



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 029/2018
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 n.º 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, 2097/08, 2.547/14, 2.581/15, 2.706/17, 2.725/17 e alterações.

PROCESSOS Nº. 2319/18

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 aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo I.

Os documentos que integram o presente EDITAL estão dispostos em 10 (dez) 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 - DECRETO N.º 2.706, DE 18 DE ABRIL DE 2017

ANEXO X – PLANILHA DE VALORES MÉDIOS E REDUÇÃO MÍNIMA

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 **17 de julho de 2018**, com início às **08:30 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. 0144/18.
- 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 aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, conforme especificações e quantidades constantes do presente edital e seus anexos.

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, Bolsa Família, G-SUAS, CASA LAR, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2018, suplementado se necessário, sob os nº. 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAEF - FR: 05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Mais Educação Fundamental - FR: 05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAEM – FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Secretaria da Educação – MERENDA ESCOLAR – FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020210-04.122.0046.2007-3.3.90.30 – Material de Consumo - Administração Geral (FR01 C.A:110.000); 020810-



10.301.0119.2029-3.3.90.30 – Material de Consumo - Fundo Municipal de Saúde (FR 01 C.A: 300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30 – Material de Consumo - Ensino Fundamental (EMEFS – FR01 C.A: 220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo – Fundo Municipal de Assistência Social (PAIF – FR05 C.A: 500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (PAEFI- FR 05 C.A:500.029); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (GSUAS - FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (CASA LAR – FEDERAL – FR:05 C.A: 500.034); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (CIDADÃO SEMPRE - FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (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\$ 3.732.210,56 (três milhões setecentos e trinta e dois mil duzentos e dez reais e cinquenta e seis centavos), sendo que os valores unitários estão dispostos no Anexo X – Planilha de Valores Médios e Redução Mínima.

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 das excludentes previstas nos incisos II e III do Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.

5.3.1 Quando não houver um mínimo de 03 (três) licitantes com propostas válidas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no Edital.

5.3.2. Quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

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. 029/2018
ENVELOPE PROPOSTA (envelope nº 01)
PROCESSO Nº. 2319/18

6.1.2. Para o Envelope nº. 02:

PREGÃO Nº. 029/2018
ENVELOPE DE DOCUMENTOS (envelope nº 02)
PROCESSO Nº. 2319/18

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 ultima 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 30 e na Planilha do Anexo I do edital.

Nota - 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 e/ou **DECLARAÇÃO** solicitados 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. Caso a licitante opte por concorrer com todos os itens (COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA) basta preencher os dados da Cota Principal e clicar no botão “REPLICAR PREÇO E MARCA PARA OS ITENS DA COTA RESERVADA”, a fim de que não haja divergência entre os valores e marcas informadas em ambas as cotações.

7.6.4. Caso a licitante não seja enquadrada como ME ou EPP deverá cotar todos os itens, inclusive os da cota reservada, para que em eventual aplicação das excludentes especificadas no item 5.3 do edital a empresa citada possa concorrer nas duas cotas.

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 expresso.

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;

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), Estadual e Municipal 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;

9.5.3.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças.

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 e concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.6.2. Certidão negativa de **recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;



- a) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em 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 declaração formal firmada por representante legal de que:

9.7.1. não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho a menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

9.7.2. 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. de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

9.7.4. a empresa 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, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, cujos termos declara conhecer na íntegra (exclusiva às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte);

9.7.5. Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo **e, ainda**, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

9.7.6. Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

9.8. QUALIFICAÇÃO DA PESSOA FÍSICA PARA ASSINAR O CONTRATO, COM NOME, CARGO NA EMPRESA, RG e CPF, ENDEREÇO RESIDENCIAL COMPLETO, DATA DE NASCIMENTO, TELEFONES, 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 aprazada 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) 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).

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.



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 exhibir 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 imediatamente 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 PORTO 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 inexistente(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 contidos na planilha do Anexo X do presente edital.
- 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 empata das, 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 empata das, 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 diligencia 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 de menor valor.

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 imediatamente 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 outra 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. Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da adjudicatária, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

24.6.5. Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

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. As condições de entrega e recebimento do objeto do presente Pregão serão conforme o estabelecido na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui no anexo IV deste Edital.

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 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 - SANÇÕES

28.1. 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.

28.2. Eventuais infrações cometidas pelo licitante durante o procedimento licitatório regido pelo presente edital ou pela Contratada durante a execução da Ata de Registro de Preços a ser oportunamente assinada serão apuradas pela Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos - CAILC, instituída pelo Decreto nº. 2.706, de 18 de abril de 2017 – Anexo IX.

29 – CONTROLE DE QUALIDADE E GARANTIA:

29.1. Análise pelo adquirente:

29.1.1. 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;

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

29.1.3. 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;

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

29.2. 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.

29.3. Na primeira entrega **poderá** ser solicitada uma quantidade mínima dos itens a serem adquiridos, a fim de verificação da qualidade destes com as especificações exigidas pela administração. Caso os itens não correspondam às especificações descritas no presente instrumento, depois de aplicado as disposições elencadas acima, a empresa será sancionada conforme disposições do Decreto n.º 2.581, de 07 de Maio de 2015.

30 – DA APRESENTAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS E LAUDOS

30.1. As empresas declaradas vencedoras deverão apresentar Fichas Técnicas e Laudos dos produtos nos quais constam tal exigência na planilha do Anexo I do presente edital.

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

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

31 – DISPOSIÇÕES GERAIS:

31.1. 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.

31.2. 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.

31.3. 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.

31.4. 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 provação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

31.5. 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.

31.6. 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.

31.7. 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.

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



31.9. 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.

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

31.11. 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.

31.12. 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.

31.13. 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.

31.13.1. 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.

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

31.14. 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.

31.15. 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.

31.16. 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, 28 de junho de 2018.

**LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL**



ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 029/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 2319/18

OBJETO: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, 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		
CARNES E DERIVADOS								
01	6.450	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS 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 RASPAS 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 QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDAS, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUCO; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. ODOR: 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 ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NAS RESOLUÇÕES 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/ MATERIAS 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 HIGIÉNICO-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>					



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"*

			<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 INTEGRA 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 EXPONUM 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">1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO;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. <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>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 79</p>		
02	6.825	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAKTÓRIAS 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 INDIVIDUALMENTE 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 PARDENTAS.</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 18/1/88, 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 OBTEÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-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 INVIOBILIDADE 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 EXPOUNDO 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</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"*

			<p>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>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 80</p>		
03	6.825	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRES/ISCAS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE, PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAZITÓRIAS 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 TIRES/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS 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 MATERIA 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 TIRES/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 AMOLECIDAS 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 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 HIGIÉNICO-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 PERFORAÇÕES 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 INVOLABILIDADE 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 DEFETUOSA QUE EXPOUNHA 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>		



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"*

			<p>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-CONDICÕES 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 81</p>		
04	1.560	KG	<p>COXINHA DA ASA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, 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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 82</p>		
05	3.420	KG	<p>COXA E SOBRECOXA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, 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.</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"*

			<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>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.</p> <p>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.</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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A 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> <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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 83</p>		
06	3.803	KG	<p>FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLOGÍCA 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>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. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. COTA PRINCIPAL DO ITEM 84</p>		
07	3.795	KG	<p>FRANGO (SASSAM) – CORTE TIPO FILEZINHO - IQF: 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 CONDIÇOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECÃO 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/AQUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTCENAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECOES 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 LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPOUNHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/O 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</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"*

			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 SEGUINTEIS INFORMACOES: 1 - IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA. 2 - NOME E ENDERECHO 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 - CONDICOES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVICO DE INSPECACAO FEDERAL OU SERVICO DE INSPECACAO 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 CONDIÇOES 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 FISICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. OS VEÍCULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 85			
08	3.788	KG	PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO - 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 CONDIÇOES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUIETO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. COTA PRINCIPAL DO ITEM 86			
09	2.280	KG	FILE DE TILAPIA: FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA , IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMANHO DO FILE DE 35 A 50 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 87			
10	1.530	KG	EMPANADO DE PEIXE – CARNE DE FILE DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MÓIDA, SADIA, 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. 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 CONDIÇOES DE ESTOQUEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO IDENTIFICADA COM NOME DA EMPRESA E CAPACIDADE PARA 10 KG. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 88			
11	5.288	KG	PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF: 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 INSPECACAO 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 TIRES 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 CARACTERISTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PROPRIO, CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: 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 FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO 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"*

			DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENCE DE TOXINFECOES 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 REFORCADA, 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 INSPECÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO 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 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 ORGÃO COMPETENTE. 9. INFORMACAO NUTRICIONAL 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CONDIÇOES 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. CONDIÇOES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MAXIMO. 8. NUMERO DO LOTE. 9. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGÃO COMPETENTE. 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CODIGO DE BARRAS MODELO EAN - 128 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES 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 FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS JA ESPECIFICADAS. OS VEÍCULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 89			
12	3.030	KG	MINI ALMONDEGA -ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MÓIDA; CONSTITUÍDA BASICAMENTE DE SAL, PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 A 10 GRAMAS 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 CONDIÇOES DE ESTOQUEGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-224/97). INST. NORMATIVA N° 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUIJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 90			
13	4.163	KG	LINGUICA TOSCANA - LINGUÍCA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDIÇOES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇOES; PRODUTO SUIJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 91			
14	4.163	KG	LINGUICA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA) - 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.			



