

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### OBJETO

O presente estudo técnico tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento aos alunos matriculados na rede pública municipal, vinculados ao Departamento de Educação, garantindo assim a execução do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

### 1 – JUSTIFICATIVA

Considerando a alimentação um direito presente na Constituição Federal aos estudantes da educação básica conforme previsto no "Art. 6º - São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma da constituição" assim como um direito humano básico, reconhecido pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos, Econômicos, Sociais e Culturais. Esse direito pressupõe uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista de quantidade como de qualidade, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o direito à vida através de um eixo fundamental, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. E ainda, a necessidade que sejam incluídos itens produzidos pela agricultura familiar (a lei estipula que ao menos 30% dos recursos sejam investidos em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares).

Dentre as diversas diretrizes que regulamentam o PNAE, podemos citar a Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, visando a alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, garantindo a segurança alimentar e nutricional, acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde daqueles que necessitem de atenção nutricional específica e em casos de vulnerabilidade social. Como complemento, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 fomenta a segurança alimentar, estabelecendo procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Além dessas atuações, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial da aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

Diante do exposto, se faz necessária a aquisição de gêneros alimentícios para que o Departamento Municipal de Educação e Setor de Alimentação Escolar do Município de São Valério – TO possam manter a qualidade da Alimentação Escolar oferecida, atendendo aos dispositivos legais e proporcionando pleno desenvolvimento e rendimento pedagógico devido ao papel que os nutrientes representam nas habilidades cerebrais.

Os produtos a serem adquiridos pela Administração Pública, enquadram-se na categoria de bens considerados comuns de uso geral conforme artigo 20, da Lei 14.133/2021... "Os itens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da Administração Pública deverão ser de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, vedada a aquisição de artigos de luxo". Trata-se de bens adquiridos de forma habitual/rotineira pela Administração Pública, com características que encontram no mercado padrões usuais de

especificação e que possibilitam julgamento objetivo pelo menor preço.

## 2 – JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE

2.1. A demanda e a estimativa do quantitativo foram de acordo com levantamento do número de matrículas efetivadas no ano de 2024 no Sistema de Gestão Escolar- SGE

3.2. O quantitativo estimado obedeceu a variação de 5L% a mais, dado a possibilidade de se ter mais matrículas de estudantes na educação do município.

MODALIDADE	EDUCAÇÃO INFANTIL	ENSINO FUNDAMENTAL	ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE)	ENSINO MÉDIO	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)
Nº DE ALUNOS MATRICULADOS 2024	245	505	-	-	15

ITEM	DESCRIÇÃO / ESCOLAS	QUANTIDADE / ALUNOS
1	ESCOLA MUNICIPAL CASTELO BRANCO - DISTRITO SERRANÓPOLIS	10
2	ESCOLA JUSCELINO KUBITSCHECK DE OLIVEIRA DISTRITO APINAJÉ	30
3	ESCOLA MUNICIPAL GETÚLIO VARGAS	500
4	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL EDUARDO ELIAS ZANATTA	225
TOTAL ALUNOS		765

## 3- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. As despesas previstas com gêneros alimentícios encontram se dentro do Plano Anual de Contratações para o exercício de 2.024

## 4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 4.1. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

4.1.1. Fornecer os produtos conforme especificações deste Estudo Técnico Preliminar;

4.1.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo estabelecido pela Municipalidade, os produtos que não se encontrem de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

4.1.3. Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais adquiridos pela Municipalidade, assim como pelos danos decorrentes da sua realização;

4.1.4. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

4.1.5. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

4.1.6. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

4.1.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;

## 4.2. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.2.1. Os itens 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", a ser expedida pelo respectivo Departamento.

4.2.2. Os pedidos dos itens Café, Chá e Açúcar solicitados pela Administração Municipal, deverão ser entregues no Setor de Almoxarifado, São Valério – TO, de segunda a sexta-feira no seguinte horário: **das 08h00 às 10h00 e das 13h00 às 16h00.**

4.2.3. As entregas foram realizadas na Cozinha Piloto do Município, Creche Municipal e na Escola Municipal Getúlio Vargas de segunda a sexta-feira, no seguinte horário: **das 07h00 às 10h00**, ou a constante da "Ordem de Fornecimento".

