita do Passa Quatro, todo o produto reprovado.

### **31 – 31 – DA APRESENTAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS E LAUDOS**

**31.1.** As empresas declaradas vencedoras deverão apresentar Fichas Técnicas de todos os produtos e os Laudos solicitados no Anexo I do presente edital.

**31.2.** As Fichas Técnicas e os Laudos deverão ser apresentados no ato da primeira entrega dos produtos na Cozinha Piloto da Prefeitura;

**31.3.** Constatadas irregularidades nos documentos apresentados a empresa se sujeitará as sanções previstas no Decreto n.º 2.581, de 07 de Maio de 2015.

### **32 – DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**32.1.** As normas disciplinadoras deste Pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança da Ata e dos futuros contratos delas decorrentes.

**32.2.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Pregão, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou na entidade.

**32.3.** Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato / fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecidos neste EDITAL, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

**32.4.** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público superveniente, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

**32.5.** O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis a exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do Pregão.

**32.6.** A(s) proponente(s) assume(m) o(s) custo(s) para a preparação e apresentação de sua(s) proposta(s), sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta(s) despesa(s), independentemente da condução ou do resultado do Pregão.



**32.7.** A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste EDITAL e seus ANEXOS, inclusive quanto a não obrigatoriedade da promoção das contratações derivadas do sistema de Registro de Preços.

**32.8.** A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do Pregão.

**32.9.** A proponente contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor de cada contrato ou outro instrumento hábil derivado da Ata de Registro de Preços, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.

**32.10.** A adjudicação do(s) item(ns) objeto(s) deste Pregão não implicará em direito à contratação.

**32.11.** A licitante vencedora, caso efetue a entrega do objeto licitado através de uma de suas filiais, deverá efetuar a entrega de toda a documentação exigida para habilitação no presente certame da respectiva filial, sob pena de bloqueio de pagamentos até regularização.

**32.12.** Este Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) da(s) proponente(s) adjudicatária(s), farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

**32.13.** Visando à comunicação entre esta Prefeitura Municipal e a empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o Recibo de Retirada do Edital – Anexo V e remetê-lo à Seção de Licitações.

**32.13.1.** A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro da comunicação, por meio de fax ou de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

**32.13.2.** Recomendamos, ainda, consultas ao site da Prefeitura no link “Licitações” para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório

**32.14.** É facultado ao Pregoeiro e a equipe de apoio, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do Processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente dos envelopes nº 01 e 02.

**32.15.** Os casos omissos neste Edital de Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, com base na legislação estadual e, subsidiariamente, nos termos da legislação federal e princípios gerais de direito.

**32.16.** Será competente o foro da Comarca de Santa Rita do Passa Quatro, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste Pregão.

Santa Rita do Passa Quatro, 12 de maio de 2017.

**DR. LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS**  
**PREFEITO MUNICIPAL**



ANEXO I

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 028/2017**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO: 1847/17**

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações e quantidades constantes do edital do referido Pregão e seus anexos.

Proponente: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_ Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Fax: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**COTA PRINCIPAL (LIVRE)**

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			<b>CARNES E DERIVADOS</b>			
01	6.248	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA- CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUCO; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. ODOR: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 4.2.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29). TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/ MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 7.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29).			



			<p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PESO DA UNIDADE: O PRODUTO CONGELADO DEVERÁ SE APRESENTAR EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 02(DOIS) A 05(CINCO) KG SEM CONTRA PESO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO CONGELADO.</p> <p>EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 5KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;</li><li>2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO;</li><li>3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</li><li>4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO;</li><li>5) PESO LÍQUIDO;</li><li>6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO.</li></ol> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p><b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 81.</b></p>		
02	6.786	KG	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE</b> - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA.</p> <p>COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS.</p> <p>ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO</p>		





			<p>REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA.</p> <p>A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO</p> <p>2-TIPO DE CORTE</p> <p>3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”)</p> <p>4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL.</p> <p>9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p><b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 82.</b></p>		
03	6.786	KG	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA (IQF)-PATINHO OU COXÃO MOLE</b> - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM TIRAS/ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA.</p> <p>COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 02 KG.</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA</p>		



			<p>E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA.</p> <p>A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO</p> <p>2-TIPO DE CORTE</p> <p>3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”)</p> <p>4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL.</p> <p>9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p><b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 83.</b></p>		
04	413	KG	<p><b>CHARQUE (CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO)</b> - PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSOS). A CARNE SECA, NO CORTE TRASEIRO CURADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</li><li>- COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</li><li>- CHEIRO PRÓPRIO;</li><li>- SABOR PRÓPRIO.</li></ul> <p>A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 1KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;</li><li>2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CHARQUE CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO;</li><li>3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</li><li>4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO;</li><li>5) PESO LÍQUIDO;</li><li>6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO.</li></ol> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA TRÊS DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS.</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA ENTREGA NA UNIDADE.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p>		



			G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 84.</b>			
05	2.322	KG	<b>COXINHA DA ASA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 85.</b>			
06	5.697	KG	<b>COXA E SOBRECOXA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR.			



			TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 86.</b>			
07	3.788	KG	<b>FILE DE FRANGO</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 87.</b>			
08	6.038	KG	<b>FRANGO (SASSAMI) – CORTE TIPO FILEZINHO – IQF</b> - FILE DE FRANGO, IN NATURA, CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDICÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FURROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICÕES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERAO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1 - IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA. 2 - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO. 3 - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NUMERO DO LOTE. 4 - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO CONGELADO. 5 - PESO LIQUIDO. 6 - CONDICÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVICO DE INSPECAO FEDERAL OU SERVICO DE INSPECAO ESTADUAL. 8 - NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMARIA). 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. OS VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 88.</b>			





09	3.863	KG	<p><b>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO</b> -FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.</p> <p>A) VALIDADE DE 120 DIAS.</p> <p>B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA</p> <p>C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 89.</b></p>			
10	2.288	KG	<p><b>FILE DE TILÁPIA:</b> FILE DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA, IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMANHO DO FILE DE 20 A 35 GRAMAS, EM FORMATO DE FILE, AUSÊNCIA DE SABOR DE TERRA, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 A 5 KG, CAIXA SECUNDÁRIA DE 10 A 15 KG. TABELA NUTRICIONAL- PORÇÃO DE 110 GRS - VALOR CALÓRICO 93 KCAL, CARBOIDRATO 0 G, PROTEÍNA 21G, GORDURA TOTAIS 1G, GORDURAS SATURADAS 0,5G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 40MG. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 90.</b></p>			
11	2.288	KG	<p><b>EMPANADO DE PEIXE</b> – CARNE DE FILE DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MOÍDA, SÁDIA, LIVRE DE: PELE, PARASITAS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, ACRESCIDA DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE IMPRESSO, SISTEMA PLÁSTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: 2,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO IDENTIFICADA COM NOME DA EMPRESA E CAPACIDADE PARA 10 KG. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 91.</b></p>			
12	5.288	KG	<p><b>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF:</b> CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERISTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, SOB INSPECAO SANITARIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS TIRAS DEVERAO TER AS DIMENSOES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARENCIA EXTRA LIMPA COM MINIMO DE GORDURA VISIVEL. PRODUTO PREPARADO A PARTIR DO PERNIL, PARTE TRASEIRA DO PORCO, ACIMA DO JOELHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODO: PROPRIO, CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PH: INFERIOR A 6,0. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: SERAO ADOTADOS OS CRITERIOS E PADROES ESTABELECIDOS NA RESOLUCAO RDC N.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01/01, CARACTERISTICAS MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG OU 2 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇAD, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUCAO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUCOES RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24 /11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CODIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER ETIQUETA COLADA OU IMPRESSAO NA PROPRIA EMBALAGEM, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM AS SEGUINTE INFORMACOES: EMBALAGEM PRIMARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICACAO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LIQUIDO. 6. COMPONENTES DO</p>			



			PRODUTO. 7. NUMERO DO LOTE. 8. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. 9. INFORMACAO NUTRICIONAL 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO EMBALAGEM SECUNDARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICACAO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LIQUIDO. 6. PESO BRUTO. 7. CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MAXIMO. 8. NUMERO DO LOTE. 9. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CODIGO DE BARRAS MODELO EAN - 128 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS JA ESPECIFICADAS. OS VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 92.</b>			
13	3.038	KG	<b>ALMONDEGA</b> - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOIDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUÍDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 93.</b>			
14	4.163	KG	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUÍDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 94.</b>			
15	4.163	KG	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA)</b> -PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 95.</b>			
16	3.263	KG	<b>MORTADELA</b> -EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUÍDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALADAR DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 96.</b>			
17	2.925	KG	<b>PRESUNTO</b> - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO.			



			<p>OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO – INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE 2,5% MÁXIMO) 2,0 % CARBOIDRATOS TOTAIS (MÁXIMO), 5,0 % A SOMATÓRIA DE AMIDO MÁXIMO E AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS TOTAIS) NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR A 5 %, UMIDADE (MÁXIMO) 75%, GORDURA (MÁXIMO) 12% PROTEÍNA (MÍNIMO) 13 %. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA. - “REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” – DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 97.</b></p>		
18	4.425	KG	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> – QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA E UM QUEIJO GORDO DE MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDO NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURACÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A BRANCO AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0. MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURACÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUSSARELA DEVERA MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO “REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS” PARA QUEIJOS DE MEDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: E AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORAÇÃO PREVISTO NO “REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS”.</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/ VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERA SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA ( A.O.A.C. 15º ED. 1990,979.13,823 ) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERA APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS</p>		



			<p>ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA,</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. Nº 83/ 96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDARIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0º E 4º C.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDUSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTENSO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISF, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 98.</b></p>			
19	2.850	KG	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO /CD / FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.</p> <p>ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:</p> <p>I – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO;</p> <p>II – 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS;</p> <p>III – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA;</p> <p>IV – 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS;</p> <p>V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO;</p> <p>VI – 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; E VII – 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</p> <p>ASPECTO: CARACTERÍSTICO.</p> <p>COR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>SABOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G</p> <p>PROTEÍNA MÍNIMA: 9%</p> <p>LIPÍDEO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS</p>			





			<p>PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE OU BISNAGA FECHADO HERMETICAMENTE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 99.</b></p>		
20	5.475	KG	<p><b>SALSICHA DE FRANGO</b>– DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS:</p> <p>CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES.</p> <p>1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA;</p> <p>2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;</p> <p>3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO;</p> <p>5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS;</p> <p>6 - PESO LÍQUIDO;</p> <p>7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO;</p> <p>8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP;</p> <p>9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO);</p> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <p>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>- ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</p> <p>- COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</p> <p>- CHEIRO PRÓPRIO;</p> <p>- SABOR PRÓPRIO;</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p> <p>G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p> <p>I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 100.</b></p>		



21	2.273	KG	<b>NHOQUE DE SOJA</b> – FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR 80G DO PRODUTO: 184 KCAL, CÁLCIO 6,3G, PROTEÍNA 7,9G, CARBOIDRATOS 23G E FIBRA ALIMENTAR 3,0G. A) EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 10KG. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM FECHADA COM VALIDADE DE 06 MESES, CONSERVADA E TEMPERATURA DE -12°C. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. D) APRESENTAR LAUDO EM VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, ORGANOLÉPTICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 101.</b>			
22	3.525	EMB	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, ÁGUA, AMIDO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE CARMIN COCHONILHA, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO. O IOGURTE DEVERÁ SER ISENTO DE CONTAMINAÇÃO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO DE BAIXA DENSIDADE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 01 (UM) LITRO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 102.</b>			

#### ENLATADOS

23	1.161	FR	<b>AGRIN BRANCO</b> - AGRIN DE VINHO BRANCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES E CONSERVANTES, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM APROXIMADAMENTE 750 ML. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM FRASCOS CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 103.</b>			
24	192	BD	<b>AZEITONA FATIADA</b> -AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 104.</b>			
25	1.350	LATA	<b>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> -ATUM, PESCADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO, APRESENTAÇÃO RALADO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LATAS COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10 (DECRETO 12486 DE 20/10/78). DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 105.</b>			
26	2.175	LATA	<b>CREME DE LEITE</b> – CREME DE LEITE UHT, ESPESANTE GOMA JATAÍ, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA GUAR, CARAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA 20% EM LATAS DE APROXIMADAMENTE 300 G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGENS CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G., SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.			