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"*

			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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 92			
15	3.023	KG	MORTADELA - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUIJADES, 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 93			
16	2.655	KG	PRESUNTO - 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 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. 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 APRESENÇA 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 94			
17	4.163	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA – QUEIJO MATUREDO, DE CORTE, 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 MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATERIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO CREME, UNIFORME; SABOR: LÁTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁTICO, POUCO PERCEPTÍVEL. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS). 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.			



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"*

			<p>ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLOGICAMENTE APTOS.</p> <p>O QUEIJO MUCARELA 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 PRATICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRATICAS, 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.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 DEVERA 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. N° 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 DEFETUOSA 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 N° 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 INDELEVEL, 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 EXTERNO OU ABREVIADE, 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 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 N° 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA PRINCIPAL DO ITEM 95</p>		
18	2.663	KG	<p>QUEIJAO CREMOSO - MISTURA DO PRODUTO HOMOGENIA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITES 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, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>REQUISITOS: RESOLUÇÃO CD / FNDE N.º 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>		



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"*

			V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO; 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO. COR: CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNA MÍNIMA: 9% LÍPIDO MÍNIMO: 17% SÓDIO MÁXIMO: 467 MG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. 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. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO E/O COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. 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. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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). APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 96		
19	5.288	KG	SALSICHA DE FRANGO – DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. 1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS. 2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%. 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 A CONTAMINAÇÃO E/O DETERIORAÇÃO. 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. 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 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS; 6 - PESO LÍQUIDO; 7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; 8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATIVA 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: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO; 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, ISOTERMICO 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 TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS.		



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"*

			NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. 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. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 97		
20	2.273	KG	NOQUE DE SOJA – 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 ESTOQUEM 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 98		
21	3.165	EMB	IOGURTE SABOR MORANGO - PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUIDO, 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 CARMIM 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 99		
			ENLATADOS		
22	1.148	FR	AGRIN BRANCO - 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 100		
23	199	BD	AZEVITONA FATIADA - AZEVITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TANANHO 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 101		
24	953	KG	ATUM : CORTE TIPO RALADO; CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: PRÉ-COZIDO, EM CONSERVA, EVISCERADO, DESCAMADO, LIVRE DE NADADEIRAS, CALDA E CABEÇA, ESCAMAS, ESPINHOS, ADICIONADO DE ÓLEO DE SOJA, ÁGUA OU CALDO VEGETAL COMO LÍQUIDO DE COBERTURA E EMBALADO EM POUCH OU EM LATAS CILÍNDRICAS LITOGRAFADAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVERÃO SEGUIR RIGOROSAMENTE A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 0,500 A 1,500 KG DE PESO LÍQUIDO DRENADO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 102		



25	803	LATA	<p>ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - 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, SUIJADES, 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.</p> <p>A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>B) EMBALAGEM DO PRODUTO: LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 103</p>			
26	1.913	LATA	<p>CREME DE LEITE – CREME DE LEITE UHT, ESPESSANTE GOMA JATAÍ, CELULOSE MICROCISTALINA, GOMA GUAR, CARAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA 20% EM LATAS DE APROXIMADAMENTE 300 G.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGENS CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 G., SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 104</p>			
27	1.523	KG	<p>DOCE DE GOIABA CREMOSO - 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 SUIJADES, PARASITOS 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.</p> <p>A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 105</p>			
28	1.530	KG	<p>DOCE DE LEITE - ISENTO DE SUIJADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 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 BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 3 KG.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 106</p>			
29	7.545	KG	<p>EXTRATO DE TOMATE (4KG) - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, CONTENDO OS 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 E CONSISTÊNCIA PASTOSA. 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.</p> <p>O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER LEITE, DERIVADOS OU TRAÇOS DE LEITE, SOJA, MOSTARDA, CEVADA, GERGELIM OU TRIGO.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 107</p>			
30	653	LATA	<p>ERVILHA EM CONSERVA – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROES INTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</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 NAO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 108</p>			
31	540	EMB	<p>FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 G. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO E BICARBONATO, CONFORME 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"*

			A) PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. B) DECLARAR MARCA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 109				
32	1.965	EMB	LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÉNEA, 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 110				
33	1.613	FR	LEITE DE COCO – 200 ML - COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 111				
34	6.420	KG	MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS - (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. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 112				
35	675	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA – 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 113				
36	4.553	EMB	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA – 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 114				
37	2.310	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE UVA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO, SABOR UVA, CONTENDO SUCO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JA 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 SUIVIDADES, 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				



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"*

			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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 115			
38	2.310	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUCO/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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 116			
39	2.310	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUCO/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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 117			
40	2.310	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUCO/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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 118			
41	255	LATA	SELETA DE LEGUMES - EM CONSERVA, PRODUZIDA COM VEGETAIS SELECIONADOS, LIMPAS E SADIOS, PRÉ-COZIDOS E SEM FERMENTAÇÕES. OS LEGUMES DEVERÃO MANTER SUAS CORES, ODORES E SABORES CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.			



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"*

			EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ÓRGÂNOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTENDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES, VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO NORMATIVA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. COTA PRINCIPAL DO ITEM 119			
			NÃO PERCÍVEIS			
42	22.613	KG	<p>ARROZ LONGO FINO TIPO 1: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO ("AGULHINHA"), TIPO 1 (\geq 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 CANJICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTE 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 11/09/94 - 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 OBEDIÇIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM INTÉGRA, 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 CONSTANTE 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: 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 APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA;</p> <p>I) EMBALHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO;</p> <p>J) EMBALHAMENTO 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: ASSINATURA: CARGO: HABILITAÇÃO: NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 120</p>			
43	21.000	KG	ACUCAR CRISTAL: 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			



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"*

			<p>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 AGREGUEN 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 - ODO: 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 PADRÔES 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 INDELÉVEL, AS SEGUINTEs 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 “INDUSTRIA” 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: 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: COTA PRINCIPAL DO ITEM 121</p>		
44	218	CX	<p>AMIDO DE MILHO – 500 G. -PRODUTO AMILÁCEO EXTRÁIDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANCOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGERA 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 122</p>		
45	2.400	KG	<p>BISCOITO MAISENA – 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 AGRADÁVEL.</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</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"*

			DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 123			
46	2.400	KG	BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – 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 AGRADÁVEL. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 124			
47	1.988	KG	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER -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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 125			
48	1.650	KG	BISCOITO WAFFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO) – 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 126			
49	405	KG	CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO -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, SALSAS, 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 LEITOZO, 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 127			
50	405	KG	CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO - 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, SALSAS, 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 LEITOZO 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			



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"*

			<p>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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 128</p>			
51	1.920	KG	<p>CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU - 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 OBEDIÇIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRATICAS 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 ORGANOLÉTICAS: 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 DEVERÁ PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH). 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 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 DEVERÁ 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 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 SEGUINTEs 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 “INDUSTRIA BRASILEIRA”, NOME OU RAZão SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR). 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 PRINCIPAL DO ITEM 129</p>			
52	7.590	KG	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I – FEIJÃO CARIOCA, TIPO I “IN NATURA”, É O GRÃO COMESTÍVEL DO “<i>PHASEOLUS VULGARIS</i>”, 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”, DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFÉITOS 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 ODOR 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, 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.AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (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 CNP/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</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"*

		<p>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 IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFICIENTE OU INADEQUADA QUE EXPOUNHA 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 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 PRINCIPAL DO ITEM 130</p>		
53	1.590	<p>FEIJÃO PRETO - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPLOS E SECOS.</p> <p>O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURE", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDIÉCER 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 ORGANOCOLORADOS (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, MICROBIOLOGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUIOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. 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 PÉRIODO 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 PÉRIODO 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 IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFICIENTE OU INADEQUADA QUE EXPOUNHA 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) 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</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"*

			5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 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 PRINCIPAL DO ITEM 131			
54	480	KG	FARINHA DE MILHO - OBTIDA DE GRAOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRAOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER Á 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 NAO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 132			
55	480	KG	FARINHA DE MANDIOCA - OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAIZES DE 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 133			
56	48.840	KG	FARINHA DE TRIGO - 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 RANCOSA, DEVENDO OBEDECER Á LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LIPÍDEO= 0 GR; GLICÍDEO= 74 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 134			
57	915	KG	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - 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 MATERIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATERIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHASA SUA COMPOSIÇÃO. 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 ACORDOCOM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATERIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECIFICA. 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 DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM:A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSOLDADA EATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORESE INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES 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 ;			



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"*

			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), 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 NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEVLÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA PRINCIPAL DO ITEM 135			
58	1.425	KG	FUBA - 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; LÍPIDOS = 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, MATERIAS 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 136			
59	3.825	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 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 N° 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 137			
60	3.465	KG	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAIS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS DE 02 KG. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO N°. 023 – ANVVS/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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 138			
61	3.788	KG	MAIONESE - 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 139			



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"*

			<p>MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO) - 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: SÉMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 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 SÃAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIA 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 PRATICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 263, DE 22/09/05). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. 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., SUBITENS 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 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. 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 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 INFORMAÇÕES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 NÚMERO DO LOTE 4) LISTA DE INGREDIENTES DA EMBALAGEM PRIMARIA INCLUSIVO OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS. 5) CONTEÚDO LÍQUIDO. 6) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 140</p>		
62	1.380	KG	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 141</p>		
63	2.700	KG	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃAS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 141</p>		
64	3.075	KG	<p>MACARRÃO GRAVATINHA - MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO GRAVATINHA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO OU SÉMOLA 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, BACTERIOLOGICA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE A PRESENÇA DOS</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"*

			INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 142			
65	3.075	KG	<p>MACARRÃO PARAFUSO – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÉMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCCÃO. 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.</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 10 KG.</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.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 143</p>			
66	1.545	KG	<p>MASSA ALIMENTÍCIA – FORMATO LASANHA; MASSA SECA PRÉ-COZIDA - TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SÉMOLA 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 144</p>			
67	750	KG	<p>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO - 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 PRODUZIR 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 PRATICAS 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 LIMPLOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANCOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODOR: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC N°. 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 SECUNDARIA 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. 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">1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 NÚMERO DO LOTE4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃOPRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.5. CONTEÚDO LÍQUIDO.6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). <p>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.</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"*

			<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 ULTIMO, 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, DEVERÁ 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 145</p>			
68	645	KG	<p>MILHO PARA PIPOCAS - MILHO PARA PIPOCAS SELECIONADA COM GRAOS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G, NO ROTULO 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 146</p>			
69	638	KG	<p>MILHO BRANCO PARA CANJICA – 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 147</p>			
70	1.200	KG	<p>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 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 ARTIFICIAL, 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 APARENTE 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 APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA PRINCIPAL DO ITEM 148</p>			
71	675	CX	<p>PÓ PARA MARIA MOLE – 50 G. -COMPOSIÇÃO – AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÓCO. ACONDICIONAIS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 149</p>			
72	2.303	KG	<p>SAL: 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 ANTUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DEAPROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O ROTULO 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 150</p>			
73	3.000	KG	<p>SOJA EM GRAOS - 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.</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 40 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>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.</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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 151			
74	413	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOZO, 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 152			
75	398	KG	TRIGO PARA QUIBE - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSO; 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 153			
76	30	KG	CREME VEGETAL (LACTOSE) : SEM ADIÇÃO DE SAL, CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGENEA A BASE DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS E AÇUCAR DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. NÃO DEVERÁ CONTER – SORO DE LEITE, LEITE OU TRAÇOS DE LEITE; LECITINA DE SOJA OU TRAÇOS DE SOJA; GLÚTEN. ISENTO DE GORDURA TRANS. DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA EM 100G DEVERÁ SER: LÍPIDO MÍNIMO: 30G. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 DIAS DA DATA DE ENTREGA. COTA PRINCIPAL DO ITEM 154			
77	750	CX	CHÁ MATE : COMPOSTO POR FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GRAMAS. 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 155			
78	3.750	KG	CAFÉ : DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÁOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÁOS PRETOS-VERDES FERMENTADOS PROCEDENTES DE GRÁOS CRUS, SÃO E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/ AMARGOR EM PÓ HOMOGÉNIO, TORRADO E MOIDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALASENSORIAL DE ZERO A DEZ CONTENDO IMPUREZA MÁXIMA 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-QUÍMICA, 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 Nº12 DE 22/01/2001; ANVISA/RDC N 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; ANÁLISE 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. COTA PRINCIPAL DO ITEM 156			

COTA RESERVADA ME E EPP

ITEM	QTD.	UNID.	Descrição	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
CARNES E DERIVADOS						
79	2.150	KG	CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTEOPROCESSAMENTO, 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, TENDÓES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPAS 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.D 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 QUALQUER 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.			



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"*

			<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 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. COTA RESERVADA DO ITEM 1</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 OBTEÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-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 INTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITOS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPOHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/O 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 SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">1) NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF/SISP;2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVE OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO;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. <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>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>		
80	2.275	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE, PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAKTÓRIAS 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 AMOLECIDAS NEM PEGAJOSAS.</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 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 OBTEÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-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>		



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"*

			<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 INVIOABILITY 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 INFOME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPOUNHA 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 SEGUINTEs 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 ENTREPÓsto 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-CONDICÕES 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>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 2</p>		
81	2.275	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRES/ISCAS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE, PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAZITÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APAREGAM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRES/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 ISENTE 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 MATERIA 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 TIRES/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 AMOLECIDAA 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 18/1/88, 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 HIGIÉNICO-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</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"*

			<p>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 REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILITY 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 EXPOUNHA 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> <ul style="list-style-type: none">1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO2-TIPO DE CORTE3-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 LOTE5-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). <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>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 3</p>		
82	520	KG	<p>COXINHA DA ASA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">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; <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 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none">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; <p>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.</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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE.</p> <p>F) UNIFORME: CALÇA E JALECO COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, TOUCA TIPO REDE SOB BONE 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>		



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"*

			I) A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. COTA RESERVADA DO ITEM 4			
83	1.140	KG	<p>COXA E SOBRECOXA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>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.</p> <p>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 SEGUINTEES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">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; <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 20/10/78, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <ol style="list-style-type: none">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. <p>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.</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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A 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> <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. COTA RESERVADA DO ITEM 5</p>			
84	1.267	KG	<p>FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</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 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.</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> <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. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. COTA RESERVADA DO ITEM 6</p>			
85	1.265	KG	<p>FRANGO (SASSAMI) – CORTE TIPO FILEZINHO - IQF: 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 CONDIÇOES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AQUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇOES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS,</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"*

			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 OCORRENCE DE TOXINFECOES 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 LEITOZO, 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 PAPELÃO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICoes 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 SEGUINTES INFORMACOES: 1 - IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUINDO CORTE E MARCA. 2 - NOME E ENDEREZO 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 - CONDICoes DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVICO DE INSPECACAO FEDERAL OU SERVICO DE INSPECACAO ESTADUAL. 8 - NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMARIA). 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL -12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. OS VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 7		
86	1.262	KG	PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO - FRANGO PROCESSADO; COZIDO E DESFIADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITOS; 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 CONDICoes DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA. 210/98); PRODUTO SUIJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. C) FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÁS CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. COTA RESERVADA DO ITEM 8		
87	760	KG	FILE DE TILAPIA: FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA , IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMAÑO DO FILE DE 35 A 50 GRAMAS, EM FORMATO DE FILE, AUSENÇA DE SABOR DE TERRA, EMBALAGEM PRIMARIA DE 1 A 5 KG, CAIXA SECUNDARIA DE 10 A 15 KG. TABELA NUTRICIONAL- PORÇAO DE 110 GRS - VALOR CALÓRICO 93 KCAL, CARBOIDRATO 0 G, PROTEINA 21G, GORDURA TOTAL 1G, GORDURAS SATURADAS 0,5G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 40MG. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÁS CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 9		
88	510	KG	EMPANADO DE PEIXE – CARNE DE FILE DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MOIDA, SADIA, LIVRE DE: PELE, PARASITOS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, ACRESIDA 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 CONTACTO DIRETO COM ALIMENTOS. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: 2,5 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICoes DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO IDENTIFICADA COM NOME DA EMPRESA E CAPACIDADE PARA 10 KG. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÁS CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 10		



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"*

			<p>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF: CARACTERISTICAS: 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 INSPECACAO 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 CARACTERISTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: 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 OCORRENCA DE TOXINFECOES 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 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 REFORCADA, 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/O DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTulado DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPECACAO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUCAO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUCAO 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 SEGUINTES INFORMACOES: EMBALAGEM PRIMARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA 2. NOME E ENDEREKO 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 ORGÃO COMPETENTE. 9. INFORMACAO NUTRICIONAL 10. CARIMBO DO SIF/DIPOA 11. CONDICOES DE ARMAZENAMENTO EMBALAGEM SECUNDARIA: 1. IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA 2. NOME E ENDEREKO DO FABRICANTE. 3. DATA DE FABRICACAO. 4. DATA DE VALIDADE OU PRAZO MAXIMO PARA CONSUMO. 5. PESO LIQUIDO. 6. PESO BRUTO. 7. CONDICOES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MAXIMO. 8. NUMERO DO LOTE. 9. NUMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ORGÃO 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 CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS 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. COTA RESERVADA DO ITEM 11</p>			
89	1.762	KG	<p>MINI ALMONDEGA - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUÍDA BASICAMENTE DE SAL, PROTEÍNA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUÉNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESADO APROXIMADAMENTE 5 A 10 GRAMAS POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERPOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇOES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇOES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA N° 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUEITO À VERIFICAÇÃO NOATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 12</p>			
90	1.010	KG	<p>LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS;</p>			
91	1.387	KG				



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"*

			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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 13			
92	1.387	KG	LINGUICA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA) - 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, BACTERIOLOGÍCA 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 14			
93	1.007	KG	MORTADELA - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUIJADES, 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, BACTERIOLOGÍCA 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. COTA RESERVADA DO ITEM 15			
94	885	KG	PRESUNTO - 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 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 POCO 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, BACTERIOLOGÍCA E MICROSCÓPICA, QUE REVELE APRESENÇA 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. COTA RESERVADA DO ITEM 16			



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"*

95	1.387	KG	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA – QUEIJO MATURADO, DE CORTE, 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 MEDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA 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, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO CREME, UNIFORME; SABOR: LÁTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁTICO, 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 MUÇARELA 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 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 PRATICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRATICAS, 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, MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/ 96.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, 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 DEFETUOSA 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 N° 22, DE 24/1/05 - 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 ABREVIADEA, 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 PRIMARIA.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE BROMATOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA, BACTERIOLOGICA 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 N° 12.342/78</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 PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. COTA RESERVADA DO ITEM 17			
96	887	KG	<p>REQELJÃO CREMOSO - 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 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>LÍPIDO MÍNIMO: 17%</p> <p>SÓDIO MÁXIMO: 467 MG</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N°12 DE 02/01/01 ANVISA/MS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N° 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 HIGIÉNICO-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. COTA RESERVADA DO ITEM 18</p>			
97	1.762	KG	<p>SALSICHA DE FRANGO – 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 DEFETUOSAS 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>			