## 4.3. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.3.1. Os itens serão recebidos definitivamente, mediante nota fiscal, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação.

4.3.2. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da empresa vencedora, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas.

4.3.3. No recebimento e aceitação do objeto deste Estudo Técnico Preliminar serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 117 e 140 da Lei Federal 14.133/21;

4.3.4. Em caso de não aceitação dos itens, fica a empresa vencedora obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas no Edital.

## 4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

3.4.1. Para a efetivação da Ata de Registro de Preços as empresas vencedoras da licitação deverão apresentar os documentos exigidos conforme a Lei 14.133/2021, constantes no Edital.

#### **4.5. APRESENTAÇÃO DAS FICHAS TÉCNICAS**

##### **4.5.1. A empresa deverá apresentar juntamente com a Proposta de Preços:**

3.5.1.1. Ficha técnica: A ficha técnica deverá abranger as informações legíveis e claras, tais como: Identificação do produto, Identificação do fabricante (Nome, endereço, telefone), Prazo de validade, Ingredientes que compõe o produto, Informação nutricional, Modo de preparo, Condições de armazenamento e empilhamento, Empilhamento indicado, Embalagem primária e secundária, Identificação do responsável técnico de forma clara e legível (nome, registro no órgão competente, assinatura);

#### **4.6. APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

##### **4.6.1. Amostras**

4.6.1.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar no prazo de até 03 (três) dias úteis, 01 (uma) amostra dos itens, para melhor parecer técnico, sob pena de desclassificação pelo não cumprimento da solicitação.

4.6.1.2. A amostra deverá ser apresentada em embalagem original para avaliação nutricional e aferição de sua perfeita adequação às especificações constantes do edital, através de dados específicos na rotulagem do produto, especialmente em relação à qualidade nutricional, sensorial e aceitabilidade.

4.6.1.3. Juntamente com as amostras dos itens relacionados acima, a Empresa deverá apresentar uma relação, em 02 (duas) vias para conferência dos itens e respectivo protocolo de recebimento

4.6.1.4. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa, número do Processo Licitatório e número do item. As amostras deverão ser entregues no Setor de Alimentação Escolar.

4.6.1.5. A reprovação da amostra com seu respectivo motivo ocasionará a consequente desclassificação do item por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.

4.6.1.6. A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da Cozinha Piloto, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações

##### **4.6.2. Documentação Técnica, juntamente com as amostras**

4.6.2.1. Título de registro do fabricante no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### **4.7. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

4.7.1. As amostras apresentadas não serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

4.7.2. A amostra deverá ser de única marca para cada item não sendo permitida a substituição durante o contrato de fornecimento, com ressalva na hipótese de não ser mais fabricado o produto pela empresa produtora. Circunstância esta que deverá ser comprovada com documentação e então submetida à nova análise a nova marca proposta.

4.7.3. Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliações de acordo com os parâmetros

citados, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.

4.7.4. O produto só será considerado aprovado quando for classificado como satisfatório em todos os parâmetros analisados.

4.7.5. A análise da embalagem será considerada o parâmetro: Material.

4.7.6. Análise da rotulagem deverá estar de forma clara e indelével os seguintes parâmetros:

- a) nome do produto e marca;
- b) data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
- c) lista de ingredientes;
- d) informação nutricional;
- e) registro no órgão competente (se houver);
- f) conteúdo (peso) líquido.

4.7.7. O Setor de Alimentação Escolar procederá à análise organoléptica, abrangendo os parâmetros: sabor, textura, consistência, cor e aroma.

4.7.8. Análise da documentação técnica será avaliada a apresentação de toda documentação entregue exigida.

4.7.9. As amostras e a documentação técnica serão analisadas pela equipe Técnica do Setor de Alimentação Escolar com base no que define as Normas Técnicas e Resoluções do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em até 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento das mesmas, e após a análise, será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos e encaminhado ao Departamento de Licitação para as devidas providências.