			D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 106.</b>			
27	1.523	KG	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO</b> - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 107.</b>			
28	1.523	KG	<b>DOCE DE LEITE</b> - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 108.</b>			
29	7.518	KG	<b>EXTRATO DE TOMATE (4KG)</b> , - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. ISENTO DE FERMENTAÇÕES E COM BRUX DE 18° A 24°. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: CARBOIDRATOS – MÁXIMO 14 G, SÓDIO = APROXIMADAMENTE 500 MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODORE CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 4,1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC, 272,05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 109.</b>			
30	618	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 110.</b>			
31	525	EMB	<b>FERMENTO EM PÓ</b> - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 G. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. B) DECLARAR MARCA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 111.</b>			
32	1.800	EMB	<b>LEITE CONDENSADO</b> - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 112.</b>			
33	1.725	FR	<b>LEITE DE COCO – 200 ML</b> - COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 113.</b>			



34	5.100	KG	<p><b>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS</b> - (VEGETAL): ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS=0,1G; LIPÍDEOS= 65 A 80G; GLICÍDIOS=0,0G; 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, CREMOSA, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G.</p> <p>A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GR. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 114.</b></p>		
35	618	LATA	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> - PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 115.</b></p>		
36	4.650	EMB	<p><b>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA</b> - ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 116.</b></p>		
37	2.363	LT	<p><b>PREPARADO LÍQUIDO DE UVA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO.</p> <p>EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.</p> <p>DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014.</p> <p>A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 117.</b></p>		
38	2.363	LT	<p><b>PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO.</p> <p>EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE</p>		





			SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 118.</b>			
39	2.400	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 119.</b>			
40	2.363	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 120.</b>			

**NÃO PERECÍVEIS**

41	188	KG	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (DIABÉTICO)</b> - PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU ( <i>THEOBROMA CACAO L.</i> ) LECTINADO MALTODEXTRINA, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE, EDULCORANTE ARTIFICIAL, CLICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, ACESSULFAME-K, SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE, DIÓXIDO DE SILÍCIO, CONTÉM FENILALANINA, ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05). PARA AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, SERÃO ADOTADOS OS			
----	-----	----	--	--	--	--



			<p>CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO, GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVEM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH).</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>AS EMBALAGENS DEVEM SER EM LATA DE FOLHAS DE FLANDRES MEMBRANIZADAS E GASEIFICADOS, COM CAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILO OU FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COMCAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 (DOZE) QUILOS.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDUSTRIABRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li><li>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 121.</b></li></ol>		
42	22.763	KG	<p><b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1:</b> GRÃOS DE ARROZ “IN NATURA”, PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO (“AGULHINHA”), TIPO 1 (≥ A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA) DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. SER SELECIONADO ELETRONICAMENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A PORTARIA Nº 269 DE 17/11/88 E ANEXOS, MA, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, RESOLUÇÃO Nº 34/76 DA CNP/MS, RESOLUÇÃO – RDC Nº 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 329, DE 02/09/85, MA E RESOLUÇÃO – RDC Nº 347 DE 16/12/02, ANVISA/MS, COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS Nº 157 DE 04/11/91, 80 DE 10/04/92, 01 DE 09/01/1989 E 10 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA ARROZ BENEFICIADO POLIDO DO TIPO 1, E DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE, CARACTERIZADO POR GRÃOS PERFEITOS, MADUROS E DE BENEFICIAMENTO ESMERADO COM O MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, ATÉ 6% DE QUEBRADOS, ATÉ 0,15% DE CANJICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (EM ESPECIAL, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, PORTARIA Nº 259, DE 20/9/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº. 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA, EVITANDO A PERDA DO PRODUTO E GARANTINDO A DURABILIDADE MÍNIMA EXIGIDA. O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) QUILOGRAMAS. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE</p>		



			<p>EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SENDO RECEBIDO SOMENTE O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR A DATA DE ENTREGA.</p> <p>A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p> <p>A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA:</p> <p>B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE:</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL):</p> <p>D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS:</p> <p>E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA:</p> <p>F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA:</p> <p>G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</p> <p>H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:</p> <p>I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO:</p> <p>J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO):</p> <p>K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO:</p> <p>L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL:</p> <p>M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO:</p> <p>NOME:</p> <p>ASSINATURA:</p> <p>CARGO:</p> <p>HABILITAÇÃO:</p> <p>NUMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE:</p> <p>ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 122.</b></p>			
43	21.225	KG	<p><b>ACUCAR CRISTAL:</b> CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRISTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTAIS FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,7 % DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM APARÊNCIA PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR, COM CRISTAIS BRANCOS FINOS E REGULARES, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO - COR: BRANCA, PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: DOCE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER: SACAROSE, MÍNIMO: 99,0% P/P - RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO: 0,2% P/P - COR “CUMSA” (420 NM) MÁXIMO: 80 - UMIDADE, MÁXIMO: 0,3% P/P, RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A., NTE 12/34, ITEM 6 A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. 2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, GRUPO 11, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. 2.5. DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A. NTE 12/34, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 90 (NOVENTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 05 (CINCO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NO RÓTULO DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA” BRASILEIRA”, 3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, 4) CONTEÚDO LÍQUIDO, 5) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, 6) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</p> <p>A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p> <p>A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA:</p> <p>B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE:</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL):</p> <p>D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS:</p>			



			E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA: F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA: G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO: J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO): K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO: L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 123.</b>			
44	225	CX	<b>AMIDO DE MILHO – 500 G.</b> -PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 124.</b>			
45	2.400	KG	<b>BISCOITO MAISENA</b> – BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR E AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRAVÁVEL. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 125.</b>			
46	2.400	KG	<b>BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE)</b> – BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO AGRAVÁVEL. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 126.</b>			
47	1.950	KG	<b>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER</b> -CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE: PROTEÍNAS=11G, LÍPIDIOS=15G, E GLICÍDIOS=67G. OUTROS INGREDIENTES SOMENTE QUANDO MENCIONADOS E COM ANUÊNCIA DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O PRODUTO ASSIM COMO SUA EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO (DE ATÉ 30 DIAS) E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES CONTENDO 400 A 500G DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O			





			PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 127.</b>			
48	1.650	KG	<b>BISCOITO WAFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO)</b> – CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CACAU EM PÓ, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO, ELABORADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM, PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 180 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 128.</b>			
49	383	KG	<b>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE CARNE. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 129.</b>			
50	383	KG	<b>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GALINHA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. D) O RÓTULO DEVERÁ CONTER O REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 130.</b>			
51	2.025	KG	<b>CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU</b> -PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU ( <i>THEOBROMA CACAO L.</i> ), MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ E/OU INGREDIENTES DE CACAU, COM OUTROS INGREDIENTES, CONTENDO, NO MÍNIMO, 35% (G/100G) DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05). O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER			



			<p>NORMALMENTE SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA OU LACTOSE. E EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O CHOCOLATE EM PÓ NÃO PODE SER ADICIONADO DE AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: MARROM ESCURO; ODOR: CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE; SABOR: PRÓPRIO DE CHOCOLATE.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 3,0% EM PESO; GLICÍDIOS NÃO REDUTORES EM SACAROSE, MÁXIMO 68,0% EM PESO; LÍPIDIOS: MÍNIMO 6,5% EM PESO; RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO 2,5% EM PESO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO; GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVERAM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH).</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES; AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ACIDO SORBICO.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 12 (DOZE) QUILOS.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR).</li></ol> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 131.</b></p>		
52	180	KG	<p><b>COCO RALADO</b> - PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO. PODENDO SER APRESENTADO COM OUTRO INGREDIENTE DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZE O PRODUTO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº272, DE 22/09/05).</p> <p>O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: FLOCO HOMOGÊNEO; COR: BRANCO NEVE; ODOR: CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO; SABOR: PRÓPRIO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 12,0% (G/100G). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER PAPEIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA CEM GRAMAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA</p>		



			CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1. DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICACAO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSAO “INDUSTRIA BRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZAO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3. DATA DE FABRICACAO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNCAOPRINCIPAL, NOME, COMPLETOOU INS), CASO UTILIZADO 5. CONTEUDO LIQUIDO 6. CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA). <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 132.</b>			
53	7.613	KG	<b>FEIJAO CARIOQUINHA TIPO I – FEIJAO CARIOCA, TIPO I “IN NATURA”, É O GRÃO COMESTÍVEL DO “PHASEOLUS VULGARIS”, CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERA SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODO CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A, DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) - AFLOTOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1-DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATE DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4-CONTEUDO LIQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMACOES SOBRE CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 133.</b></b>			
54	1.538	KG	<b>FEIJAO PRETO - FEIJAO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERA SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODO CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MAXIMO 15% EM PESO.</b>			



			<p>PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I). AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODERÁ SER ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO COM PERÍODO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA ESTE PROCEDIMENTO AO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, ANTES DA ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA DE ENTREGA. TAL SOLICITAÇÃO SERÁ AVALIADA PELOS TÉCNICOS DO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, LEVANDO-SE EM CONSIDERAÇÃO O PERÍODO PREVISTO PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, DESDE QUE NÃO CAUSE TRANSTORNOS AO ATENDIMENTO PRESTADO ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO.</p> <p>PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 134.</b></p>		
55	488	KG	<p><b>FARINHA DE MILHO</b> -OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1 KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES METALIZADOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 135.</b></p>		
56	488	KG	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> -OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU METALIZADOS DE 500 G, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p>		





Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 136.</b>			
57	49.125	KG	<b>FARINHA DE TRIGO</b> -ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SAOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LÍPIDEO= 0 GR; GLICÍDEO= 72 A 76GR. PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE 25 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 137.</b>			
58	938	KG	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</b> - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS ( <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> ) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERA CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO:CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERA PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM:A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER TERMOSOLDADA EATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA". BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL ; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA 1) SE A EMBALAGEM SECUNDARIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 138.</b>			
59	1.500	KG	<b>FUBA</b> -TIPO MIMOSO: CONTENDO NO MÍNIMO 95% DE MILHO. ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAL TERROSO, PARASITA E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS = 7,2G; LÍPIDIOS = 5G; E GLICÍDEOS = 74G. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500 GR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA,			



			BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 139.</b>			
60	3.900	PCT	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> -LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO DE ORIGEM NACIONAL ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E MÍNIMO DE 4 MINERAIS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA CADA 26 G; VALOR CALÓRICO 147,0 KCAL, CARBOIDRATO 10,0 G; PROTEÍNA 7,0 G; GORDURAS TOTAIS 7,0 G. A ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/78. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTES E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, EMBALADOS EM SACOS METALIZANDO COM APROXIMADAMENTE 1 KG. DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM PACOTES METALIZADO COM 01 KG. REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO COM 10 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO TÉCNICO COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA, ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPIA DO PRODUTO, PARTÍCULAS QUEIMADAS, PESQUISA POR HPLC, CROMATOGRAFIA EM FASE GASOSA PARA ÁCIDOS GRAXOS, SENDO DE LABORATÓRIO CREDENCIADO A SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO COM DATA NÃO SUPERIOR A 01 ANO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 140.</b>			
61	3.413	KG	<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b> -DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE Especiarias, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS DE 02 KG. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTOS DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº. 023 – ANVISA/MS DE 15 DE MARÇO DE 2000. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 02 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 141.</b>			
62	3.825	KG	<b>MAIONESE</b> -PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM PREPARAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SAL E ÓLEO DE LIMÃO, VINAGRE E EDTA – FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS, EMBALADOS EM TETRAPLAC, BISNAGAS OU BALDES COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. ROTULAGEM PERFEITAMENTE DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. DESTACANDO O NOME DOS PRODUTOS, SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 01 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A SEIS MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 142.</b>			
63	1.500	KG	<b>MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO)</b> - PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ( <i>TRITICUM AESTIVUM L.</i> ) ADICIONADO DE ÁGUA POTÁVEL E OVOS DE GALINHA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA EM FORMATO DE ALFABETO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B 9), OVOS E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM), CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL, AS PORTARIAS Nº 27, 31 E 33/98 DE 13/01/98, DA SVS/MS. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 263, DE 22/09/05). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS.			