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"*

			<p>8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); 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: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS; - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO; 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 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 TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. 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. 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. COTA RESERVADA DO ITEM 19</p>		
98	757	KG	<p>NOVO DE SOJA – 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 20</p>		
99	1.055	EMB	<p>IOGURTE SABOR MORANGO - 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 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. COTA RESERVADA DO ITEM 21</p>		
			<p style="text-align: center;">ENLATADOS</p>		
100	382	FR	<p>AGRIN BRANCO - AGRIN DE VINHO BRANCO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A 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. COTA RESERVADA DO ITEM 22</p>		
101	66	BD	<p>AZEITONA FATIADA - AZEITONA EM CONSERVA, VERDE, FATIADA, IMERSA EM LÍQUIDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 2 KG.</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"*

			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. COTA RESERVADA DO ITEM 23			
102	317	KG	ATUM: CORTE TIPO RALADO; CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: PRÉ-COZIDO, EM CONSERVA, EVISCERADO, DESCAMADO, LIVRE DE NADADEIRAS, CALDA E CABEÇA, ESCAMAS, ESPINHOS, ADICIONADO DE ÓLEO DE SOJA, ÁGUA OU CALDO VEGETAL COMO LÍQUIDO DE COBERTURA E EMBALADO EM POUCH OU EM LATAS CILÍNDRICAS LITOGRAFADAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVERÃO SEGUIR RIGOROSAMENTE A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 0,500 A 1,500 KG DE PESO LÍQUIDO DRENADO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA RESERVADA DO ITEM 24			
103	267	LATA	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - ATUM, PESCADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESCAO 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. COTA RESERVADA DO ITEM 25			
104	637	LATA	CREME DE LEITE – CREME DE LEITE UHT, ESPESSANTE GOMA JATAÍ, CELULOSE MICROCISTALINA, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 26			
105	507	KG	DOCE DE GOIABA CREMOSO - 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, PARASITOS 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. COTA RESERVADA DO ITEM 27			
106	510	KG	DOCE DE LEITE - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS 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. COTA RESERVADA DO ITEM 28			
107	2.515	KG	EXTRATO DE TOMATE (4KG) - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, CONTENDO OS 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 E CONSISTÊNCIA PASTOSA. 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			



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"*

			ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC, 272,05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER LEITE, DERIVADOS OU TRAÇOS DE LEITE, SOJA, MOSTARDA, CEVADA, GERGELIM OU TRIGO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. COTA RESERVADA DO ITEM 29			
108	217	LATA	ERVILHA EM CONSERVA – PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO QUAISQUER 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. COTA RESERVADA DO ITEM 30			
109	180	EMB	FERMENTO EM PÓ - 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. COTA RESERVADA DO ITEM 31			
110	655	EMB	LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL). DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEIA, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 32			
111	537	FR	LEITE DE COCO – 200 ML - COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML. A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA RESERVADA DO ITEM 33			
112	2.140	KG	MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS - (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. 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. COTA RESERVADA DO ITEM 34			
113	225	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA – 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. COTA RESERVADA DO ITEM 35			
114	1.517	EMB	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA – 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. COTA RESERVADA DO ITEM 36			
115	770	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE UVA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA, CONTENDO SUCO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE			



			<p>INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>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 Nº6.871 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. COTA RESERVADA DO ITEM 37</p>		
116	770	LT	<p>PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUCO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 21) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>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 Nº6.871 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. COTA RESERVADA DO ITEM 38</p>		
117	770	LT	<p>PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUCO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 21) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>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 Nº6.871 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. COTA RESERVADA DO ITEM 39</p>		
118	770	LT	<p>PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUCO/POLPA DA FRUTA, COM CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO (INS 21) E ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS 330), JÁ ADOÇADO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER AROMA ARTIFICIAL E CORANTE ARTIFICIAL EM SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>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 Nº6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009.</p>		



			<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUIDADES, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 40</p>		
119	85	LATA	<p>SELETA DE LEGUMES - EM CONSERVA, PRODUZIDA COM VEGETAIS SELECIONADOS, LIMPOS E SADIOS, PRÉ-COZIDOS E SEM FERMENTAÇÕES. OS LEGUMES DEVERÃO MANTER SUAS CORES, ODORES E SABORES CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTENDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES. VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO NORMATIVA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. COTA RESERVADA DO ITEM 41</p>		
			<p>NÃO PERCÍVEIS</p>		
120	7.537	KG	<p>ARROZ LONGO FINO TIPO 1: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO ("AGULHINHA"), TIPO 1 (\geq 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 12/04/90 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 OBEDIÇIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÔXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSOLDAGEM INTEGRA, 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 ATÔXICO, INCOLOR, TERMOSOLDADO 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 DEFETUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPOUNHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/O 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 SECUNDARIA;</p> <p>F) PESO DAS EMBALAGENS VAZIAS: PRIMÁRIA E SECUNDARIA;</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"*

			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: COTA RESERVADA DO ITEM 42			
121	7.000	KG	ACUCAR CRISTAL: 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 "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. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES 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 "INDUSTRIA" 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). 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: COTA RESERVADA DO ITEM 43			



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"*

122	72	CX	<p>AMIDO DE MILHO – 500 G. -PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTE DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANCOSOS. 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. COTA RESERVADA DO ITEM 44</p>		
123	800	KG	<p>BISCOITO MAISENA – 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 AGRADÁVEL.</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. COTA RESERVADA DO ITEM 45</p>		
124	800	KG	<p>BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – 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 AGRADÁVEL.</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. COTA RESERVADA DO ITEM 26</p>		
125	662	KG	<p>BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER -CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DE: PROTEÍNAS=11G, LÍPIDOS=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. COTA RESERVADA DO ITEM 47</p>		
126	550	KG	<p>BISCOITO WAFFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO) – 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 MÍNIMA 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. COTA RESERVADA DO ITEM 48</p>		
127	135	KG	<p>CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO -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 LEITOZO, 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>		



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) 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. COTA RESERVADA DO ITEM 49			
128	135	KG	CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSODÍCO, 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 LEITOZO 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. COTA RESERVADA DO ITEM 50			
129	640	KG	CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU - 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 OBEDIÉCIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 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 ESTABELECIDS NA RESOLUÇÃO RDC N°. 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 ÁCIDO SORBICO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRões ESTABELECIDS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N°265, 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 INDELEVL, AS SEGUINTES 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 “INDUSTRIA BRASILEIRA”, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR). 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			



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"*

			DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 51			
130	2.530	KG	<p>FEIJAO CARIOQUINHA TIPO I – FEIJÃO CARIOSA, 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”, 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, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODOR 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 ORGANOCOLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A, DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I)</p> <p>- AFLOTOXINAS: 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 HIGIÉNICO-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 DEFICIENTE OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO A 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 SEGUINTES 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 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 52</p>			
131	530	KG	<p>FEIJAO PRETO - FEIJÃO 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.</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 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 ORGANOCOLORADOS (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 HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. 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</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"*

			<p>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 N° 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 SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA 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) 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-CONDICÕES DE ARMAZENAMENTO 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>		
132	160	KG	<p>FARINHA DE MILHO - OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPLOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER Á 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 FARDOES 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. COTA RESERVADA DO ITEM 54</p>		
133	160	KG	<p>FARINHA DE MANDIOCA - OBTIDA DA LIGERA 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 Á 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 FARDOES 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. COTA RESERVADA DO ITEM 55</p>		
134	16.280	KG	<p>FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SÁOS, LIMPLOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANCOSA, DEVENDO OBEDECER Á LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LIPIDEO= 0 GR; GLICÍDEO= 74 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. COTA RESERVADA DO ITEM 56</p>		
135	305	KG	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - 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 DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHASA SUA COMPOSIÇÃO.</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"*

			<p>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 ACORDOCOM 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 ESPECIFICA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO.</p> <p>SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PÉRIODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.</p> <p>PESO UNITÁRIO:CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERA PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM:A EMBALAGEM PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER TERMOSOLDADA EATÓXICA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORESE INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>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 SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 LOTE4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMARIA),5. CONTEÚDO LÍQUIDO6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA) <p>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.</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 ULTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. COTA RESERVADA DO ITEM 57</p>		
136	475	KG	<p>FUBA -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; LIPÍDIOS = 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 TERROSA, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 58</p>		
137	1.275	PCT	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL - 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 REFERENCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA QUANTIDADE DE REFERENCIA 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 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. COTA RESERVADA DO ITEM 59</p>		
138	1.155	KG	<p>MOLHO DE TOMATE REFOGADO - 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 – ANV/S/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>		



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. COTA RESERVADA DO ITEM 60			
139	1.262	KG	<p>MAIONESE -PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM PREPARAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SALT 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. 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. COTA RESERVADA DO ITEM 61</p>			
140	460	KG	<p>MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO) - PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (<i>TRITICUM AESTIVUM L.</i>) ADICIONADO DE ÁGUA POTAVEL 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: SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 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 DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS-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, DÀ SVS/MS. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRATICAS 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 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., SUBITENS 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1.E 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 DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"> DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE LISTA DE INGREDIENTES DA EMBALAGEM PRIMARIA INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NÚMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS. CONTEÚDO LÍQUIDO. CONDICÕES DE ARMAZENAMENTO. COTA RESERVADA DO ITEM 62 			
141	900	KG	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS. 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,</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"*

			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 FABRICACAO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA DO ITEM 63			
142	1.025	KG	MACARRAO GRAVATINHA – 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 RÓTUO 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. COTA RESERVADA DO ITEM 64			
143	1.025	KG	MACARRAO PARAFUSO – 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 RÓTUO 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. COTA RESERVADA DO ITEM 65			
144	515	KG	MASSA ALIMENTÍCIA – FORMATO LASANHA; MASSA SECA PRÉ-COZIDA - 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. COTA RESERVADA DO ITEM 66			
145	250	KG	MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORCADOR 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 PRODUZIR 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 PRATICAS 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 SÁOS 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, ODOR: PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÓES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC N°. 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 DEVERÁ PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES.			