#### 4.8. DOCUMENTO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.8.1. Os Laudos Bromatológicos exigidos nas descrições dos itens devem ser apresentados pela empresa vencedora até a data de assinatura da ata de registro;

#### 4.9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.9.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e das notas fiscais devidamente atestadas pela unidade competente.

### 5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo das Unidades Escolares atendidas pela Central de Alimentos “CMEI Elias Zanatta, Esc. Municipal Getúlio Vargas, JK zona rural e Castelo Branco” – Cozinha Piloto, conforme calendário escolar de duzentos dias letivos e cardápios elaborados por profissional responsável, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente. As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para o Setor de Alimentação Escolar, foram realizadas conforme levantamento do consumo baseado em anos anteriores, respeitando as Leis da Alimentação: Quantidade, (necessidades energéticas) Qualidade (variação e teor nutricional) Harmonia (nutrientes) e Adequação (Individualidade) para atendimento aos alunos matriculados em Creche Municipal, Pré-Escolas e Ensino Fundamental da Rede Pública Municipal do Município de São Valério-TO.

**6. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:** Os gêneros alimentícios são necessários nas seguintes quantidades e qualificações:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
------	-----------	-----	-----

1	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO)</b> - IQF - CARNE CONGELADA, CRUA, MOÍDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, NÃO PODENDO SER MECANICAMENTE SEPARADA, FRESCA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE DE PATINHO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO - 12°C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC, SENDO TOLERADO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS - 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 DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, 15% DE PROTEÍNA, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE ADITIVOS, ISENTA DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30691, DE 29/03/1952. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CARNE CONGELADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS OU COADJUVANTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: CARACTERÍSTICO - TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA E SEM PERDA DE SUCO. - COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTA. - ODORE: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/2003, ANEXO II, ITEM 4.2.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29). - TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. 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). OUTRAS: PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 1 KG. DEVE ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FURROS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS EM EMBALAGENS TIPO TUBINHOS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E/OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FURROS. APRESENTAR DE FORMA CLARA E LEGÍVEL AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES: NOME DO PRODUTO/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO E DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. 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, EM ESPECIAL INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005. 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 DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	3600
2	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS</b> CONGELADA (IQF) - PATINHO - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE 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 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, 26 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, CORTADA EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODORE: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO 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</p>	KG	3000

	<p>10/01/01. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 01 KG PROTEÍNA: MÍNIMO 20% GORDURA: MÁXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/1/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO 2-TIPO DE CORTE 3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA") 4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. 9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). 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. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>		
3	<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS/ISCAS</b> CONGELADA (IQF)- PATINHO - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADAS E APRESENTADA NO CORTE: PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO 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, CORTADA EM TIRAS/ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODORE: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO 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 HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 01 KG. PROTEÍNA: MÍNIMO 20% GORDURA: MÁXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA PRIMÁRIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 105/99 DA ANVISA, COM SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DA MESMA, CONTENDO 12(DOZE) (DOZE QUILOS) CADA UMA. A CRITÉRIO DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PODERÃO SER ACEITAS EMBALAGENS COM PESO DIVERSO DO ESTABELECIDO, DESDE QUE A EMPRESA INFORME POR ESCRITO O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA</p>	KG	1200

ADM: 2021/2024

	<p>PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. ROTULAGEM: APLICA-SE O REGULAMENTO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, BRASIL). NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO 2-TIPO DE CORTE 3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA") 4-DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 5-CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 6-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 7-EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) 8-CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU INSPEÇÃO ESTADUAL. 9-NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA). 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. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>		
4	<p><b>MINI ALMÔNDEGA - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA;</b> 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 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. 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. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	300
5	<p><b>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS</b> - IQF: CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SÁDIOS, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS TIRAS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARÊNCIA EXTRA LIMP COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. O PRODUTO PREPARADO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUÇÃO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUÇÃO RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24 /11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O 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), APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	600
6	<p><b>COXA E SOBRECOPA</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, 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 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; 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</p>	KG	1200