			<p>AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTIL A 105°C: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NAOH /100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. RESOLUÇÃO RDC Nº 93, DE 31/10/2000, ANVS/MS, ANEXO, ITEM 4.2.2., SUBITEMS 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1E 4.2.2.3., PUBLICADA NO D.O.U. - SEÇÃO I, EM 01/11/2000.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12, 02/01/2001, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM B, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/2001.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225 GRAMAS. PORTARIA 74/94, DE 04/08/94, SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: CORANTES: SERÃO PERMITIDOS OS CONSTANTES DO ITEM 6.4.1.2 DO ANEXO DA RESOLUÇÃO 385 DE 05.08.99, ANVS/MS, PUBLICADA EM 09.08.99, EXCLUINDO OS ARTIFICIAIS.</p> <p>VALIDADE: 12 (DOZE) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR, A DATA DE ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 G. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <p>1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2) IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</p> <p>3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE</p> <p>4) LISTA DE INGREDIENTES DA EMBALAGEM PRIMARIA INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS.</p> <p>5) CONTEÚDO LÍQUIDO.</p> <p>6) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 143.</b></p>		
64	2.775	KG	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 144.</b></p>		
65	3.150	KG	<p><b>MACARRÃO GRAVATINHA</b> - MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO GRAVATINHA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS, AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTE NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES. RDC 12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT. 540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÃO TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA - ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10KG.</p> <p>C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 145.</b></p>		
66	3.150	KG	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS, AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTES NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA</p>		



			DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDADO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 146.</b>		
67	1.538	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA – FORMATO LASANHA: MASSA SECA PRÉ-COZIDA</b> - TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO E CORANTES NATURAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 147.</b>		
68	769	KG	<b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO</b> - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODORE: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA. - GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION “INDÚSTRIA BRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS. 5. CONTEÚDO LÍQUIDO. 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). J) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE		





Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. 3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIADEVERA SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM. 4) NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 148.</b>			
69	713	KG	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> - MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G, NO RÓTULO DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADO O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS. COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 149.</b>			
70	675	KG	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA</b> – TIPO I. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS. COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 150.</b>			
71	1.200	KG	<b>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA</b> -VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA). A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDES), ACIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ACIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAIS, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. B) DECLARAR MARCA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM NUTRICIONAL. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS; D) RENDIMENTO DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. E) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 151.</b>			
72	825	CX	<b>PÓ PARA MARIA MOLE – 50 G.</b> -COMPOSIÇÃO – AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROIL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÓCO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 152.</b>			
73	2.288	KG	<b>SAL</b> - SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DEAPROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO “SAL” SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 153.</b>			
74	3.030	KG	<b>SOJA EM GRÃOS</b> - GRÃOS GRAUDOS, LIMPOS, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS. VARIEDADES DE HILO BRANCO – PRÓPRIO PARA			



			FABRICAÇÃO DE LEITE DE SOJA E USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 40 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA, ACOMPANHADA DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 14 DE AGOSTO DE 1979. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 154.</b>			
75	405	KG	<b>SAGU</b> - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 155.</b>			
76	383	KG	<b>TRIGO PARA QUIBE</b> - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 156.</b>			
77	900	CX	<b>CHÁ MATE</b> - COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 157.</b>			
78	4.125	KG	<b>CAFÉ</b> - DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÃOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS PROCEDENTE DE GRÃOS CRUS, SÃOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/AMARGOR EM PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MÁXIMO DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E MICROSCÓPICAS, DATADO DOS ÚLTIMOS 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS NORMATIVAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA ANVISA, ESTABELECIDAS NAS LEGISLAÇÕES VIGENTES, DAS QUAIS SE DESTACAM ANVISA/RDC Nº 175, DE 08/07/2003; ANVISA/RDC Nº 12 DE 22/01/2001; NAVISA/RDC Nº 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC Nº 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ATRIBUTOS DO CAFÉ, DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA DO PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ - PQC E QUALIDADE GLOBAL - QG; ANÁLISES MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROTOXINAS, DE RESÍDUOS DE TOXINAS. ANÁLISE SENSORIAL DE PALADAR DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA (TIPO DE CAFÉ, SABOR, AROMA, MOAGEM, BEBIDA, CORPO E TORRAÇÃO), NÃO PODENDO SER SUPERIOR A 6 MESES, REALIZADO EM LABORATÓRIO CREDENCIADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE. D) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 158.</b>			
79	600	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA (EMB C/ 200G)</b> - PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA,			



			BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 159.</b>		
80	600	LATA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA ( EMB C/ 200G) –</b> PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 200G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM LATA CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA PRINCIPAL DO ITEM 160.</b>		

**COTA RESERVADA (ME E EPP)**

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
			<b>CARNES E DERIVADOS</b>			
81	2.142	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA- CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUÇO; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. ODOR: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 4.2.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29). TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/ MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 7.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFEÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PESO DA UNIDADE: O PRODUTO CONGELADO DEVERÁ SE APRESENTAR EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 02(DOIS) A 05(CINCO) KG SEM CONTRA PESO. PRAZO DE VALIDADE: SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DEFABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO CONGELADO. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 5KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: 1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;			



			<p>2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO;</p> <p>3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO;</p> <p>5) PESO LÍQUIDO;</p> <p>6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p><b>COTA RESERVADA DO ITEM 01.</b></p>			
82	2.262	KG	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE</b> - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA.</p> <p>COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS.</p> <p>ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFEÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA.</p> <p>A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO</p> <p>2-TIPO DE CORTE</p> <p>3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”)</p> <p>4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p>			





			6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. 9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 02.</b>		
83	2.262	KG	<b>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA (IQF)-PATINHO OU COXÃO MOLE</b> - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM TIRAS/ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODORE: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 02 KG. PROTEÍNA: MÍNIMO 20% GORDURA: MÁXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIMENTO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO 2-TIPO DE CORTE 3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”) 4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM		



			SECUNDÁRIA) 8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. 9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 03.</b>			
84	137	KG	<b>CHARQUE (CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO)</b> - PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE SECA, NO CORTE TRASEIRO CURADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSSES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 1KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: 1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP; 2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CHARQUE CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO; 3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; 5) PESO LÍQUIDO; 6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO. C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA TRÊS DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 04.</b>			
85	774	KG	<b>COXINHA DA ASA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU			



			<p>NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 05.</b></p>		
86	1.899	KG	<p><b>COXA E SOBRECOXA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 06.</b></p>		
87	1.262	KG	<p><b>FILE DE FRANGO</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE – 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>		



			F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 07.</b>			
88	2.012	KG	<b>FRANGO (SASSAMI) – CORTE TIPO FILEZINHO – IQF</b> - FILÉ DE FRANGO, IN NATURA, CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDICÖES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AGUA. SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FURROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICÖES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERIODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERAO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1 - IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA. 2 - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO. 3 - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NUMERO DO LOTE. 4 - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO CONGELADO. 5 - PESO LIQUIDO. 6 - CONDICÖES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVICO DE INSPECAO FEDERAL OU SERVICO DE INSPECAO ESTADUAL. 8 - NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMARIA). 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL – 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. OS VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 08.</b>			
89	1.287	KG	<b>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO</b> -FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. A) VALIDADE DE 120 DIAS. B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 09.</b>			
90	762	KG	<b>FILE DE TILAPIA</b> : FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA , IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMANHO DO FILE DE 20 A 35 GRAMAS, EM FORMATO DE FILE, AUSÊNCIA DE SABOR DE TERRA, EMBALAGEM PRIMARIA DE 1 A 5 KG, CAIXA SECUNDARIA DE 10 A 15 KG. TABELA NUTRICIONAL- PORÇÃO DE 110 GRS - VALOR CALÓRICO 93 KCAL, CARBOIDRATO 0 G, PROTEÍNA 21G, GORDURA TOTAIS 1G, GORDURAS SATURADAS 0,5G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 40MG. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 10.</b>			
91	762	KG	<b>EMPANADO DE PEIXE</b> – CARNE DE FILÉ DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MOÍDA, SÁDIA, LIVRE DE: PELE, PARASITAS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, ACRESCEIDA DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA.			





			EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE IMPRESSO, SISTEMA PLÁSTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: 2,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO IDENTIFICADA COM NOME DA EMPRESA E CAPACIDADE PARA 10 KG. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 11.</b>		
92	1.762	KG	<b>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF:</b> CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERISTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, SOB INSPECAO SANITARIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS TIRAS DEVERAO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARENCIA EXTRA LIMPA COM MINIMO DE GORDURA VISIVEL. PRODUTO PREPARADO A PARTIR DO PERNIL, PARTE TRASEIRA DO PORCO, ACIMA DO JOELHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PH: INFERIOR A 6,0. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERAO ADOTADOS OS CRITERIOS E PADROES ESTABELECIDOS NA RESOLUCAO RDC N.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SECAO I, EM 10/01/01, CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FISICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUIROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG OU 2 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORCAD, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPECAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUCAO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUCOES RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUCAO NORMATIVA N 22, DE 24 /11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CODIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER ETIQUETA COLADA OU IMPRESSAO NA PROPRIA EMBALAGEM, DE FORMA CLARA E INDELEVEL, COM AS SEGUINTE INFORMACOES: EMBALAGEM PRIMARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICACAO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LIQUIDO. 6. COMPONENTES DO PRODUTO. 7. NUMERO DO LOTE. 8. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. 9. INFORMACAO NUTRICIONAL. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA. 11. CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICACAO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LIQUIDO. 6. PESO BRUTO. 7. CONDICAOES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MAXIMO. 8. NUMERO DO LOTE. 9. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA. 11. CODIGO DE BARRAS MODELO EAN - 128 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FISICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JA ESPECIFICADAS. OS VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 12.</b>		
93	1.012	KG	<b>ALMONDEGA</b> - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO		



			REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 13.</b>		
94	1.387	KG	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUIIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 14.</b>		
95	1.387	KG	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA)</b> -PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 15.</b>		
96	1.087	KG	<b>MORTADELA</b> -EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUIIDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALADAR DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 16.</b>		
97	975	KG	<b>PRESUNTO</b> - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO – INGREDIENTES OBRIGATORIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE 2,5% MÁXIMO) 2,0 % CARBOIDRATOS TOTAIS (MÁXIMO), 5,0 % A SOMATÓRIA DE AMIDO MÁXIMO E AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS TOTAIS) NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR A 5 %, UMIDADE (MÁXIMO) 75%, GORDURA (MÁXIMO) 12% PROTEÍNA (MÍNIMO) 13 %. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA. - “REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” – DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS.		



			<p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 17.</b></p>		
98	1.475	KG	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> – QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDO NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTICA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A BRANCO AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0. MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS.</p> <p>ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO “REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS” PARA QUEIJOS DE MÉDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: É AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORAÇÃO PREVISTO NO “REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS”.</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/ VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADOR POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA ( A.O.A.C. 15° ED. 1990,979.13,P823 ) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJOS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO “REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS”.</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA.</p> <p>MERCOSUL/GMC/RES. Nº 83/ 96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4° C.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p>		



			<p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDÚSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTENSO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISF, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 18.</b></p>		
99	950	KG	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO Nº 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO /CD / FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.</p> <p>ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:</p> <p>I – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO;</p> <p>II – 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS;</p> <p>III – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA;</p> <p>IV – 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS;</p> <p>V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO;</p> <p>VI – 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; E VII – 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO POR CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</p> <p>ASPECTO: CARACTERÍSTICO.</p> <p>COR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>SABOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G</p> <p>PROTEÍNA MÍNIMA: 9%</p> <p>LIPÍDEO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE OU BISNAGA FECHADO HERMETICAMENTE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS</p>		





			VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 19.</b>		
100	1.825	KG	<p><b>SALSICHA DE FRANGO</b> - DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA;</p> <p>2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;</p> <p>3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO;</p> <p>5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS;</p> <p>6 - PESO LÍQUIDO;</p> <p>7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO;</p> <p>8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISF;</p> <p>9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO);</p> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <p>-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>-ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</p> <p>-COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</p> <p>-CHEIRO PRÓPRIO;</p> <p>-SABOR PRÓPRIO;</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p> <p>G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p> <p>I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 20.</b></p>		
101	757	KG	<p><b>NHOQUE DE SOJA</b> – FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR 80G DO PRODUTO: 184 KCAL, CÁLCIO 6,3G, PROTEÍNA 7,9G, CARBOIDRATOS 23G E FIBRA ALIMENTAR 3,0G.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 10KG. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM FECHADA COM VALIDADE DE 06 MESES, CONSERVADA E TEMPERATURA DE -12°C.</p> <p>B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO EM VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, ORGANOLÉPTICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 21.</b></p>		
102	1.175	EMB	<p><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, ÁGUA, AMIDO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ESPESSANTE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE CARMIN COCHONILHA, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO. O IOGURTE DEVERÁ SER ISENTO DE CONTAMINAÇÃO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVE SER</p>		



			ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO DE BAIXA DENSIDADE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 01 (UM) LITRO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 22.</b>			
--	--	--	---	--	--	--

**ENLATADOS**

103	387	FR	<b>AGRIN BRANCO</b> - AGRIN DE VINHO BRANCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES E CONSERVANTES, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM APROXIMADAMENTE 750 ML. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM FRASCOS CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 23.</b>			
104	63	BD	<b>AZEITONA FATIADA</b> -AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 24.</b>			
105	450	LATA	<b>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> -ATUM, PESCADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO, APRESENTAÇÃO RALADO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LATAS COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10 (DECRETO 12486 DE 20/10/78). DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 25.</b>			
106	725	LATA	<b>CREME DE LEITE</b> - CREME DE LEITE UHT, ESPESANTE GOMA JATAÍ, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA GUAR, CARAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA 20% EM LATAS DE APROXIMADAMENTE 300 G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGENS CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G., SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 26.</b>			
107	507	KG	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO</b> - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 27.</b>			
108	507	KG	<b>DOCE DE LEITE</b> -ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG.			



			D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 28.</b>			
109	2.506	KG	<b>EXTRATO DE TOMATE (4KG).</b> - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. ISENTOS DE FERMENTAÇÕES E COM BRIX DE 18° A 24°. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: CARBOIDRATOS – MÁXIMO 14 G, SÓDIO = APROXIMADAMENTE 500 MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 4,1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC, 272,05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 29.</b>			
110	206	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 30.</b>			
111	175	EMB	<b>FERMENTO EM PÓ</b> - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 G. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. B) DECLARAR MARCA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 31.</b>			
112	600	EMB	<b>LEITE CONDENSADO</b> - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 32.</b>			
113	575	FR	<b>LEITE DE COCO – 200 ML</b> - COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 33.</b>			
114	1.700	KG	<b>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS</b> - (VEGETAL): ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS=0,1G; LIPÍDIOS= 65 A 80G; GLICÍDIOS=0,0G; 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG; CREMOSA, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GR. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 34.</b>			
115	206	LATA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> – PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.			



Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 35.</b>		
116	1.550	EMB	<b>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA</b> – ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 36.</b>		
117	787	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE UVA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 37.</b>		
118	787	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 38.</b>		
119	800	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E		







			SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 39.</b>		
120	787	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 40.</b>		

**NÃO PERECÍVEIS**

121	62	KG	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (DIABÉTICO)</b> - PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU ( <i>THEOBROMA CACAO L.</i> ) LECTINADO MALTODEXTRINA, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE, EDULCORANTE ARTIFICIAL, CLICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, ÁCESSULFAME-K, SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE, DIÓXIDO DE SILÍCIO, CONTÉM FENILALANINA. ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05). PARA AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO, GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVEM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH). CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER EM LATA DE FOLHAS DE FLÂNDRES MEMBRANIZADAS E GASEIFICADAS, COM CAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILO OU FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COMCAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 (DOZE) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO		
-----	----	----	---	--	--



			ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDUSTRIABRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). <b>COTA RESERVADA DO ITEM 41.</b>			
122	7.587	KG	<b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1:</b> GRÃOS DE ARROZ “IN NATURA”, PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO (“AGULHINHA”), TIPO 1 (≥ A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA) DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. SER SELECIONADO ELETRONICAMENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A PORTARIA Nº 269 DE 17/11/88 E ANEXOS, MA, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, RESOLUÇÃO Nº 34/76 DA CNNPA/MS, RESOLUÇÃO – RDC Nº 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 329, DE 02/09/85, MA E RESOLUÇÃO – RDC Nº 347 DE 16/12/02, ANVISA/MS, COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS Nº 157 DE 04/11/91, 80 DE 10/04/92, 01 DE 09/01/1989 E 10 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA ARROZ BENEFICIADO POLIDO DO TIPO 1, E DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE, CARACTERIZADO POR GRÃOS PERFEITOS, MADUROS E DE BENEFICIAMENTO ESMERADO COM O MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, ATÉ 6% DE QUEBRADOS, ATÉ 0,15% DE CANICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (EM ESPECIAL, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, PORTARIA Nº 259, DE 20/9/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº. 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA, EVITANDO A PERDA DO PRODUTO E GARANTINDO A DURABILIDADE MÍNIMA EXIGIDA. O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) QUILOGRAMAS. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SENDO RECEBIDO SOMENTE O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR A DATA DE ENTREGA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA: B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE: C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL): D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS: E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMARIA E SECUNDARIA: F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMARIA E SECUNDARIA: G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA: I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO: J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO): K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO: L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL:			



			M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NUMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 42.</b>			
123	7.075	KG	<p><b>ACUCAR CRISTAL:</b>CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRISTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTAIS FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,7 % DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM APARÊNCIA PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR, COM CRISTAIS BRANCOS FINOS E REGULARES, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO - COR: BRANCA, PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: DOCE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER: SACAROSE, MÍNIMO: 99,0% P/P - RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO: 0,2% P/P - COR “CUMSA” (420 NM) MÁXIMO: 80 - UMIDADE, MÁXIMO:0,3% P/P, RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A., NTE 12/34, ITEM 6 A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. 2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, GRUPO 11, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. 2.5. DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE SUJEIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A, NTE 12/34, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ90 (NOVENTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 05 (CINCO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NO RÓTULO DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2) IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA” BRASILEIRA”, 3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, 4) CONTEÚDO LÍQUIDO, 5) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, 6) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA).</p> <p>A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p> <p>A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA: B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE: C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL): D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS: E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMARIA E SECUNDARIA: F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMARIA E SECUNDARIA: G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA: I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO: J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO): K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO: L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NUMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 43.</b></p>			
124	75	CX	<p><b>AMIDO DE MILHO – 500 G.</b> -PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA</p>			



			TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 44.</b>			
125	800	KG	<b>BISCOITO MAISENA</b> – BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR E AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRAVÁVEL. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 45.</b>			
126	800	KG	<b>BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE)</b> – BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO AGRAVÁVEL. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 46.</b>			
127	650	KG	<b>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER</b> -CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE: PROTEÍNAS=11G, LIPÍDIOS=15G, E GLICÍDIOS=67G. OUTROS INGREDIENTES SOMENTE QUANDO MENCIONADOS E COM ANUÊNCIA DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O PRODUTO ASSIM COMO SUA EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO (DE ATÉ 30 DIAS) E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES CONTENDO 400 A 500G DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 47.</b>			
128	550	KG	<b>BISCOITO WAFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO)</b> – CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CACAU EM PÓ, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO, ELABORADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM, PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 180 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 48.</b>			
129	127	KG	<b>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE CARNE.			





			DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 49.</b>			
130	127	KG	<b>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GALINHA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. D) O RÓTULO DEVERÁ CONTER O REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 50.</b>			
131	675	KG	<b>CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU</b> -PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU ( <i>THEOBROMA CACAO L.</i> ), MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ E/OU INGREDIENTES DE CACAU, COM OUTROS INGREDIENTES, CONTENDO, NO MÍNIMO, 35% (G/100G) DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05). O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER NORMALMENTE SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA OU LACTOSE. E EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O CHOCOLATE EM PÓ NÃO PODE SER ADICIONADO DE AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: MARROM ESCURO; ODOR: CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE; SABOR: PRÓPRIO DE CHOCOLATE. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS:UMIDADE, MÁXIMO 3,0% EM PESO;GLICÍDIOS NÃO REDUTORES EM SACAROSE, MÁXIMO 68,0% EM PESO;LIPÍDIOS: MÍNIMO 6,5% EM PESO;RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO 2,5% EM PESO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO; GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVERAM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH). CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES; AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ACIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.			



			<p>EMBALAGEM: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 12 (DOZE) QUILOS.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 51.</b></p>			
132	60	KG	<p><b>COCO RALADO</b> - PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO. PODENDO SER APRESENTADO COM OUTRO INGREDIENTE DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZE O PRODUTO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: FLOCO HOMOGÊNEO; COR: BRANCO NEVE; ODORE: CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO; SABOR: PRÓPRIO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 12,0% (G/100G). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER PAPEIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSELADADO, COM CAPACIDADE PARA CEM GRAMAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</p> <p>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME, COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO</p> <p>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). <b>COTA RESERVADA DO ITEM 52.</b></p>			
133	2.537	KG	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I</b> – FEIJÃO CARIOCA, TIPO I “IN NATURA”, É O GRÃO COMESTÍVEL DO “PHASEOLUS VULGARIS”, CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERA SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODORE CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM</p>			



			<p>PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLOARADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 53.</p>		
134	512	KG	<p><b>FEIJÃO PRETO</b> - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA DE VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS.</p> <p>O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERA SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLOARADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I). AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODERÁ SER ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO COM PERÍODO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA ESTE PROCEDIMENTO AO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR. ANTES DA ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA DE ENTREGA. TAL SOLICITAÇÃO SERÁ AVALIADA PELOS TÉCNICOS DO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, LEVANDO-SE EM CONSIDERAÇÃO O PERÍODO PREVISTO PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, DESDE QUE NÃO CAUSE TRANSTORNOS AO ATENDIMENTO PRESTADO ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO.</p>		



			<p>PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR</p> <p>3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>4-CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE)</p> <p>6-GRUPO</p> <p>7-TIPO</p> <p>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 54.</b></p>			
135	162	KG	<p><b>FARINHA DE MILHO</b> -OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1 KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES METALIZADOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 55.</b></p>			
136	162	KG	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> -OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU METALIZADOS DE 500 G, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 56.</b></p>			
137	16.375	KG	<p><b>FARINHA DE TRIGO</b> -ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LÍPÍDEO= 0 GR; GLICÍDEO= 72 A 76GR. PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE 25 KG.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 57.</b></p>			
138	312	KG	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</b> - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (<i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i>) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO</p>			





			<p>DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77</p> <p>OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO.</p> <p>SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDAM A DATA DE ENTREGA.</p> <p>PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSOLDADA E ATÓXICA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA", "BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL ;</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA),</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li><li>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</li><li>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 58.</b></li></ol>		
139	500	KG	<p><b>FUBA</b> - TIPO MIMOSO: CONTENDO NO MÍNIMO 95% DE MILHO. ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAL TERROSO, PARASITA E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS = 7,2G; LÍPIDIOS = 5G; E GLICÍDEOS = 74G. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500 GR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 59.</b></p>		
140	1.300	PCT	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO DE ORIGEM NACIONAL ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E MÍNIMO DE 4 MINERAIS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA CADA 26 G: VALOR CALÓRICO 147,0 KCAL, CARBOIDRATO 10,0 G; PROTEÍNA 7,0 G; GORDURAS TOTAIS 7,0 G. A ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/78. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTES E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, EMBALADOS EM SACOS METALIZANDO COM APROXIMADAMENTE 1 KG. DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM PACOTES METALIZADO COM 01 KG. REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO COM 10 KG.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO TÉCNICO COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA, ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPIA DO PRODUTO, PARTÍCULAS QUEIMADAS, PESQUISA POR HPLC, CROMATOGRAFIA EM FASE GASOSA PARA ÁCIDOS GRAXOS, SENDO DE LABORATÓRIO CREDENCIADO A SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO COM DATA NÃO SUPERIOR A 01 ANO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 60.</b></p>		



141	1.137	KG	<p><b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b> -DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS DE 02 KG. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTOS DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº. 023 – ANVS/MS DE 15 DE MARÇO DE 2000.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 02 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 61.</b></p>		
142	1.275	KG	<p><b>MAIONESE</b> -PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM PREPARAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SAL E ÓLEO DE LIMÃO, VINAGRE E EDTA – FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS, EMBALADOS EM TETRAPLAC, BISNAGAS OU BALDES COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. ROTULAGEM PERFEITAMENTE DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO, DESTACANDO O NOME DOS PRODUTOS, SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 01 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A SEIS MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 62.</b></p>		
143	500	KG	<p><b>MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO)</b> - PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (<i>TRITICUM AESTIVUM</i> L.) ADICIONADO DE ÁGUA POTÁVEL E OVOS DE GALINHA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA EM FORMATO DE ALFABETO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B 9), OVOS E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM), CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL, AS PORTARIAS Nº 27, 31 E 33/98 DE 13/01/98, DA SVS/MS. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 263, DE 22/09/05).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.</p> <p>AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105°C: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NaOH /100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. RESOLUÇÃO RDC Nº 93, DE 31/10/2000, ANVS/MS, ANEXO, ITEM 4.2.2., SUBÍTEMS 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1E 4.2.2.3., PUBLICADA NO D.O.U. - SEÇÃO I, EM 01/11/2000.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12, 02/01/2001, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM B, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/2001.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225 GRAMAS. PORTARIA 74/94, DE 04/08/94, SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: CORANTES: SERÃO PERMITIDOS OS CONSTANTES DO ITEM 6.4.1.2 DO ANEXO DA RESOLUÇÃO 385 DE 05.08.99, ANVS/MS, PUBLICADA EM 09.08.99, EXCLUINDO OS ARTIFICIAIS.</p> <p>VALIDADE: 12 (DOZE) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR, A DATA DE ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSELADADO, COM CAPACIDADE PARA 500 G. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>		



Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4) LISTA DE INGREDIENTES DA EMBALAGEM PRIMARIA INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS. 5) CONTEÚDO LÍQUIDO. 6) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 63.</b>		
144	925	KG	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERA SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERA TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANCOZO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 64.</b>		
145	1.050	KG	<b>MACARRÃO GRAVATINHA</b> – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO GRAVATINHA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTE NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES. RDC 12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT. 540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÃO TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 65.</b>		
146	1.050	KG	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTES NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 66.</b>		
147	512	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA – FORMATO LASANHA: MASSA SECA PRÉ-COZIDA</b> - TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO E CORANTES NATURAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 67.</b>		



148	256	KG	<p><b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO</b> - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODO: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G</p> <p>- AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.</p> <p>- GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</li><li>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</li><li>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</li><li>4) NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</li></ol> <p><b>COTA RESERVADA DO ITEM 68.</b></p>		
149	237	KG	<p><b>MILHO PARA PIPOCA</b> - MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAUDOS E SÁDIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G, NO RÓTULO DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADO O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p>		





Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 69.</b>			
150	225	KG	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA</b> – TIPO I. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 70.</b>			
151	400	KG	<b>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA</b> -VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA). A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDES), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ÁCIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAIS, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. B) DECLARAR MARCA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM NUTRICIONAL. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS; D) RENDIMENTO DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. E) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 71.</b>			
152	275	CX	<b>PÓ PARA MARIA MOLE – 50 G.</b> -COMPOSIÇÃO – AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROIL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÓCO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 72.</b>			
153	762	KG	<b>SAL</b> . SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO “SAL” SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 73.</b>			
154	1.010	KG	<b>SOJA EM GRAOS</b> - GRAOS GRAUDOS, LIMPOS, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS, VARIEDADES DE HILO BRANCO – PRÓPRIO PARA FABRICAÇÃO DE LEITE DE SOJA E USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 40 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA, ACOMPANHADA DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 14 DE AGOSTO DE 1979. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 74.</b>			
155	135	KG	<b>SAGU</b> . OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 75.</b>			
156	127	KG	<b>TRIGO PARA QUIBE</b> . - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E			