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"*

			<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 SECUNDARIA 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. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 NÚMERO DO LOTE4. 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 SECUNDARIA). <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO 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. COTA RESERVADA DO ITEM 67</p>		
146	215	KG	<p>MILHO PARA PIPOCAS - MILHO PARA PIPOCAS SELECIONADA COM GRAOS 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.</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. COTA RESERVADA DO ITEM 68</p>		
147	212	KG	<p>MILHO BRANCO PARA CANJICA - 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. COTA RESERVADA DO ITEM 69</p>		
148	400	KG	<p>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 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 ARTIFICIAL, 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 APRESENÇA DOS INGREDIENTES, EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 6 MESES, NA ENTREGA DO PRODUTO. COTA RESERVADA DO ITEM 70</p>		
149	225	CX	<p>PÓ PARA MARIA MOLE - 50 G. -COMPOSIÇÃO - AÇÚCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE, ESTEAROIL 2, LACTIL LACTADO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. SABOR CÔCO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE 50 GRAMAS.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. COTA RESERVADA DO ITEM 71</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"*

150	767	KG	<p>SAL- 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.</p> <p>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. COTA RESERVADA DO ITEM 72</p>			
151	1.000	KG	<p>SOJA EM GRAOS - GRAOS GRAÚDOS, LIMPLOS, 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 SAFRAS RECENTES.</p> <p>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. COTA RESERVADA DO ITEM 73</p>			
152	137	KG	<p>SAGU- OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIÓCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOZO, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 74</p>			
153	132	KG	<p>TRIGO PARA QUIBE - ISENTO DE SUIJADES, 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. COTA RESERVADA DO ITEM 75</p>			
154	10	KG	<p>CREME VEGETAL (LACTOSE): SEM ADIÇÃO DE SAL, CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÉNEA A BASE DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS E AÇÚCAR DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. NÃO DEVERÁ CONTER – SORO DE LÉITE, LEITE OU TRAÇOS DE LEITE; LECITINA DE SOJA OU TRAÇOS DE SOJA; GLÚTEN. ISENTO DE GORDURA TRANS, DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA EM 100G DEVERÁ SER: LIPÍDEO MÍNIMO: 30G. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 DIAS DA DATA DE ENTREGA. COTA RESERVADA DO ITEM 76</p>			
155	250	CX	<p>CHÁ MATE: COMPOSTO POR FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GRAMAS.</p> <p>D) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>E) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>F) 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. COTA RESERVADA DO ITEM 77</p>			
156	1.250	KG	<p>CAFÉ: DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÁOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÁOS PRETOS-VERDES FERMENTADOS PROCEDENTES DE GRÁOS CRUS, SÃO E LIMPLOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/ AMARGOR EM PÓ HOMOGÉNIO, TORRADO E MOIDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALASENSORIAL DE ZERO A DEZ CONTENDO IMPUREZA MÁXIMA DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG.</p> <p>E) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE</p> <p>F) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICA, 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 N° 175, DE 08/07/2003; ANVISA/RDC N°12 DE 22/01/2001; ANVISA/RDC N 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC N° 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.</p> <p>G) 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; ANÁLISE 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/O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE.</p>			



		H) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. COTA RESERVADA DO ITEM 78			
--	--	--	--	--	--

“Qualquer menção a marca 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 qualidade comprovadamente superior.”

CONDIÇÃO DE PAGAMENTO:

O pagamento do objeto da presente licitação será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e das notas fiscais devidamente atestadas pela unidade competente, conforme disposições contidas no Anexo IV – Minuta da Ata Detentora.

PRAZO DE ENTREGA:

O prazo de entrega será de 07 (sete) dias contados a partir do recebimento da “Ordem de Fornecimento”, conforme disposições contidas no Anexo IV – Minuta da Ata Detentora.

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 07h às 10h e das 12h às 14h30min, 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 029/2018 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 029/2018, a apresentar no ato da primeira entrega dos produtos, os **Laudos** e as **Fichas Técnicas** conforme disposto no “Capítulo 30” e na planilha do Anexo do edital.

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

Local e data:

Nome do representante legal:



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"*

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 029/2018, 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 2018.

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. 029/2018.

PROCESSO Nº. 2319/18

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 029/2018, PROCESSO Nº. 2319/18, cujo objeto é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social.

EMPRESA: _____

CNPJ Nº: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CARGO: _____

RG e CPF: _____

ASSINATURA: _____



ANEXO IV

MINUTA ATA DETENTORA

PROCESSO N°. 2319/18

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 aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social.

Aos ** dias do mês de ***** de 2018, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, situado na Rua Victor Meirelles nº. 89, cidade de Santa Rita do Passa Quatro, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF. nº. 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 nº 25.671.592-0 e CPF nº. 263.567.648-80, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Rita do Passa Quatro, Estado de São Paulo, e, de outro, a firma ***** (*em recuperação judicial/extrajudicial, quando for o caso*), com sede na Rua *****, inscrita no CNPJ/MF nº. *****, 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 nº 2319/18, relativo ao Pregão Presencial N°. 029/2018 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 aos Departamentos de Educação, Administração, Saúde e Assistência Social, conforme especificações contidas no edital do Pregão Presencial nº 029/2018 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°. 029/2018 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PASSA QUATRO, constantes do Processo nº. 2319/18 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, Bolsa Família, G-SUAS, CASA LAR, Programa BPC na Escola, Cidadão Sempre, Casa Lar Estadual, e por Recursos Próprios, previamente empenhados no exercício de 2018, suplementado se necessário, sob os nº. 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30



– Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAEF - FR: 05 C.A:100.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Mais Educação Fundamental - FR: 05 C.A:100.080); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAEM – FR:05 C.A:100.016); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – Pré Escola - FR 05 C.A:100.008); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – Creche - FR 05 C.A:100.031); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – EJA - FR 05 C.A:100.015); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (PNAE – AEE - FR05 C.A:100.058); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Secretaria da Educação – MERENDA ESCOLAR – FR:02 C.A:100.002); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (QESE - FR05 C.A:220.001); 020570-12.306.0142.2020-3.3.90.30 – Material de Consumo – Alimentação Escolar (Recursos Próprios - FR01 C.A:110.000); 020210-04.122.0046.2007-3.3.90.30 – Material de Consumo - Administração Geral (FR01 C.A:110.000); 020810-10.301.0119.2029-3.3.90.30 – Material de Consumo - Fundo Municipal de Saúde (FR 01 C.A: 300.000); 020530-12.361.0150.2013-3.3.90.30 – Material de Consumo - Ensino Fundamental (EMEFS – FR01 C.A: 220.000); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo – Fundo Municipal de Assistência Social (PAIF – FR05 C.A: 500.020); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (BOLSA FAMÍLIA- FR 05 C.A:500.014); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (GSUAS - FR:05 C.A:500.026); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30 – Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (CASA LAR – FEDERAL – FR:05 C.A: 500.034); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (BPC NA ESCOLA- FR:05 C.A:500.016); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (CIDADÃO SEMPRE - FR:02 C.A:500.017); 020910-08.244.0106.2031-3.3.90.30-Material de Consumo - Fundo Municipal de Assistência Social (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 01 (um) dia, contado 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, irreajustável 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. 029/2018.
- Processo nº. 2319/18

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 realizado no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega do objeto da presente Ata e das Notas e documentos Fiscais devidamente atestados 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) regularização(ões).

§ 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:

$$\boxed{\text{EM} = \text{I} \times \text{N} \times \text{VP}}$$

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

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

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

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

VP = Valor da Parcela em atraso.

§ 14 No caso de a DETENTORA DA ATA estar em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

§ 15 No caso de a DETENTORA DA ATA estar em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

CLÁUSULA SEXTA PRAZO, 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 em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pela MUNICIPALIDADE e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, à MUNICIPALIDADE.

§ 6º A DETENTORA DA ATA deverá fornecer itens que atendam todas as normas da ANVISA e do INMETRO.

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.

Parágrafo único - Eventuais infrações cometidas pela licitante durante o procedimento licitatório regido pelo edital do Pregão Presencial nº 029/2018 ou pela DETENTORA DA ATA durante a execução da presente Ata serão apuradas pela Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos - CAILC, instituída pelo Decreto n.º 2.706, de 18 de abril de 2017.

CLÁUSULA DÉCIMA RESCISÃO CONTRATUAL



A inexecução total ou parcial desta ATA ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

§ 1º 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.

§ 2º No caso de a DETENTORA DA ATA encontrar-se em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

§ 3º No caso de a DETENTORA DA ATA encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

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 da Cozinha Piloto Municipal de Santa Rita do Passa Quatro, através de sua responsável, Sra. Silvia Regina Lorencetti, 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 à 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.