	<p>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. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>		
7	<p><b>FILE DE FRANGO</b> - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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. 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. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	1290
8	<p><b>PEITO DE FRANGO</b> - COM OSSO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. 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. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO</p>	KG	800
9	<p><b>LINGUIÇA TOSCANA</b> - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E SEM PIMENTA; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 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. 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. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA.</p>	KG	3000
10	<p><b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (DEFUMADA)</b> -PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUINA, 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 KG. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA. ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO</p>	KG	600
11	<p><b>SALSICHA TIPO HOT DOG</b> - DEVENDO ATENDER ÀS 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 À CONTAMINAÇÃO E/OU 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, EXSUDATO</p>	KG	2750

	<p>OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 – NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS;</li> <li>- ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO;</li> <li>- COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS;</li> <li>- CHEIRO PRÓPRIO;</li> <li>- SABOR PRÓPRIO;</li> </ul> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O 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.</p> <p>O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADO PARA ENTREGA NA UNIDADE. DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. O ALIMENTO NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. APRESENTAR FICHA TÉCNICA. ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO</p>		
12	<p><b>ALFACE</b> In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integrais, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.</p>	UND	900
13	<p><b>REPOLHO BRANCO</b> : In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.</p>	KG	800
14	<p><b>TOMATE –</b> In Natura, 1ª qualidade – tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.</p>	KG	1500
15	<p><b>MANDIOCA</b> In natura, novo, de 1ª qualidade, limpa, acondicionada em embalagem transparente e resistente com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura.</p>	KG	530
16	<p><b>ABOBRINHA VERDE</b> - Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação.</p>	KG	500
17	<p><b>BETERRABA LEGUME</b> IN NATURA - De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embaladas em sacos de 5Kg ou 3Kg</p>	KG	590
18	<p><b>VAGEM</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg.</p>	KG	500
19	<p><b>MELÃO</b> - de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.</p>	KG	1200
20	<p><b>MEXERICA</b>- de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20Kg.</p>	KG	1800
21	<p><b>MILHO VERDE</b> em pacotes com 10 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte</p>	KG	800
22	<p><b>MELANCIA</b> de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada</p>	KG	2000
23	<p><b>MAMÃO FORMOSA</b> Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria</p>	KG	1200
24	<p><b>MAÇÃ NACIONAL</b> Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg</p>	KG	800
25	<p><b>LARANJA Pera</b> - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20Kg</p>	KG	920

26	<b>CHUCHU</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	600
27	<b>CENOURA</b> De 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	1240
28	<b>CEBOLA</b> - Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias	KG	800
29	<b>ABOBORÁ CABOTIÁ</b> Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	800
30	<b>BATATA INGLESA</b> - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg.	KG	1550
31	<b>BATATA DOCE</b> - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg.	KG	600
32	<b>BANANA DA TERRA</b> - Em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixa apropriada de 20 Kg	KG	1900
33	<b>ALHO</b> - De 1ª qualidade, tipo extra. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.	KG	600
34	<b>ABACAXI</b> de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada	KG	420
35	<b>BANANA PRATA</b> - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg	KG	2300
36	<b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO – TIPO COQUETEL</b> - PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, MOFOS OU QUALQUER OUTRA SUJIDADE QUE COMPROMETA A QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, QUEIJO, ÓLEO, SAL, ÁGUA, SORO DE LEITE OU LEITE EM PÓ, FÉCULA DE MANDIOCA. CADA UNIDADE DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO DEVE SER MODELADA COM PESO ENTRE 10 E 15 GRAMAS, TODOS UNIFORMES E ARREDONDADOS. DEVEM SER ARMAZENADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 01 KG DO PRODUTO E EM DEVIDAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, CONTENDO ROTULAGEM, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM CÂMARA OU FREEZER COM TEMPERATURAS -18° C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA ADEQUADA, CONGELADO, INTACTO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	2500
37	<b>IOGURTE NATURAL</b> - IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170g APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	1300
38	<b>REQUEIJÃO CREMOSO 1kg</b> - MISTURA DO PRODUTO HOMOGÊNEA, LIVRE DE AMIDO, 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. 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: BISNAGA FECHADA, ATÓXICA, INODORA, OPACA, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO APROXIMADO 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 CVS 15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	300
39	<b>CREME VEGETAL TIPO REQUEIJÃO 180 g</b> (DIETAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) - CONTENDO BASICAMENTE: LEITE VEGETAL, ÓLEO DE COCO PALMISTE, AMIDO MODIFICADO, SAL DO HIMALAIA, VITAMINAS B6 E B12, EXTRATO DE LEVEDURAS, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	80