Prefeitura Municipal da Estância Climática de  
**Santa Rita do Passa Quatro – SP**

“Tico-tico lá, Zequinha de Abreu cá,  
o músico que encantou além  
das terras do jequitibá”

			SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 76.</b>			
157	300	CX	<b>CHÁ MATE</b> – COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMOTOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 77.</b>			
158	1.375	KG	<b>CAFÉ</b> – DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÃOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS PROCEDENTE DE GRÃOS CRUS, SÃOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/AMARGOR EM PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MÁXIMO DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E MICROSCÓPICAS, DATADO DOS ÚLTIMOS 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS NORMATIVAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA ANVISA, ESTABELECIDOS NAS LEGISLAÇÕES VIGENTES, DAS QUAIS SE DESTACAM ANVISA/RDC Nº 175, DE 08/07/2003; ANVISA/RDC Nº 12 DE 22/01/2001; ANVISA/RDC Nº 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC Nº 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ATRIBUTOS DO CAFÉ, DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA DO PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ – PQC E QUALIDADE GLOBAL – QG; ANÁLISES MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROTOXINAS, DE RESÍDUOS DE TOXINAS. ANÁLISE SENSORIAL DE PALADAR DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA (TIPO DE CAFÉ, SABOR, AROMA, MOAGEM, BEBIDA, CORPO E TORRAÇÃO), NÃO PODENDO SER SUPERIOR A 6 MESES, REALIZADO EM LABORATÓRIO CREDENCIADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE. D) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 78.</b>			
159	200	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA (EMB C/ 200G)</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 79.</b>			
160	200	LATA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA (EMB C/ 200G)</b> – PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 200G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM LATA CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. <b>COTA RESERVADA DO ITEM 80.</b>			

“Qualquer menção a marca/modelo que por ventura conste deste edital e seus anexos configuram-se como simples referência para cotação dos itens solicitados, sendo que serão aceitos similares ou de tecnologia/qualidade comprovadamente superior.”



**CONDIÇÃO DE PAGAMENTO:**

O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias subsequentes após a entrega dos itens e atesto da Nota Fiscal pela unidade competente, conforme condições descritas no Anexo IV - Minuta da Ata do presente Pregão.

**PRAZO, LOCAL E FORMA DE ENTREGA:**

Os itens objeto do presente Pregão serão entregues de forma parcelada conforme necessidade de consumo da Prefeitura Municipal, no prazo de 07 (sete) dias contados a partir do recebimento da “Ordem de Fornecimento”.

As entregas serão realizadas, na Cozinha Piloto do Município sito à Rua Madre Carmelita 1701 - Santa Rita do Passa Quatro/SP, de segunda a sexta-feira no seguinte horário: das 07:00 às 15:30 horas, ou a constante da “Ordem de Fornecimento”, conforme condições descritas no Anexo IV - Minuta da Ata do presente Pregão.

**VALIDADE DA PROPOSTA:**

A presente proposta é válida por 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

**DECLARAMOS QUE:**

- o item cotado na Planilha acima atente rigorosamente todas as especificações contidas no edital do Pregão Presencial nº 028/2016 e seus anexos.
- caso sejamos “vencedores” da presente licitação, nos comprometemos, sob pena de cancelamento da Ata de Registro de Preços e das penalidades previstas no edital do Pregão Presencial nº 028/2016, a apresentar os **Laudos** e as **Fichas Técnicas** conforme disposto no “Item 31” e na Planilha do Anexo I do edital.

**Obs.: Apresentar junto a presente proposta, sob pena de desclassificação, as declarações descritas acima.**

**Local e data:**

**Nome do representante legal:**

**Assinatura do representante legal:**



ANEXO II

**MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO**

Por este instrumento particular de Procuração, a (razão social da empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob nº. .... e Inscrição Estadual nº....., representada neste ato por seu(s) (qualificações) do(s) outorgante(s) Sr.(a) ....., portadora da cédula de identidade RG nº. .... e CPF nº..... a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (razão social da empresa) perante a Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro, no que se referir ao PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2017, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do Pregão, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (Nº 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Nº 02) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia ..... de ..... de 20...

Local e data. ...., ..... de ..... de 2017.

Assinatura

***Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou do outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.***





ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS  
DE HABILITAÇÃO.**

Local e data

À  
Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.  
Rua Victor Meirelles, 89 – Centro.  
13670-000 Santa Rita do Passa Quatro – SP

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº. 028/2017.

PROCESSO Nº. 1847/17

Sr. Pregoeiro,

Nos termos do art. 4º - VII da Lei 10.520/02, a empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes do envelope nº 02, sob pena de sujeição às penalidades previstas no Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2017, PROCESSO Nº. 1847/17, cujo objeto é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura.

EMPRESA: \_\_\_\_\_

CNPJ Nº: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_

RG e CPF: \_\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_



ANEXO IV

**MINUTA ATA DETENTORA**

**PROCESSO N.º. 1847/17**

**MODALIDADE DE LICITAÇÃO:** Pregão Presencial

**TIPO DE LICITAÇÃO:** Menor Preço

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Preço Unitário.

**MUNICIPALIDADE:** Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.

**DETENTORA DA ATA:** \*\*\*\*\*

**OBJETO:** Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura.

Aos \*\* dias do mês de \*\*\*\*\* de 2017, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, situado na Rua Victor Meirelles n.º. 89, cidade de Santa Rita do Passa Quatro, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF. n.º. 45.749.819/0001-94, doravante denominada simplesmente MUNICIPALIDADE, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Exmo. Sr. Dr. LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS, portador do RG n.º 25.671.592-0 e CPF n.º. 263.567.648-80, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, e, de outro, a firma \*\*\*\*\* , com sede na Rua \*\*\*\*\* , inscrita no CNPJ/MF n.º. \*\*\*\*\* , doravante denominada simplesmente DETENTORA DA ATA, neste ato representada por seu (nome, função, RG, CPF, do representante legal da empresa), de acordo com o que consta do Processo n.º 1847/17, relativo ao Pregão Presencial N.º. 028/2017 têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**  
**OBJETO**

O objeto desta ATA é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações contidas no edital do Pregão Presencial n.º 028/2017 e seus anexos.

**CLÁUSULA SEGUNDA**  
**DOCUMENTOS INTEGRANTES DA ATA**

Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram esta ATA os documentos do EDITAL DE PREGÃO N.º. 028/2017 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, constantes do Processo n.º. 1847/17 e em especial, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação da DETENTORA DA ATA.

**CLÁUSULA TERCEIRA**  
**RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas para execução da presente Ata correrão por conta de Recursos do PNAE, Secretaria da Educação, QESE, PAIF, PAEFI, FNAS-BL GBF-Bolsa Família, FNAS-BL G-SUAS, FNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2017, suplementado se necessário, sob os n.º. 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo - (PNAE Ensino Fundamental - FR: 05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-



3.3.90.30 – Material de Consumo (Mais Educação Fundamental - FR:05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE Ensino Médio – FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAE – AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Secretaria da Educação – FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020310-04.122.0046.2007-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR01 C.A:110.000); 020810-10.301.0119.2029-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR 01 C.A:300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30 – Material de Consumo (Recursos Próprios – FR01 C.A: 220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo (PAIF – FR05 C.A: 500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PAEFI- FR 05 C.A:500.029); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (IGD-BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (FNAS – BL GSUAS FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo; 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo (PNAS-BL PSEAC-PAC I-CASA LAR); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (PROGRAMA BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (CIDADÃO SEMPRE- FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo (Casa Lar Estadual- FR:02 C.A:500.013).

#### **CLÁUSULA QUARTA** **ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS**

O(s) item(ns) registrados e objeto desta Ata será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência desta, sem qualquer despesa adicional.

§ 1º O(s) item(ns) objeto desta Ata será(ão) recebido(s) definitivamente, sem prejuízo do prazo de validade e/ou garantia acima especificada, após a verificação de sua qualidade e constatação de que o(s) mesmo(s) está(ao) de acordo com as especificações.

§ 2º No recebimento e aceitação do objeto desta Ata serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de “73” a “76” da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

§ 3º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento desta Ata, sem prejuízo das sanções previstas.

§ 4º O servidor Municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto da presente Ata, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a Nota Fiscal para o setor de Contabilidade.

§ 5º Em caso do item objeto da presente Ata não se apresentar de acordo com a Nota de Empenho, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fazer a substituição incondicional do mesmo, prevalecendo para efeito de contagem do prazo para pagamento, a data da última entrega.

§ 6º Em caso de não aceitação dos itens objeto(s) desta Ata, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contados da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

§ 7º Em caso de diferença de quantidade, fica a DETENTORA DA ATA obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser



expedida pela DETENTORA DA ATA, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

§ 8º O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) DETENTORA DA ATA, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, bem como dos Contratos dela decorrentes.

### **CLÁUSULA QUINTA** **PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Pelo fornecimento do(s) objeto(s) desta ATA, a MUNICIPALIDADE pagará à DETENTORA DA ATA o preço unitário, certo, irrevogável pelo item \*\*\*\*\* de R\$ \*\*\*\*\* (\*\*\*\*\* e total de R\$ \*\*\*\*\* (\*\*\*\*\*).

§ 1º Para que seja efetuado o pagamento, bem como para o recebimento dos itens objeto da presente ATA, a MUNICIPALIDADE valer-se-á da aprovação do servidor da MUNICIPALIDADE responsável pelo recebimento e atesto dos itens.

§ 2º A DETENTORA DA ATA apresentará ao servidor mencionado no § 1º desta cláusula, nota fiscal referente às entregas efetuadas.

a) A nota deverá ser entregue após a execução de cada entrega, contendo na mesma os seguintes dizeres:

- Pregão Presencial nº. 028/2017.

- Processo nº. 1847/17

b) Fica reservado o direito à DETENTORA DA ATA de realizar análises técnicas e financeiras dos documentos apresentados para pagamento, bem como efetuar glosas totais ou parciais dos valores cobrados e de submetê-los a perícia, sem qualquer custo a licitante, que se obriga a suportá-la prestando todos os esclarecimentos necessários.

c) A liberação do pagamento ficará condicionada a aprovação da nota fiscal.

§ 3º A MUNICIPALIDADE terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da apresentação da nota para aceitá-la ou rejeitá-la.

§ 4º A nota não aprovada será devolvida à DETENTORA DA ATA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no § 3º acima, a partir da data de sua reapresentação.

§ 5º A devolução da nota não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que se suspenda a entrega dos itens objeto da presente ATA.

§ 6º O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias subsequentes após a entrega dos itens e atesto da Nota Fiscal pela unidade competente.

§ 7º Nenhum pagamento isentará a DETENTORA DA ATA das responsabilidades assumidas na forma desta ATA, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos itens entregues.

§ 8º Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão contratante, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente.

§ 9º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações com os fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei n.º 8.666, de 1993.”.

§ 10 Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização desta documentação.

§ 11 Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) entregue(s), o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondentes(s) regularizações.





§ 12 Depois de transcorrido o prazo para pagamento, o mesmo será efetivado pela Tesouraria da MUNICIPALIDADE, através da emissão de cheque nominal ao credor ou através de depósito em conta.

§ 13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, deste que a DETENTORA DA ATA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula.

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias, entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso.

#### **CLÁUSULA SEXTA**

##### **PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

O objeto desta ATA será fornecido em até 07 (sete) dias após a emissão da Ordem de Fornecimento, sendo que as entregas serão de forma parcelada de acordo com a necessidade de consumo da MUNICIPALIDADE.

§ 1º As entregas serão realizadas na Cozinha Piloto do Município sito à Rua Madre Carmelita 1701 - Santa Rita do Passa Quatro/SP, onde o servidor municipal responsável acompanhará a descarga dos itens.

§ 2º As entregas dos itens objeto do presente Pregão serão realizadas de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: das 07:00h às 15:30h ou nos horários previstos na “Ordem de Fornecimento”.

§ 3º A presente ATA de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA**

##### **OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA**

A DETENTORA DA ATA responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a MUNICIPALIDADE e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos desta ATA de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

§ 1º. Fica a DETENTORA DA ATA responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à execução do objeto desta ATA, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.



§ 2º. Deve a DETENTORA DA ATA manter durante toda a execução da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§ 3º. A DETENTORA DA ATA deverá executar o fornecimento dos itens objeto da presente ATA de acordo com as técnicas usuais para esse tipo de produto, a qual alocará todos os equipamentos, pessoal e materiais necessários, e deverá tomar todas as medidas para assegurar um controle de qualidade adequado ao serviço, atendendo a todas as disposições legais para cada tipo de produto;

§ 4º. A DETENTORA DA ATA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado ou outro instrumento hábil derivado da ATA, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, que poderão reduzir o limite indicado.

§ 5º. A DETENTORA DA ATA deverá fornecer itens que atendam todas as normas do INMETRO e da ABNT.