§ 6º Na primeira entrega poderá ser solicitada uma quantidade mínima dos itens a serem adquiridos, a fim de verificação da qualidade destes com as especificações exigidas pela Administração. Caso os itens não correspondam às especificações descritas no presente instrumento, depois de aplicado o disposto na presente cláusula, a DETENTORA DA ATA será sancionada conforme disposto na presente Ata.

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.

Parágrafo único - 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 LEGISLAÇÃO APlicável

Aplica-se a esta Ata, e principalmente aos casos omissos, o disposto na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de Junho de 1993, e suas alterações, o disposto na Lei Complementar 123, de 14 de Dezembro de 2006 e suas alterações, bem como as disposições da Lei Municipal nº 3.171/14, Decretos Municipais nº 2.091/07, 2.093/07, 2097/08, 2.547/14, 2.581/15, 2.706/17, 2.725/17 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA 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 2018.

Dr. Leandro Luciano dos Santos
Prefeito Municipal

P/ DETENTORA DA ATA

Testemunhas:

1) Nome *****

Assinatura *****

RG *****

2) Nome *****

Assinatura *****

RG *****



ANEXO V

RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELO SITE DA PREFEITURA

(enviar pelo e-mail: dplicitasrpq@gmail.com)

PREGÃO PRESENCIAL N°. 029/2018.

PROCESSO N°. 2319/18

DENOMINAÇÃO:

CNPJ/MF nº.:

Endereço:

e-mail:

Cidade: Estado:

Telefone: Fax:

Obtivemos, através do acesso à pagina www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br a cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2018.

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 029/2018.

PROCESSO N°. 2319/18

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____

_____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ n°. _____ 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 integra, 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. 029/2018 Processo nº. 2319/18, realizado pela Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro – SP.

Local e data _____, _____ de _____ de 2018.

Nome do representante _____.

RG nº. _____

Assinatura do representante



ANEXO VII

MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO N° (DE ORIGEM):_____

OBJETO: _____

ADVOGADO(S) / N° OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, 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, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/_____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____



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 nº 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 nº 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

DECRETO N.º 2.706, DE 18 DE ABRIL DE 2017

DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DA COMISSÃO DE APURAÇÃO DE INFRAÇÕES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

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. 72, III, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1.º - Fica instituída a Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos - CAIIC, vinculada ao Gabinete do Prefeito, com o objetivo de apurar infrações cometidas durante procedimentos licitatórios e execução de contratos, realizados no âmbito da Administração Direta municipal.

Art. 2.º - Compete à Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos:

I - receber representações e procedimentos instaurados para a apuração de responsabilidade em caso de indícios de infrações em licitações ou contratos no âmbito da Administração Direta;

II - analisar documentos pertinentes a representações acerca de possíveis irregularidades em licitações e contratos da Administração Direta;

III - promover diligências e colher provas visando à elucidação dos fatos veiculados em representação ou em procedimento diverso;

IV - notificar licitantes e contratados para, querendo, prestarem esclarecimentos ou apresentarem defesa, de acordo com prazos estipulados neste Decreto;

V - elaborar relatório circunstaciado e conclusivo, inclusive com a propositura de aplicação de sanção, quando confirmadas as irregularidades analisadas, e encaminhá-lo ao Prefeito Municipal, para ciência e decisão;

VI - realizar os demais atos necessários ao desenvolvimento de suas competências, estabelecidos neste Decreto.

Art. 3.º - A Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos é assim composta:

I - Presidente, Benedito de Souza Lopes Neto - Matrícula 1588;

II - Secretário, Fábio Silvestrini - Matrícula 1325;

III - Membro, Alan Elder Pinheiro - Matrícula 2143;



IV – Membro, Rosélia Priscila da Silva Kroll Mantello – Matrícula 2126. (**art. 3.º, redação dada pelo Decreto n.º 2.710/2017**)

Parágrafo único - Os membros da Comissão respondem solidariamente por todos os atos praticados, salvo se posição divergente estiver devidamente fundamentada e registrada em ata lavrada na reunião em que tiver sido tomada a decisão.

Art. 4.º - A notificação do licitante ou contratado infrator para apresentação de defesa será efetuada mediante carta com aviso de recebimento, o qual será juntado aos autos após sua devolução.

Art. 5.º - O prazo para apresentação da defesa será de 10 (dez) dias, a contar da data consignada no aviso de recebimento, da publicação do edital no Jornal Oficial do Município de Santa Rita do Passa Quatro ou da inequívoca ciência do interessado por outro meio, excluindo-se, em todos os casos, o dia de início e incluindo-se o dia do vencimento.

Art. 6.º - A Comissão elaborará relatório final, informativo e opinativo, o qual deverá conter pelo menos:

I – o resumo do processo administrativo, indicando as provas que foram produzidas e os argumentos fáticos e jurídicos aduzidos pela defesa;

II – os fundamentos de fato e de direito que levaram a Comissão à conclusão por uma das medidas dos incisos III e IV e

III – a sugestão de aplicação de pena, caso existam elementos suficientes para a convicção acerca da caracterização e da responsabilidade do ilícito ou

IV – a sugestão de arquivamento dos autos, caso não existam elementos suficientes que indiquem a ocorrência de ato ilícito ou que permitam a identificação de sua responsabilidade.

Art. 7.º - O relatório final será assinado e rubricado pelo Presidente e pelos demais membros da comissão, ressalvados aqueles que estiverem legalmente afastados, sendo encaminhado, juntamente com os autos, para a análise e a decisão do Prefeito Municipal.

Parágrafo único -Antes de proferir a decisão a que se refere o *caput* deste artigo, o Prefeito ouvirá o Procurador Municipal.

Art. 8.º - Da decisão do Prefeito Municipal será dada ciência ao licitante ou ao contratado, conforme o caso, mediante notificação encaminhada com aviso de recebimento, o qual será acostado aos autos.

Art. 9.º - Da decisão do Prefeito Municipal que aplicar sanção administrativa contra licitante ou contra contratado caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da ciência da decisão, nos termos do art. 8.º, ou, caso esta não venha a ser efetivada por motivo justificável, da publicação do extrato da decisão.

Art. 10 - Não havendo recurso ou não sendo este provido, a aplicação de sanção será formalizada por despacho motivado do Prefeito Municipal, cujo extrato deverá ser publicado no Jornal Oficial do Município



Art. 11 - O acesso e a extração de cópias dos autos do procedimento administrativo contra licitante ou contratada investigados serão permitidos ao representante legal da licitante ou contratada ou a advogado munido de instrumento de mandato.

§ 1.º - A extração de cópias dos autos deverá ser requerida por escrito e autorizada pelo Presidente da Comissão.

§ 2.º - Aquele que obtiver acesso às informações de que trata este artigo será responsabilizado pelo seu uso indevido.

Art. 12 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Passa Quatro, 18 de abril de 2017.

LEANDRO LUCIANO DOS SANTOS
Prefeito Municipal



ANEXO X

PLANILHA DE VALORES MÉDIOS E REDUÇÃO MÍNIMA

ITEM	QTD.	UNID.	Descrição	Valor Unitário Orçado	Valor de Redução
CARNES E DERIVADOS					
01	8.600	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE CRUA, MOÍDA, PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS 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, TENDÓES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPAS 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 QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: TEXTURA PRÓPRIA 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 PADRÔES 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 HIGIÉNICO-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 INTEGRA, 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 EXPODEM 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; 2) IDENTIFICAÇÕES COMPLETAS DO PRODUTO, CONSTANDO INCLUSIVELY OS DIZERES: CARNE BOVINA – TIPO PATINHO; 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A 1 ANO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>	21,986	0,10
02	9.100	KG	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE, PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS 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: PRÓPRIO 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>	24,345	0,10



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"*

			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. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFEÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 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.		
03	9.100	KG	CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRES/ISCAS CONGELADA (IQF)- PATINHO OU COXÃO MOLE - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO / COXÃO MOLE, PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS SATISFAZITÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE E PATINHO, DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APAREGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRES/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 TIRES/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 PEGAJOA. 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. 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. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFEÇÕES 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.	24,70	0,10



			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 DEFETUOSA 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 SEGUINTEs 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-CONDICõES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPLHAMENTO 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.		
04	2.080	KG	COXINHA DA ASA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZITO 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 SEGUINTEs 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 FLACIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDICIOS 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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO, 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.	12.793	0,10
05	4.560	KG	COXA E SOBRECOXA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZITO 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 SEGUINTEs 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 FLACIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDICIOS 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;	7,805	0,05



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"*

			<p>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 FABRICACAO 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 TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. 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.</p>		
06	5.070	KG	<p>FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÉNICAS, 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) 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. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE.</p>	12,663	0,10
07	5.060	KG	<p>FRANGO (SASSAMI) - CORTE TIPO FILEZINHO - IOF: 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 CONDIÇOES HIGIENICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECÃO VETERINARIA, DEVENDO SER CONGELADA. O CORTE DE AVE CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE EXTRA LIMPA, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCONTRAR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, NAO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/AQUA, SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERAO SEGUIR OS PADROES ESTABELECIDOS NA LEGISLACAO VIGENTE, PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORRAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/OU COMPOSICAO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRENÇIA DE TOXINFECOES 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 LEITOZO, ATÓXICO LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇOES DE ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA OU SIMILAR, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPOUNHA 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 SEGUINTES INFORMACOES: 1 - IDENTIFICAÇÃO 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 LÍQUIDO. 6 - CONDIÇOES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. 7 - CARIMBO DO SERVICO DE INSPECÃO FEDERAL OU SERVICO DE INSPECÃO ESTADUAL. 8 - NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ORGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMARIA). 6. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO 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 VEICULOS DEVERAO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>	11,55	0,10
08	5.050	KG	<p>PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO - 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.</p>	26,152	0,10