40	<p><b>MORTADELA 1 KG</b> - 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 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	700
41	<p><b>PRESUNTO 1 KG</b> - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS Membros ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO – INGREDIENTES OBRIGATORIOS: CARNE DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	800
42	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA EMBALAGEM 1 KG</b> – 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 E UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE DE 1KG A 4KG, ACONDICIONAMENTO. ACONDICIONAMENTO: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS. 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. PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. TEMPERATURA ENTRE 0º E 4º C. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	1050
43	<p><b>QUEIJO MUÇARELA (DIETAS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) 300g</b> – PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA CASTANHA DE CAJU, CONTENDO ÓLEO DE COCO PALMISTE, SAL, EXTRATO DE LEVEDURAS, VITAMINAS (B6 E B12), AROMA NATURAL, ACIDULANTE (ÁCIDO LÁCTICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO) E CORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS, AMÊNDOAS E AVEIA. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	UND	50
44	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO 500g</b> SECO INSTANTÂNEO - PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) 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 VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR: PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77 OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSSOLAR E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p>	PCT	1600

	<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"> <li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li> <li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL;</li> <li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li> <li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA),</li> <li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO</li> <li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</li> <li>7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA) <ol style="list-style-type: none"> <li>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</li> <li>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</li> </ol> </li> </ol>		
45	<p><b>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO 1 Kg - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) - É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES.</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODO: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G</p> <p>- AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.</p> <p>- GRANULOMÉTRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA)</li> <li>2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR)</li> <li>3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE</li> <li>4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</li> <li>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</li> <li>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). <ol style="list-style-type: none"> <li>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</li> <li>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</li> <li>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</li> <li>4) NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</li> </ol> </li> </ol>	KG	80
46	<p><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: 1 Kg</b></p> <p>o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 1kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.</p>	KG	1920
47	<p><b>POLVILHO DOCE - 1 KG</b> FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM, COLABORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 KG, FEITA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS.</p>	KG	900

	APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
48	<b>POLVILHO AZEDO 1 KG</b> _FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E FERMENTAÇÃO ANTES DA MOAGEM, COLORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 KG, FEITA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	70
49	<b>MANTEIGA - 500 GRAMAS</b> COM SAL E CORANTE URUCUM; DE PRIMEIRA QUALIDADE; EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 3 MESES; EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	400
50	<b>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS 500G</b> - (VEGETAL); ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: LIPÍDEOS= 65 A 80 G; CARACTERÍSTICAS GERAIS: 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	457
51	<b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE</b> - 380 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE INDICADO PARA ALUNOS COM ALERGIA AO GLÚTEN, LEITE E DOENÇA CELÍACA CONTENDO FÉCULA DE MANDIOCA, FARINHA DE SOJA, BATATA DOCE OU MILHO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, E CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO. PÃO ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, TRIGO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 380 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	70
52	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU</b> - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	2700
53	<b>POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ</b> - 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	600
54	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI</b> - 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	2500
55	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA</b> - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	2200
56	<b>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA</b> - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL.	KG	800
57	<b>SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU</b> - 500 ML SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. EMBALAGEM DE 500 ML PET OU VIDRO. SABOR CAJU. RENDIMENTO MÍNIMO DE 03 LITROS., APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	240
58	<b>SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ</b> - 1 lt SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. EMBALAGEM DE 500 ML PET OU VIDRO. SABOR MARACUJÁ. RENDIMENTO MÍNIMO DE 01 LITROS, APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	150
59	<b>MOLHO DE TOMATE REFOGADO - 1 KG.</b> DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS COM PESO APROXIMADO DE 1,500 A 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	800
60	<b>MOLHO DE TOMATE</b> - 300G. ZERO AÇÚCAR E GORDURA. MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM FRUTOS MADUROS ESCOLHIDOS, SEM PELE E SEM SEMENTE E TEMPEROS.INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ALHO, SALSA. CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ PESO LÍQUIDO: MÍNIMO 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	1666