§ 6º. A DETENTORA DA ATA deverá fornecer produtos que atendam todas as normas da Vigilância Sanitária bem como as normas do INMETRO e da ABNT.

§ 7º. A DETENTORA DA ATA deverá apresentar os Laudos e Fichas Técnicas conforme especificado no edital do Pregão Presencial nº 024/2016.

I – Os Laudos e as Fichas Técnicas deverão ser apresentados no ato da primeira entrega dos itens no Almoxarifado Central da Prefeitura.

II - Constatadas irregularidades documentos apresentados a DETENTORA DA ATA se sujeitará as sanções previstas no presente instrumento.

#### **CLÁUSULA OITAVA OBRIGAÇÃO DA MUNICIPALIDADE**

A MUNICIPALIDADE obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s), nos termos da Cláusula Quinta.

#### **CLÁUSULA NONA SANÇÕES**

Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos Contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e no Decreto nº 2.581/15, deste Município de Santa Rita do Passa Quatro, que a DETENTORA DA ATA declara conhecer integralmente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial desta ATA ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

**Parágrafo único** - Na hipótese de rescisão, a MUNICIPALIDADE poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DISPOSIÇÕES GERAIS**



A DETENTORA DA ATA responderá pela solidez e perfeição dos itens entregues, nos termos da legislação vigente.

§ 1º. As entregas serão acompanhadas e fiscalizadas pela MUNICIPALIDADE, de forma que fique assegurado o perfeito cumprimento do ajuste, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

§ 2º. As entregas deverão ser realizadas por pessoal especializado e competente, e, no decorrer da execução dos serviços, a DETENTORA DA ATA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

§ 3º. Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto da presente ATA estará a cargo e exclusivo critério dos departamentos solicitantes e da Cozinha Piloto Municipal, através de seus responsáveis, com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação os serviços executados. Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a DETENTORA DA ATA das responsabilidades contratuais e legais, bem como, sobre danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos ou omissões da firma, de seus funcionários ou preposto.

§ 4º. A fiscalização realizada não exclui nem reduz a responsabilidade da DETENTORA DA ATA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da MUNICIPALIDADE ou de seus agentes e prepostos, de acordo com o artigo 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA**

Análise pelo adquirente:

§ 1º A MUNICIPALIDADE reserva-se no direito de, sem quaisquer ônus, destinar os itens objeto da presente ATA, por ocasião da entrega, para que sejam submetidos a análises, a fim de certificar-se de que os mesmos atendem as performances exigidas, se for o caso;

§ 2º As análises serão realizadas por laboratórios indicados pela DETENTORA DA ATA, especializados e certificados pelo INMETRO;

§ 3º Os custos relativos a realização das referidas análises, serão levados a débito da DETENTORA DA ATA, para o caso em que haja a reprovação do mesmo;

§ 4º Nesse caso, a DETENTORA DA ATA, por sua conta e risco, ficará automaticamente convocada a fazer a substituição do item rejeitado;

§ 5º Caso seja constatada qualquer irregularidade nos itens entregues, a DETENTORA DA ATA deverá repor, sem ônus para a MUNICIPALIDADE, todos os itens reprovados;

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A presente Ata poderá ser cancelada, de pleno direito pela MUNICIPALIDADE, quando:

**I** – A DETENTORA DA ATA não cumprir as obrigações constantes da presente Ata de Registro de Preços;

**II** – A DETENTORA DA ATA não formalizar o Termo de Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a MUNICIPALIDADE não aceitar sua justificativa;

**III** – A DETENTORA DA ATA der causa à rescisão administrativa do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;

**IV** – Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do Termo de Ata decorrente do Registro de Preços;



V – Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

VI – Por razões de interesse público, devidamente justificado pela Administração.

§1º. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos na presente cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

§2º. Nos casos de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da DETENTORA DA ATA, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir desta publicação.

§3º. Se o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e a DETENTORA DA ATA não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberá-la do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, quando:

I - Confirmada a veracidade dos motivos alegados e dos comprovantes apresentados;

II - A comunicação pela DETENTORA DA ATA ocorrer antes do pedido de fornecimento pela unidade administrativa competente;

III - Garantido o cumprimento dos contratos assinados ou dos pedidos de fornecimento já emitidos pela Administração.

§4º. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA FORO**

Será competente o foro da Comarca de Santa Rita do Passa Quatro, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas desta ATA. E por estarem assim justas e DETENTORA DA ATA, as partes assinam esta ATA em 02 (duas) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

\*\*\*\*\* de \*\*\*\*\* de 2017.

\*\*\*\*\*

Dr. Leandro Luciano dos Santos  
Prefeito Municipal

\*\*\*\*\*

P/ DETENTORA DA ATA

#### **Testemunhas:**

1) Nome \*\*\*\*\*

RG \*\*\*\*\*

Assinatura \*\*\*\*\*

2) Nome \*\*\*\*\*

RG \*\*\*\*\*

Assinatura \*\*\*\*\*





ANEXO V

**RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELO SITE DA PREFEITURA**

*(enviar pelo e-mail: [dplicitasrpq@gmail.com](mailto:dplicitasrpq@gmail.com))*

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 028/2017.

PROCESSO Nº. 1847/17

DENOMINAÇÃO:

CNPJ/MF nº.:

Endereço:

e-mail:

Cidade: Estado:

Telefone: Fax:

Obtivemos, através do acesso à página [www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br](http://www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br) a cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Nome: \_\_\_\_\_

Senhor Licitante,

Visando à comunicação entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de recebimento do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro da comunicação, por meio de fax ou de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.



ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU DE PEQUENO PORTE.**

PREGÃO PRESENCIAL 028/2017.

PROCESSO Nº. 1847/17

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. \_\_\_\_\_  
é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida lei complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº. 028/2017 Processo nº. 1847/17, realizado pela Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.

Local e data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Nome do representante \_\_\_\_\_.

RG nº. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante



ANEXO VII

**MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro - SP

Ata de Registro de Preços nº \*\*\*/2017

Objeto: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar e diversos setores da Prefeitura, conforme especificações e quantidades constantes do edital do Pregão Presencial nº 028/2017 e seus anexos.

Detentora da Ata:

**ADVOGADOS:**

Na qualidade de contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, ciente do seu encaminhamento, ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTE E NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n.º 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

Santa Rita do Passa Quatro, \*\* de \*\*\*\*\* de 2017.

**CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO**

Leandro Luciano dos Santos - Prefeito Municipal

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

**CONTRATADA:**

Nome e Cargo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

---

DETENTORA DA ATA



ANEXO VIII

**DECRETO N.º 2.581, DE 07 DE MAIO DE 2015.**

**DISCIPLINA OS PROCEDIMENTOS PARA APLICAÇÃO DE SANÇÕES AOS CONTRATADOS, EM QUALQUER MODALIDADE, PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO.**

**DR.LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS**, Prefeito Municipal da Estância de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, usando da atribuição que lhe é conferida pelo art. 71, III, da Lei Orgânica do Município, com fundamento no artigo 115 da Lei n.º 8.666/93 e considerando que este diploma legal ao se referir à multa o fez genericamente,

**DECRETA:**

Art. 1.º - A aplicação de multa decorrente da infringência ao disposto nos artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações posteriores, no âmbito da Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro, obedecerá ao disposto neste Decreto.

Art. 2.º - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

I - multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação ou contratação para o mesmo fim.

Art. 3.º - O atraso injustificado na execução do contrato de serviço, obra, ou na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 86 da Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações posteriores, e art. 7.º da Lei federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

I - multa de 10% (dez por cento) até o 30.º (trigésimo) dia de atraso; e

II - multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31.º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45.º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

Parágrafo único - A partir do 46.º (quadragésimo sexto) dia, estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no edital ou contrato, sujeitando-se à aplicação da multa prevista no art. 4.º deste Decreto.

Art. 4.º - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:





I - multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação ou contratação para o mesmo fim.

Art. 5.º - As multas referidas neste Decreto não impedem a aplicação de outras sanções previstas nas Leis federais n.º 8.666/93 e n.º 10.520/02.

§ 1.º - Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura Municipal reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

§ 2.º - Caso a contratada tenha prestado garantia, e esta for insuficiente para cobrir o valor da multa, será retida a diferença, nos termos disciplinados no parágrafo anterior.

§ 3.º - Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada, devidamente corrigido pelo IPC-FIPE.

Art. 6.º - As normas estabelecidas neste Decreto deverão constar em todos os procedimentos licitatórios e de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Art. 7.º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal da Estância de Santa Rita do Passa Quatro, 07 de maio de 2015.

**DR. LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS**  
**PREFEITO MUNICIPAL,**

Publicado nesta Prefeitura Municipal, aos 07 de maio de 2015.

**LUIZ CARLOS CUAIO**  
**CHEFE DE GABINETE**



ANEXO IX

**PLANILHA DE VALORES PREVIAMENTE ORÇADOS**

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR ORÇADO UNITÁRIO	VALORES DE REDUÇÃO
			<b>CARNES E DERIVADOS</b>		
01	8.570	KG	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA-CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUÇO; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. ODORE: CARACTERÍSTICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 4.2.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29).</p> <p>TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/ MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 7.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PESO DA UNIDADE: O PRODUTO CONGELADO DEVERÁ SE APRESENTAR EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 02(DOIS) A 05(CINCO) KG SEM CONTRA PESO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO CONGELADO.</p> <p>EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 5KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;</li><li>2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO;</li><li>3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</li><li>4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO;</li><li>5) PESO LÍQUIDO;</li><li>6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO.</li></ol> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p>	19,47	0,10
02	9.048	KG	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IOF)- PATINHO OU COXÃO MOLE</b> - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA.</p> <p>COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS.</p>	24,397	0,10



			<p>ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA.</p> <p>A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO</p> <p>2-TIPO DE CORTE</p> <p>3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”)</p> <p>4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p> <p>8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL.</p> <p>9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p>		
03	9,048	KG	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE -</b> CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM TIRAS/ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA.</p> <p>COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 02 KG.</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20%</p> <p>GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA.</p> <p>A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE</p>	24,196	0,10



			ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO 2-TIPO DE CORTE 3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO “INDÚSTRIA BRASILEIRA”) 4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. 9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.		
04	550	KG	<b>CHARQUE (CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO)</b> - PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINOS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSSES). A CARNE SECA, NO CORTE TRASEIRO CURADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSSES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESOS DE APROXIMADAMENTE 1KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP; 2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CHARQUE CARNE BOVINA SECA, TRASEIRO CURADO; 3) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; 5) PESO LÍQUIDO; 6) CONDIÇÕES ARMAZENAMENTO. C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA TRÊS DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.	32,958	0,10
05	3.096	KG	<b>COXINHA DA ASA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS;	11,304	0,10





			3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.		
06	7.596	KG	<b>COXA E SOBRECOXA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 1) ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; 2) COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; 3) CHEIRO PRÓPRIO; 4) SABOR PRÓPRIO. D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE. G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA; H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.	6,816	0,05
07	5.050	KG	<b>FILE DE FRANGO</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.	12,73	0,10
08	8.050	KG	<b>FRANGO (SASSAMI) – CORTE TIPO FILEZINHO – IQF</b> - FILE DE FRANGO, IN NATURA, CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVACAO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDICoes HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELAO/AGUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICOQUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE MINIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. PRAZO DE FABRICACAO: O PRODUTO NAO DEVERA TER DATA DE FABRICACAO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSO, ATOXICO LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LIQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICoes DE ESTOCAGEM E	13,494	0,10



			ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24/11/05 REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEVE, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA. 2 - NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO. 3 - DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. 4 - PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO CONGELADO. 5 - PESO LÍQUIDO. 6 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL. 8 - NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.		
09	5.150	KG	<b>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO</b> -FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO; PESANDO APROXIMADAMENTE 2 KG; E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. A) VALIDADE DE 120 DIAS. B) SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA.	23,317	0,10
10	3.050	KG	<b>FILE DE TILÁPIA</b> : FILE DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA, IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMANHO DO FILE DE 20 A 35 GRAMAS, EM FORMATO DE FILE, AUSÊNCIA DE SABOR DE TERRA, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 A 5 KG, CAIXA SECUNDÁRIA DE 10 A 15 KG. TABELA NUTRICIONAL- PORÇÃO DE 110 GRS - VALOR CALÓRICO 93 KCal, CARBOIDRATO 0 G, PROTEÍNA 21G, GORDURA TOTAIS 1G, GORDURAS SATURADAS 0,5G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 40MG.	31,361	0,10
11	3.050	KG	<b>EMPANADO DE PEIXE</b> – CARNE DE FILE DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MOÍDA, SÁDIA, LIVRE DE: PELE, PARASITAS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, ACRESCIDAS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE IMPRESSO, SISTEMA PLÁSTICO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: 2,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO IDENTIFICADA COM NOME DA EMPRESA E CAPACIDADE PARA 10 KG.	18,98	0,10
12	7.050	KG	<b>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF</b> : CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SÁDIOS, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS TIRAS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2X2X2 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARÊNCIA EXTRA LÍMPIDA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. PRODUTO PREPARADO A PARTIR DO PERNIL, PARTE TRASEIRA DO PORCO, ACIMA DO JOELHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODORE: PRÓPRIO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PH: INFERIOR A 6,0. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOPTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01, CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFEÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG OU 2 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUÇÃO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUÇÕES RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24/11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ETIQUETA COLADA OU IMPRESSO NA PRÓPRIA EMBALAGEM, DE FORMA CLARA E INDELEVE, COM AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: EMBALAGEM PRIMÁRIA: 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICAÇÃO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LÍQUIDO. 6. COMPONENTES DO PRODUTO. 7. NÚMERO DO LOTE. 8. NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA. 11. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO EMBALAGEM SECUNDÁRIA: 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA. 2. NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. 3.	17,306	0,10