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"*

			TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE.		
09	3.040	KG	FILÉ DE TILAPIA: FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA, IQF, SEM PELE, SEM ESPINHOS, TAMANHO DO FILE DE 35 A 50 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 TOTAL 1G, GORDURAS SATURADAS 0,5G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 40MG. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	29,614	0,10
10	2.040	KG	EMPANADO DE PEIXE – CARNE DE FILÉ DE MERLUZA, EMPANADA E CONGELADA, MOÍDA, SADIA, LIVRE DE: PELE, PARASITOS, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, ACRESIDA 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	18,332	0,10
11	7.050	KG	PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF: 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 SÁDIOS, SOB INSPECÃO SANITARIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS 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 APARECIA EXTRA LIMPA COM MÍNIMO 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: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PROPRIO, 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 FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLOGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTECAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICO-SANITARIO E/O 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 MÍNIMA 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 LÍQUIDO DE 1 KG OU 2 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMBALHAMENTO 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. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/O DETERIORACAO, OU QUE NAO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPECÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUCAO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUÇOES 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 LÍQUIDO. 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. 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 FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JA ESPECIFICADAS. OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS. NAO SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	14,32	0,10
12	4.040	KG	MINI ALMONDEGA -ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUIDA BASICAMENTE DE SAL, PROTEÍNA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 A 10 GRAMAS POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUIJADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERPOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO	20,75	0,10



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 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.		
13	5.550	KG	LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMEZ, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTO DE SUJIDADES, 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	13,11	0,10
14	5.550	KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (CURADA OU DEFUMADA) - 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 ORGÂNOLÉPTICAS, 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.	16,525	0,10
15	4.030	KG	MORTADELA - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUJIDADES, 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.	15,174	0,10
16	3.540	KG	PRESUNTO - 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 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 INSPECÇÃO 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 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.	21,693	0,10
17	5.550	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA - QUEIJO MATUREDO, DE CORTE, 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 ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. 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.	26.004	0,10



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"*

			CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA: SEMI-DURA, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO; TEXTURA: COMPACTA, FIRME E EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS MECÂNICAS; COR: BRANCO CREME, UNIFORME; SABOR: LÁTICO, POUCO DESENVOLVIDO; ODOR: LÁTICO, POUCO PERCEPITÍVEL. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES (OLHOS MECÂNICOS). 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. ESTABILIZAÇÃO E MATURAÇÃO: TEMPO MÍNIMO DE 24 HORAS. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGENS OU ENVOLTÓRIOS BROMATOLÓGICAMENTE APTOS. O QUEIJO MUÇARELA DEVERÁ MANTER-SE A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C. ADITIVOS: SÃO AUTORIZADOS OS ADITIVOS PREVISTOS NO ITEM 5 DO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS" PARA QUEIROS 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". CONTAMINANTES: OS CONTAMINANTE ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM ESTAR PRESENTES EM QUANTIDADES SUPERIORES AOS LIMITES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO MERCOSUL CORRESPONDENTES. AS PRATICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRATICAS, 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,P825) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E CRITÉRIOS MICROSCÓPICOS - O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS MICROSCÓPICAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS - DEVERÁ OBEDECER AOS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA QUEIROS DE TEOR MÉDIO DE UMIDADE NO "REGULAMENTO TÉCNICO GERAL PARA FIXAÇÃO DOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUEIJOS". REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA, MERCOSUL/GMC/RES. N° 83/96. EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, ACONDICIONAMENTO. ACONDICIONAMENTO: 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. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPOUNHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. TEMPERATURA ENTRE 0° E 4° C. ROTULAGEM: 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 RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA 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 EXTERNO 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 - SISP, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMARIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA. 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. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCEIRA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N° 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.		
18	3.550	KG	QUEIJO CREMOSO - 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 FND 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. REQUISITOS: RESOLUÇÃO CD / FNDE N.º 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013. ART. 16 PARA AS PREPARAÇÕES DIÁRIAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RECOMENDA-SE NO MÁXIMO: I – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO; II – 15 A 30% (QUINZE A TRINTA POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS; III – 10% (DEZ POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA; IV – 1% (UM POR CENTO) DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS; V – 400 MG (QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO; VI – 600 MG (SEISCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES; VII – 1.400 MG (MIL E QUATROCENTOS MILIGRAMAS) DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO. COR: CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO	29.903	0,10



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"*

			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNA MÍNIMA: 9% LIPÍDEO MÍNIMO: 17% SÓDIO MÁXIMO: 467 MG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N°12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC N° 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-SANITÁRIO E/O COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. 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. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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). APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
19	7.050	KG	SALSICHA DE FRANGO – DEVENDO ATENDER AS SEGUINTE EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. 1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS. 2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%. 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 DEFETUOSAS QUE EXPONUM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/O DETERIORAÇÃO. 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: 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 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS; 6 - PESO LÍQUIDO; 7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; 8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); 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 N°. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO; 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 COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL N°. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZÓITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 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.	11,18	0,10
20	3.030	KG	NHOQUE DE SOJA – 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.	19,40	0,10



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 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. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.		
21	4.220	EMB	IOGURTE SABOR MORANGO - 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 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.	4,96	0,01
			ENLATADOS		
22	1.530	FR	AGRIN BRANCO - 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.	2,296	0,01
23	265	BD	AZETONA FATIADA - AZETONA 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.	36,158	0,10
24	1.270	KG	ATUM : CORTE, TIPO RALADO; CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: PRE-COZIDO, EM CONSERVA, EVISCERADO, DESCAMADO, LIVRE DE NADADEIRAS, CALDA E CABEÇA, ESCAMAS, ESPINHOS, ADICIONADO DE ÓLEO DE SOJA, ÁGUA OU CALDO VEGETAL COMO LÍQUIDO DE COBERTURA E EMBALADO EM POUCH OU EM LATAS CILÍNDRICAS LITOGRAFADAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVERÃO SEGUIR RIGOROSAMENTE A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 0,500 A 1,500 KG DE PESO LÍQUIDO DRENADO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	29,227	0,10
25	1.070	LATA	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - ATUM, PESADO EM CONSERVA, PREPARADO DE PESADO FRESCO, LIMPO, VISCIERADO, 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.	5,108	0,05
26	2.550	LATA	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE UHT, ESPESSANTE GOMA JATAI, CELULOSE MICRÓCRISTALINA, 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.	4,556	0,01
27	2.030	KG	DOCE DE GOIABA CREMOSO - 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, PARASITOS 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.	9,14	0,05
28	2.040	KG	DOCE DE LEITE - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS 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.	13,508	0,10



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"*

29	10.060	KG	<p>EXTRATO DE TOMATE (4KG) - SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, CONTENDO OS 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 E CONSISTÊNCIA PASTOSA. 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.</p> <p>O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER LEITE, DERIVADOS OU TRAÇOS DE LEITE, SOJA, MOSTARDA, CEVADA, GERGELIM OU TRIGO.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 04 UNIDADES.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	10,068	0,10
30	870	LATA	<p>ERVILHA EM CONSERVA – PREPARADA COM VEGETAIS SELECCIONADOS, EMBALADOS EM LATA, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROES ÍNTERNAS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.</p> <p>C) EMBALAGEM LATAS CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</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>	12,77	0,10
31	720	EMB	<p>FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 G. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>A) PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.</p> <p>B) DECLARAR MARCA.</p>	5,317	0,05
32	2.620	EMB	<p>LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO; CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.</p> <p>D) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p> <p>E) APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E BROMATOLÓGICA EXPEDIDO POR INSTITUIÇÃO DE RECONHECIDA NOTORIEDADE PÚBLICA, COM DATA NÃO SUPERIOR A UM ANO.</p>	4,411	0,01
33	2.150	FR	<p>LEITE DE COCO – 200 ML - COMPOSIÇÃO – LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. ACONDICIONADOS EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 200 ML.</p> <p>A) APRESENTAR FICHA TÉCNICA COMPLETA.</p>	4,189	0,01
34	8.560	KG	<p>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS - (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.</p>	6,467	0,05
35	900	LATA	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA – PREPARADO COM VEGETAIS SELECCIONADOS, EMBALADOS EM LATAS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTOFAMENTO, VAZAMENTO, CORROES ÍNTERNAS), 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.</p>	10,987	0,05
36	6.070	EMB	<p>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA – ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIZAÇÃO 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.</p>	3,79	0,01
37	3.080	LT	<p>PREPAREDO LÍQUIDO DE UVA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA, CONTENDO SUCO/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.</p> <p>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 N°6.871 DE 04 DE JUNHO DE 2009.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, 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 N° 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>	11,703	0,10



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. E) CÓPIA AUTENTICADA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.		
38	3.080	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE ABACAXI - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI, CONTENDO SUCO/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 Nº6.871 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.	11,703	0,10
39	3.080	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE MORANGO - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO, CONTENDO SUCO/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 Nº6.871 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.	11,703	0,10
40	3.080	LT	PREPARADO LÍQUIDO DE TANGERINA - PREPARADO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUCO/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 Nº6.871 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.	11,703	0,10
41	340	LATA	SELETA DE LEGUMES - EM CONSERVA, PRODUZIDA COM VEGETAIS SELECIONADOS, LIMPOS E SÁDIOS, PRÉ-COZIDOS E SEM FERMENTAÇÕES. OS LEGUMES DEVERÃO MANTER SUAS CORES, ODORES E SABORES CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTEINDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES. VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO NORMATIVA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.	16,136	0,10
			NÃO PERECÍVEIS		
42	30.150	KG	ARROZ LONGO FINO TIPO 1: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO ("AGULHINHA"), TIPO 1 (\geq 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA) DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. SER SELECIONADO ELETTRONICAMENTE, 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 CNNP/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, ISENTE DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS	2,858	0,01