			DATA DE FABRICAÇÃO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LÍQUIDO. 6. PESO BRUTO. 7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO. 8. NÚMERO DO LOTE. 9. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CÓDIGO DE BARRAS MODELO EAN - 128 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.		
13	4.050	KG	<b>ALMONDEGA</b> - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUIÇÃO, (COM SAL), PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE, 25G POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUÍDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E AMOSTRA.	19,03	0,10
14	5.550	KG	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCHAR E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUÍDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.	13,947	0,10
15	5.550	KG	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA)</b> - PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 A 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	17,01	0,10
16	4.350	KG	<b>MORTADELA</b> - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUÍDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALADAR DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.	15,713	0,10
17	3.900	KG	<b>PRESUNTO</b> - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000), COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES OBRIGATORIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE 2,5% (MÁXIMO) 2,0 %. CARBOIDRATOS TOTAIS (MÁXIMO), 5,0 % A SOMATÓRIA DE AMIDO MÁXIMO E AÇÚCARES TOTAIS (CARBOIDRATOS TOTAIS) NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR A 5 %, UMIDADE (MÁXIMO) 75%, GORDURA (MÁXIMO) 12% PROTEÍNA (MÍNIMO) 13 %. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA. - “REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL” - DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. F) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E	19,60	0,10





			CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.		
18	5.900	KG	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b> – QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDO NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJS.</p> <p>COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES OBRIGATORIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO, INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEMI-MOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO A BRANCO AMARELADO, UNIFORME; SABOR: LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS).</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE G/100G MAX. 55,0. MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO G/100G MIN. 35,0. CARACTERÍSTICAS DISTINTAS DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO: OBTENÇÃO DE UMA MASSA ACIDIFICADA SEM FILAR.</p> <p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLOGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C.</p> <p>ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJS" PARA QUEIJS DE MÉDIA E ALTA UMIDADE, SEGUNDO CORRESPONDA COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO: E AUTORIZADO O USO DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORAÇÃO PREVISTO NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJS".</p> <p>CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES.</p> <p>AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/ VOL. 0 A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADO POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS A PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA ( A.O.A.C. 15° ED. 1990,979.13,P823 ) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO.</p> <p>CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIJS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJS".</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA, MERCOSUL/GMC/RES. Nº 83/96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO.</p> <p>ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4° C.</p> <p>ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL).</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO), EXPRESSÃO: "INDÚSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTENSO OU ABBREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.</p>	20,321	0,10
19	3.800	KG	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENEIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO /CD / FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013.</p>	32,904	0,10





			<p>ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:</p> <p>I – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO;</p> <p>II – 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS;</p> <p>III – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA;</p> <p>IV – 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS;</p> <p>V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO;</p> <p>VI – 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; E VII – 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:</p> <p>ASPECTO: CARACTERÍSTICO.</p> <p>COR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>SABOR: CARACTERÍSTICO</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G</p> <p>PROTEÍNA MÍNIMA: 9%</p> <p>LIPÍDEO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE OU BSNAGA FECHADO HERMETICAMENTE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO DE 1,5 KG.</p> <p>SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999).</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>		
20	7.300	KG	<p><b>SALSICHA DE FRANGO</b>– DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES.</p> <p>1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA;</p> <p>2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;</p> <p>3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO;</p> <p>4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO;</p> <p>5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS;</p> <p>6 - PESO LÍQUIDO;</p> <p>7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO;</p> <p>8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISF;</p> <p>9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO);</p> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <p>-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>-ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</p> <p>-COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</p> <p>-CHEIRO PRÓPRIO;</p> <p>-SABOR PRÓPRIO;</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONÉ OU GORRO, SAPATOS FECHADOS E COM SOLADO ANTIDERRAPANTE.</p>	11,323	0,10



			G) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. H) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO. I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.		
21	3.030	KG	<b>NHOQUE DE SOJA</b> – FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICO, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR 80G DO PRODUTO: 184 KCAL, CÁLCIO 6,3G, PROTEÍNA 7,9G, CARBOIDRATOS 23G E FIBRA ALIMENTAR 3,0G. A) EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 10KG. PRAZO DE VALIDADE E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM FECHADA COM VALIDADE DE 06 MESES, CONSERVADA E TEMPERATURA DE -12°C. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. D) APRESENTAR LAUDO EM VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, ORGANOLÉPTICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	24,067	0,10
22	4.700	EMB	<b>IOGURTE SABOR MORANGO</b> - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, ÁGUA, AMIDO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, ESPESANTE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE CARMIN COCHONILHA, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO. O IOGURTE DEVERÁ SER ISENTO DE CONTAMINAÇÃO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. O PRODUTO DEVE SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO DE BAIXA DENSIDADE COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 01 (UM) LITRO E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA.	5,956	0,05
			<b>ENLATADOS</b>		
23	1.548	FR	<b>AGRIN BRANCO</b> - AGRIN DE VINHO BRANCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES E CONSERVANTES, EM FRASCOS PLÁSTICOS COM APROXIMADAMENTE 750 ML. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM FRASCOS CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	3,453	0,01
24	255	BD	<b>AZEITONA FATIADA</b> -AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	40,294	0,10
25	1.800	LATA	<b>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> -ATUM, PESCADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESCADO FRESCO, LIMPO, VISCERADO, APRESENTAÇÃO RALADO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LATAS COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10 (DECRETO 12486 DE 20/10/78). DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	5,887	0,05
26	2.900	LATA	<b>CREME DE LEITE</b> – CREME DE LEITE UHT, ESPESANTE GOMA JATAÍ, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA GUAR, CARAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA 20% EM LATAS DE APROXIMADAMENTE 300 G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGENS CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G., SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	5,42	0,05
27	2.030	KG	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO</b> - COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE	14,791	0,10



			NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.		
28	2.030	KG	<b>DOCE DE LEITE</b> -ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	18,032	0,10
29	10.024	KG	<b>EXTRATO DE TOMATE (4KG)</b> - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. ISENTO DE FERMENTAÇÕES E COM BRIX DE 18° A 24°. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: CARBOIDRATOS – MÁXIMO 14 G, SÓDIO = APROXIMADAMENTE 500 MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 4,1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC, 272/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	9,89	0,05
30	824	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	14,168	0,10
31	700	EMB	<b>FERMENTO EM PÓ</b> - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 G. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. B) DECLARAR MARCA.	6,639	0,05
32	2.400	EMB	<b>LEITE CONDENSADO</b> - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.	5,923	0,05
33	2.300	FR	<b>LEITE DE COCO – 200 ML</b> -COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.	4,243	0,01
34	6.800	KG	<b>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS</b> - (VEGETAL): ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS=0,1G; LÍPÍDEOS= 65 A 80G; GLICÍDIOS=0,0G; 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, CREMOSA, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GR. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	9,214	0,05
35	824	LATA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> – PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	15,36	0,10
36	6.200	EMB	<b>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA</b> – ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	4,281	0,01
37	3.150	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE UVA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA	9,017	0,05



			ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.		
38	3.150	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	8,903	0,05
39	3.200	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	8,19	0,05
40	3.150	LT	<b>PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA</b> - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUÇO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1 X 6. VALIDADE: SEIS MESES, SEM NECESSIDADE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO Nº 6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ELEMENTOS ESTRANHOS, INSETOS E SEUS FRAGMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 25, DE 15 DE JULHO DE 2014. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) EMBALAGEM DO PRODUTO: GALÕES/BOMBONAS COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 5 LITROS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	9,017	0,05
			<b>NÃO PERECÍVEIS</b>		
41	250	KG	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (DIABÉTICO)</b> - PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU ( <i>THEOBROMA CACAO L.</i> ) LECITINADO MALTODEXTRINA, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE, EDULCORANTE ARTIFICIAL, CLICAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, ACESSULFAME-K, SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE, DÍOXIDO DE SILÍCIO, CONTÉM FENILALANINA, ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE	52,046	0,50





			<p>FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05).</p> <p>PARA AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO, GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVEM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH).</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>AS EMBALAGENS DEVEM SER EM LATA DE FOLHAS DE FLANDRES MEMBRANIZADAS E GASEIFICADOS, COM CAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILO OU FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COMCAPACIDADE PARA 300 (TREZENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 (DOZE) QUILOS.</p> <p>O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDUSTRIABRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</p> <p>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE</p> <p>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO</p> <p>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</p>		
42	30.350	KG	<p><b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1:</b> GRÃOS DE ARROZ “IN NATURA”, PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO (“AGULHINHA”), TIPO 1 (≥ A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA) DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. SER SELECIONADO ELETRONICAMENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A PORTARIA Nº 269 DE 17/11/88 E ANEXOS, MA, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, RESOLUÇÃO Nº 34/76 DA CNP/MS, RESOLUÇÃO – RDC Nº 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 329, DE 02/09/85, MA E RESOLUÇÃO – RDC Nº 347 DE 16/12/02, ANVISA/MS, COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS Nº 157 DE 04/11/91, 80 DE 10/04/92, 01 DE 09/01/1989 E 10 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA ARROZ BENEFICIADO POLIDO DO TIPO 1, E DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE, CARACTERIZADO POR GRÃOS PERFEITOS, MADUROS E DE BENEFICIAMENTO ESMERADO COM O MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, ATÉ 6% DE QUEBRADOS, ATÉ 0,15% DE CANJICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (EM ESPECIAL, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, PORTARIA Nº 259, DE 20/9/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº. 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA, EVITANDO A PERDA DO PRODUTO E GARANTINDO A DURABILIDADE MÍNIMA EXIGIDA. O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) QUILOGRAMAS. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA. A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SENDO RECEBIDO SOMENTE O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR A DATA DE ENTREGA.</p> <p>A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p> <p>A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA:</p> <p>B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE:</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL):</p> <p>D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS:</p> <p>E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMARIA E SECUNDARIA:</p> <p>F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMARIA E SECUNDARIA:</p> <p>G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:</p> <p>H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA:</p> <p>I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO:</p> <p>J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO):</p> <p>K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMARIA E SECUNDARIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO:</p> <p>L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMARIA E SECUNDARIA EM</p>	3,439	0,01



			QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL: M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:		
43	28.300	KG	<p><b>ACÚCAR CRISTAL:</b>CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-ACÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRISTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTAIS FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,7 % DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM APARÊNCIA PRÓPRIA DO TIPO DE ACÚCAR, COM CRISTAIS BRANCOS FINOS E REGULARES, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO - COR: BRANCA, PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: DOCE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER: SACAROSE, MÍNIMO: 99,0% P/P – RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO: 0,2% P/P - COR “ICUMSA” (420 NM) MÁXIMO: 80 - UMIDADE, MÁXIMO:0,3% P/P, RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A., NTE 12/34, ITEM 6 A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. 2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, GRUPO 11, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. 2.5. DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78 DA C.N.N.P.A., NTE 12/34, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS QUE COMPÕEM O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ90 (NOVENTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 05 (CINCO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NO RÓTULO DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2) IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDÚSTRIA” BRASILEIRA”, 3) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, 4) CONTEÚDO LÍQUIDO, 5) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, 6) EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR UMA VIA ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA DA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.</p> <p>A) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA: B) NOME, ENDEREÇO, N.º DO TELEFONE E DO FAX DO FABRICANTE E DA EMPRESA PROPONENTE: C) PRAZO DE VALIDADE (DEVE SER DECLARADO O PRAZO REAL): D) COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS NOMES, TIPOS E CÓDIGOS DOS ADITIVOS, CASO UTILIZADOS: E) PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NAS EMBALAGENS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA: F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA: G) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: H) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APOS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: I) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO: J) EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA TRANSPORTE (QUANDO DIFERENTE DO DECLARADO PARA ARMAZENAMENTO): K) TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO, INCLUSIVE O MATERIAL DE FABRICAÇÃO DAS MESMAS E O TIPO DE VEDAÇÃO: L) INFORMAÇÃO QUE CONSTARÃO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA EM QUE SERÁ ENTREGUE O PRODUTO E DECLARAR QUE AS MESMAS ESTARÃO IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL: M) INFORMAÇÕES SOBRE O RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO: NOME: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:</p>	2,999	0,01
44	300	CX	<p><b>AMIDO DE MILHO – 500 G.</b> -PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSAS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA.</p>	6,704	0,05
45	3.200	KG	<p><b>BISCOITO MAISENA</b> – BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ACÚCAR E AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRAZÁVEL.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	12,183	0,10