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"*

			<p>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 OBEDIÉCIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGA, 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 IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPOUNHA 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; 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 APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA;</p>		
43	28.000	KG	<p>ACUCAR CRISTAL: CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRYSTALIZAÇÃO 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 "ICUMSA" (420 NM) MÁXIMO: 80 - UMIDADE, MÁXIMO: 0,3% P/P, RESOLUÇÃO 12/78 DA C.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 PADRÔES 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 SUIJIDAS, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78 DA C.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 COMPOEM 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. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTEs 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 "INDUSTRIA" 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). 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 APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA;</p>	2.504	0.01



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"*

			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: NUMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PERTINENTE: ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:		
44	290	CX	AMIDO DE MILHO - 500 G. - PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DE MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTE DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGERA 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.	6.145	0,05
45	3.200	KG	BISCOITO MAISENA – 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 AGRADÁVEL. 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.	10.437	0,05
46	3.200	KG	BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – 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 AGRADÁVEL. 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.	10.568	0,05
47	2.650	KG	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER -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.	9,69	0,05
48	2.200	KG	BISCOITO WAFFER (SABORES CHOCOLATE E MORANGO) – 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 MATERIAS 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.	17.563	0,10
49	540	KG	CALDO DE CARNE COM BAIXO TEOR DE SÓDIO -PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE CARNE, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSODÍCO, 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, TERMOSOLDADO, 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.	12,45	0,10



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.		
50	540	KG	<p>CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE SÓDIO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, POSSUI COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, O EXTRATO DE GALINHA, CONTENDO SAL, CEBOLA, ALHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GLUTAMATO MONOSODICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, URUCUM, SALSAS, 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>	9,867	0,05
51	2.560	KG	<p>CHOCOLATE EM PÓ 35% DE CACAU - 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 OBEDIÊCIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: APARENÇA: PÓ FINO, HOMOGÉNEO; 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; LÍPÍDIOS: 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 N° 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 DEVERÁ PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250MICRONS (60 MESH).</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES; AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SORBICO.</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRões ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N°265, 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 DEVERÁ 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 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 SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)2. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM / EXPRESSÃO "INDUSTRIA BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR). <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>	46,935	0,10
52	10.120	KG	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I – FEIJÃO CARIOCA, TIPO I “IN NATURA”, É O GRÃO COMESTÍVEL DO “<i>PHASEOLUS VULGARIS</i>”, CONSTITuíDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. 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, 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 ODOR 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, 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. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCOLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A, DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) -</p> <p>AFLOTOXINAS: 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 QUÉ SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÉNICO-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>	4,554	0,01



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"*

			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 INFORMAÇÕES: 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 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.		
53	2.120	KG	FEIJAO PRETO - FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPLOS E SECOS. O PRODUTO FEIJAO "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. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1. 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 CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCOLORADOS (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 HIGIÉNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. 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 PÉRIODO 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 PÉRIODO PREVISTO PARA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, DESDE QUE NÃO CAUSE TRANSTORNOS AO ATENDIMENTO PRESTADO ÁS UNIDADES EDUCACIONAIS. EMBALAGEM: 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 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. 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: 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 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.	6.066	0,05
54	640	KG	FARINHA DE MILHO - OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPLOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER Á 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.	6,356	0,05



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"*

55	640	KG	<p>FARINHA DE MANDIOCA - 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.</p>	8,272	0,05
56	65.120	KG	<p>FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; TIPO ESPECIAL, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SAOS, LIMPLOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANCOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 KG. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DEVERÁ SER: PROTEÍNA= 10GR; LIPÍDEO= 0 GR; GLICÍDEO= 74 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.</p>	3,462	0,01
57	1.220	KG	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - 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 SANTÍRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAL E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHASA SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO ROTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLOGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINONIMOS DE ACORDOCOM 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 ESPECIFICA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO.</p> <p>SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PÉRIODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM 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 PRIMARIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSOLDADA EATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDARIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS</p> <p>SUPERIORES INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTUOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) <p>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.</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 ULTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</p>	27,237	0,10
58	1.900	KG	<p>FUBA -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 APROXIMADAMENTE DEVERÁ SER: PROTEÍNAS = 7,2G; LIPÍDIOS = 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.</p>	3,527	0,01
59	5.100	PCT	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL - 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 REFERENCIA A IDR, RESOLUÇÃO CNNPA QUANTIDADE DE REFERENCIA 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>	21,766	0,10



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 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.		
60	4.620	KG	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPERIARIAS, 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.	8,098	0,05
61	5.050	KG	MAIONESE - 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.	8,95	0,05
62	1.840	KG	MACARRÃO PARA SOPA (TIPO ALFABETO) - PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (<i>TRITICUM AESTIVUM L.</i>) ADICIONADO DE AGUA 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, 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 SÃS 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 OBEDIÇIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO (RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 263, DE 22/09/05). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. 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% P/V; 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., SUBITENS 4.2.2.1.1, 4.2.2.2.1.E 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, ANVIS/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM B, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/2001. 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. 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 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 PRIMÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: 1) DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2) IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 PRIMÁRIA INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU NUMERO DO INS), CASOS UTILIZADOS. 5) CONTEÚDO LÍQUIDO. 6) CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	5,698	0,05
63	3.600	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS. 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 COCÃO 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.	5,094	0,05



64	4.100	KG	<p>MACARRÃO GRAVATINHA – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO GRAVATINHA, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO OU SÉMOLA 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. 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 ORGANOLEPÓTICAS 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.</p>	5,97	0,05
65	4.100	KG	<p>MACARRÃO PARAFUSO – MACARRÃO COM OVOS, VITAMINADO, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÉMOLA 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, 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. 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.</p>	5,035	0,05
66	2.060	KG	<p>MASSA ALIMENTÍCIA - FORMATO LASANHA: MASSA SECA PRÉ-COZIDA - TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SÉMOLA 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.</p>	12,555	0,10
67	1.000	KG	<p>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO - 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 PRÓDUZIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSE 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 PRATICAS 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 SÁO 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, ODOR: 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: AUSSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA. - GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÁ 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 RECEBA 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 VETADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMARIA E SECUNDARIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS 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 (NA EMBALAGEM PRIMARIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃOPRINCIPAL, NOME COMPLETO O NUMERO INS), CASO UTILIZADOS. 5. CONTEÚDO LÍQUIDO. 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDARIA). <p>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.</p>	11,297	0,10



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"*

			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 ULTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. 3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NUMERO 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 APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA.		
68	860	KG	MILHO PARA PIPOCAS - MILHO PARA PIPOCAS SELECIONADA COM GRAOS GRAÚDOS 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 RÓTUO 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.	6,042	0,05
69	850	KG	MILHO BRANCO PARA CANJICA – 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.	6,415	0,05
70	1.600	KG	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 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.	9,473	0,05
71	900	CX	PÓ PARA MARIA MOLE – 50 G. -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.	3,46	0,01
72	3.070	KG	SAL - 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 RÓTUO 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.	1,793	0,01
73	4.000	KG	SOJA EM GRAOS - GRAOS GRAÚDOS, LIMPAS, 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.	6,47	0,05
74	550	KG	SAGU - OBTIDO A PARTIR DE FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALADOS EM PACOTES DE POLIETILENO LEITOZO, 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.	12,79	0,10
75	530	KG	TRIGO PARA QUIBE - 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.	6,447	0,05
76	40	KG	CREME VEGETAL (LACTOSE) : SEM ADIÇÃO DE SAL, CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA A BASE DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS E AÇUCAR DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. NÃO DEVERÁ CONTER – SORO DE LEITE, LEITE OU TRAÇOS DE LEITE; LECITINA DE SOJA OU TRAÇOS DE SOJA; GLÚTEN. ISENTO DE GORDURA TRANS. DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA EM 100G DEVERÁ SER: LIPÍDEO MÍNIMO: 30G. PRAZO DE	13,617	0,10



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"*

			VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 DIAS DA DATA DE ENTREGA.		
77	1.000	CX	CHÁ MATE: COMPOSTO POR FOLHAS E TALOS TOSTADOS DE ERVA MATE, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 200 GRAMAS. G) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. H) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. I) 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.	7,925	0,05
78	5.000	KG	CAFÉ: DEVENDO CONTER ATÉ 30% DE GRÃOS CONILON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENTO DE GRÃOS PRETOS-VERDES FERMENTADOS PROCEDENTES DE GRÃOS CRUS, SÃO E LIMPOS, NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/ AMARGOR EM PÓ HOMOGÊNIO, TORRADO E MOIDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE REGULAR A INTENSO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE NA ESCALASENSORIAL DE ZERO A DEZ CONTENDO IMPUREZA MÁXIMA DE 1% OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE NO MÁXIMO 1 KG. I) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE J) APRESENTAR CERTIDÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL, FÍSICO-QUÍMICA, 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 N 274 DE 22/09/2005 E ANVISA/RDC Nº 275 DE 22/09/2005 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. K) 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; ANÁLISE MICROSCÓPICAS, MICROBIOLOGICAS, 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/O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO OU ORGÃO OFICIAL COMPETENTE. L) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.	20,76	0,10