46	3.200	KG	<p><b>BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE)</b> – BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO AGRAVÁVEL.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	14,28	0,10
47	2.600	KG	<p><b>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER</b> -CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE: PROTEÍNAS=11G, LÍPIDIOS=15G, E GLICÍDIOS=67G. OUTROS INGREDIENTES SOMENTE QUANDO MENCIONADOS E COM ANUÊNCIA DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. O PRODUTO ASSIM COMO SUA EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO (DE ATÉ 30 DIAS) E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES CONTENDO 400 A 500G DO PRODUTO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 400 G LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	10,751	0,05
48	2.200	KG	<p><b>BISCOITO WAFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO)</b> – CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CACAU EM PÓ, AMIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO, ELABORADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM, PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 180 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	17,65	0,10
49	510	KG	<p><b>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE CARNE. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	12,506	0,10
50	510	KG	<p><b>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO</b> -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSSODÍCO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSA, ESPECIARIAS, EXTRATO E AROMA NATURAL DE GALINHA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 500 MG DE SÓDIO EM 100 GRAMAS DO PRODUTO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO COM CAPACIDADE APROXIMADAMENTE 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, DE POLIETILENO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG.</p> <p>D) O RÓTULO DEVERÁ CONTER O REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	12,488	0,10
51	2.700	KG	<p><b>CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU</b> -PRODUTO EM PÓ OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE DERIVADOS DE CACAU (<i>THEOBROMA CACAO L.</i>), MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ E/OU INGREDIENTES DE CACAU, COM OUTROS INGREDIENTES, CONTENDO, NO MÍNIMO, 35% (G/100G) DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, ADICIONADO DE INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS.</p> <p>O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 265, DE 22/09/05). O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER NORMALMENTE SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA OU LACTOSE. E EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR</p>	16,159	0,10



			<p>GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O CHOCOLATE EM PÓ NÃO PODE SER ADICIONADO DE AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: MARROM ESCURO; ODORE: CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE; SABOR: PRÓPRIO DE CHOCOLATE. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 3,0% EM PESO; GLICÍDIOS NÃO REDUTORES EM SACAROSE, MÁXIMO 68,0% EM PESO; LÍPIDIOS: MÍNIMO 6,5% EM PESO; RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO 2,5% EM PESO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIJIDADES, PARASITOS E LARVAS; VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO; GRANULOMETRIA: 98% DO PRODUTO DEVERAM PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH). CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES; AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ACIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS A 1 (UM) QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 12 (DOZE) QUILOS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDUSTRIA BRASILEIRA”, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR).</li></ol> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>		
52	240	KG	<p><b>COCO RALADO</b> - PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO. PODENDO SER APRESENTADO COM OUTRO INGREDIENTE DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZE O PRODUTO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº272, DE 22/09/05). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: FLOCO HOMOGÊNEO; COR: BRANCO NEVE; ODORE: CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO; SABOR: PRÓPRIO, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 12,0% (G/100G). RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 272, DE 22/09/05. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 19, ITEM E, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES, AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ACIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº265, DE 22/09/05. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER PAPEIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA CEM GRAMAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. A ROTULAGEM DO PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li><li>2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM / EXPRESSÃO “INDUSTRIA BRASILEIRA” E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li><li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE</li><li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME, COMPLETO OU INS), CASO UTILIZADO</li><li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li><li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li><li>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA)</li></ol>	36,517	0,10
53	10.150	KG	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I</b> – FEIJÃO CARIOCA, TIPO I “IN NATURA”, É O GRÃO COMESTÍVEL DO “PHASEOLUS VULGARIS”, CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERA SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODORE CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUIJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º).</p>	5,926	0,05





			<p>SEÇÃO I) -</p> <p>AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR</p> <p>3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE:</p> <p>- CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>4-CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE)</p> <p>6-GRUPO</p> <p>7-TIPO</p> <p>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>		
54	2.050	KG	<p><b>FEIJÃO PRETO</b> - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRAOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS.</p> <p>O PRODUTO FEIJÃO “IN NATURA”, DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO I, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4, SUBITEM 4.4.1.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIJADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A., DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I). AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PODERÁ SER ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO COM PERÍODO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA SOLICITE AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO PARA ESTE PROCEDIMENTO AO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, ANTES DA ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA DE ENTREGA. TAL SOLICITAÇÃO SERÁ AVALIADA PELOS TÉCNICOS DO SETOR DE NUTRIÇÃO ESCOLAR, LEVANDO-SE EM CONSIDERAÇÃO O PERÍODO PREVISTO PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, DESDE QUE NÃO CAUSE TRANSTORNOS AO ATENDIMENTO PRESTADO ÀS UNIDADES EDUCACIONAIS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO.</p> <p>PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR</p> <p>3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</p> <p>4-CONTEÚDO LÍQUIDO</p> <p>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE)</p> <p>6-GRUPO</p> <p>7-TIPO</p> <p>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E</p>	8,054	0,05



			MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO		
55	650	KG	<b>FARINHA DE MILHO</b> -OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1 KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES METALIZADOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	6,86	0,05
56	650	KG	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> -OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE QUATRO MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS OU METALIZADOS DE 500 G, REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	7,44	0,05
57	65.500	KG	<b>FARINHA DE TRIGO</b> -ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LÍPIDE= 0 GR; GLICÍDE= 72 A 76GR. PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE 25 KG. C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	4,397	0,01
58	1.250	KG	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</b> - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS ( <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> ) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERA CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERA PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER TERMOSOLDADA E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA", BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL ; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.	27,445	0,10
59	2.000	KG	<b>FUBA</b> -TIPO MIMOSO: CONTENDO NO MÍNIMO 95% DE MILHO. ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAL TERROSO, PARASITA E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS = 7,2G; LÍPÍDIOS = 5G; E GLICÍDEOS = 74G. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500 GR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA	3,203	0,01



			MÍNIMA DE 30 DIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.		
60	5.200	PCT	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> -LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO DE ORIGEM NACIONAL ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E MÍNIMO DE 4 MINERAIS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA CADA 26 G; VALOR CALÓRICO 147,0 KCAL, CARBOIDRATO 10,0 G; PROTEÍNA 7,0 G; GORDURAS TOTAIS 7,0 G. A ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR. RESOLUÇÃO CNPQ QUANTIDADE DE REFERÊNCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNPQ Nº 12/78. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTES E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, EMBALADOS EM SACOS METALIZANDO COM APROXIMADAMENTE 1 KG. DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM PACOTES METALIZADO COM 01 KG. REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO COM 10 KG. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO TÉCNICO COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA, ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS E MICROSCOPIA DO PRODUTO, PARTÍCULAS QUEIMADAS, PESQUISA POR HPLC, CROMATOGRAFIA EM FASE GASOSA PARA ÁCIDOS GRAXOS, SENDO DE LABORATÓRIO CREDENCIADO A SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO COM DATA NÃO SUPERIOR A 01 ANO.	28,431	0,10
61	4.550	KG	<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO</b> -DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS DE 02 KG. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº. 023 – ANVS/MS DE 15 DE MARÇO DE 2000. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 02 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	5,291	0,05
62	5.100	KG	<b>MAIONESE</b> -PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM PREPARAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SAL E ÓLEO DE LIMÃO, VINAGRE E EDTA – FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS, EMBALADOS EM TETRAPLAC, BISCAGAS OU BALDES COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. ROTULAGEM PERFEITAMENTE DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO, DESTACANDO O NOME DOS PRODUTOS, SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 01 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A SEIS MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	10,049	0,05
63	2.000	KG	<b>MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO)</b> - PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ( <i>TRITICUM AESTIVUM</i> L.) ADICIONADO DE ÁGUA POTÁVEL E OVOS DE GALINHA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA EM FORMATO DE ALFABETO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B 9), OVOS E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM), CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL, AS PORTARIAS Nº 27, 31 E 33/98 DE 13/01/98, DA SVS/MS. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 263, DE 22/09/05). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEVEM CONTER UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105°C: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NAOH /100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. RESOLUÇÃO RDC Nº 93, DE 31/10/2000, ANVS/MS, ANEXO, ITEM 4.2.2., SUBÍTEMOS 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1E 4.2.2.3., PUBLICADA NO D.O.U. - SEÇÃO I, EM 01/11/2000. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12, 02/01/2001, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM B, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/2001. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIJADES, PARASITOS E LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225 GRAMAS. PORTARIA 74/94, DE 04/08/94, SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: CORANTES: SERÃO PERMITIDOS OS CONSTANTES DO ITEM 6.4.1.2 DO ANEXO DA RESOLUÇÃO 385 DE 05.08.99, ANVS/MS, PUBLICADA EM 09.08.99, EXCLUINDO OS ARTIFICIAIS. VALIDADE: 12 (DOZE) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR, A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 G. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES	6,019	0,05



			NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMACOES: 1) DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICACAO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM/EXPRESSAO "INDUSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZAO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3) DATA DE FABRICACAO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE 4) LISTA DE INGREDIENTES DA EMBALAGEM PRIMARIA INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNCAO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS. 5) CONTEUDO LIQUIDO. 6) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.		
64	3.700	KG	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	5,65	0,05
65	4.200	KG	<b>MACARRÃO GRAVATINHA</b> – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO GRAVATINHA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTE NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES. RDC 12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT. 540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÃO TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	7,073	0,05
66	4.200	KG	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTES NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA. E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	6,158	0,05
67	2.050	KG	<b>MASSA ALIMENTÍCIA – FORMATO LASANHA; MASSA SECA PRÉ-COZIDA</b> - TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO E CORANTES NATURAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.	18,122	0,10
68	1.025	KG	<b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO</b> - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODORE: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.	16,168	0,10





			<p>- GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <p>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</p> <p>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</p> <p>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE</p> <p>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NUMERO INS), CASO UTILIZADOS.</p> <p>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</p> <p>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</p> <p>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p> <p>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NUMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</p> <p>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NUMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</p> <p>4) NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.</p>		
69	950	KG	<p><b>MILHO PARA PIPOCA</b> - MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJEIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G, NO RÓTULO DEVERÁ ESTAR IDENTIFICADO O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	6,61	0,05
70	900	KG	<p><b>MILHO BRANCO PARA CANJICA</b> - TIPO I. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) O PRODUTO DEVE ESTAR EM SACOS PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 500 G, ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	6,247	0,05
71	1.600	KG	<p><b>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA</b> - VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA).</p> <p>A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDES), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ÁCIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAIS, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM NUTRICIONAL.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS.</p> <p>D) RENDIMENTO DEVE SER DE APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO.</p> <p>E) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>F) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	9,278	0,05
72	1.100	CX	<p><b>PÓ PARA MARIA MOLE - 50 G.</b> - COMPOSIÇÃO - AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROIL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÓCO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p>	3,327	0,01
73	3.050	KG	<p><b>SAL</b> - SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO "SAL" SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	2,123	0,01



74	4.040	KG	<b>SOJA EM GRÃOS</b> - GRÃOS GRAUDOS, LIMPOS, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS. VARIEDADES DE HILO BRANCO – PRÓPRIO PARA FABRICAÇÃO DE LEITE DE SOJA E USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 40 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA, ACOMPANHADA DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO, EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 14 DE AGOSTO DE 1979. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	11,323	0,10
75	540	KG	<b>SAGU</b> - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOSO, CONTENDO MISTURA PARA PREPARO NOS SABORES UVA E MORANGO, FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL E PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	18,869	0,10
76	510	KG	<b>TRIGO PARA QUIBE</b> - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, ATÓXICO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.	7,26	0,05
77	1.200	CX	<b>CHÁ MATE</b> – COMPOSTO DE FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GR. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	7,30	0,05
78	5.500	KG	<b>CAFÉ</b> – DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÃOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS PROCEDENTE DE GRÃOS CRUS, SÃOS E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/AMARGOR EM PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MÁXIMO DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS E MICROSCÓPICAS, DATADO DOS ÚLTIMOS 12 (DOZE) MESES, DE ACORDO COM AS NORMATIVAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E DA ANVISA, ESTABELECIDOS NAS LEGISLAÇÕES VIGENTES, DAS QUAIS SE DESTACAM ANVISA/RDC Nº 175, DE 08/07/2003; ANVISA/RDC Nº 12 DE 22/01/2001; NAVISA/RDC Nº 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC Nº 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. C) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ATRIBUTOS DO CAFÉ, DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA DO PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ – PQE E QUALIDADE GLOBAL – QG; ANÁLISES MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROTOXINAS, DE RESÍDUOS DE TOXINAS. ANÁLISE SENSORIAL DE PALADAR DE ACORDO COM A FICHA TÉCNICA (TIPO DE CAFÉ, SABOR, AROMA, MOAGEM, BEBIDA, CORPO E TORRAÇÃO), NÃO PODENDO SER SUPERIOR A 6 MESES, REALIZADO EM LABORATÓRIO CREDENCIADO JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE. D) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.	18,827	0,10
79	800	LATA	<b>ERVILHA EM CONSERVA (EMB C/ 200G)</b> – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	1,743	0,01
80	800	LATA	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA (EMB C/ 200G)</b> – PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 200G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA, DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM LATA CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 4 UNIDADES. D) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLÓGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO.	1,863	0,01