61	<b>TRIGO PARA QUIBE - 500 GR.</b> LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE APRESENTAR FICHA TÉCNICA	ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS,	PCT	400
62	<b>CREME DE LEITE UHT, - 300 GR.</b> CREME DE LEITE UHT, ESPESANTE GOMA JATAI CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA GUAR, CARRAGENA 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 DO PRODUTO CONTENDO APROXIMADAMENTE , SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		UND	300
63	<b>DOCE DE GOIABA CREMOSO - 1 KG</b> COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		KG	150
64	<b>DOCE DE LEITE 1 kg</b> ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG.A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA		KG	180
65	<b>EXTRATO DE TOMATE - 1 KG</b> CONSISTÊNCIA: CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS E LIMPOS, COMPOSTO APENAS DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR; SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS. ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA PASTOSA (QUE NÃO CAIA FACILMENTE DA COLHER). EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 1KG EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMÉTICAMENTE FECHADA E ATOXICA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEMAIS DISPOSITIVOS LEGAIS E REGULAMENTARES PORVENTURA APLICÁVEIS, EM ESPECIAL, A RDC Nº 276 DE 22/09/05, ANVISA; RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA; RDC Nº 14 DE 29/08/13, ANVISA; RDC Nº 259 DE 20/09/02, ANVISA E RDC Nº 360, DE 23/12/03.O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER LEITE, DERIVADOS OU TRAÇOS DE LEITE, SOJA, MOSTARDA, CEVADA, GERGELIM OU TRIGO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		KG	160
66	<b>EXTRATO DE TOMATE - 340G</b> SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTE. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR COR, SABOR, ODOR CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 340 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 90 DIAS, QUE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS NA EMBALAGEM.APRESENTAR FICHA TÉCNICA		UND	200
67	<b>ERVILHA EM CONSERVA - (170G)</b> PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM SACHÊS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO.DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADOS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA		UND	200
68	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 250g</b> EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 GR. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA		UND	800
69	<b>LEITE CONDENSADO - 395g</b> LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		UND	120
70	<b>LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE - 395g</b> PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E ENZIMA LACTASE. EMBALAGEM: CAIXA 395G. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM "ZERO LACTOSE". A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		UND	70
71	<b>CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - 200g</b> CREME DE LEITE PADRONIZADO A 20% DE GORDURA, ESPESANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA E CARRAGENA E ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE. CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. DEVE TER NA EMBALAGEM: NÃO CONTÉM GLUTÉN. EMBALAGEM DE TETRA PACK. EMBALAGEM DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		UND	150
72	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA - (170G)</b> PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM SACHÊS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADOS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO.APRESENTAR FICHA TÉCNICA		UND	610
73	<b>SELETA DE LEGUMES - (170G)</b> 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: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTENDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA		UND	315

74	<b>UVA PASSA - 200G</b> UVA PASSA, DESIDRATADA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO OU POTE ATÓXICO E LACRADO DE 200 GRAMAS A 350 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	275
75	<b>AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ - 50g</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CONDIMENTO EM PÓ, FINO, OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS; COM COR AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO E LACRADO; CONTEUDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	100
76	<b>AMIDO DE MILHO - 500 G.</b> - COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	210
77	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS - 150G</b> ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTEUDO APROXIMADAMENTE 150 GR, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	515
78	<b>COCO RALADO - 500g</b> SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FLOCOS FINOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTEUDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	260
79	<b>CACAU EM PÓ 200G</b> 100% - CACAU EM PÓ PURO 100% LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, RICO EM FIBRAS E NUTRIENTES. MOÍDO, FINO, PRONTO PARA CONSUMO DISSOLVIDO EM BEBIDAS E PREPARAÇÕES. EMBALAGEM DE ATÉ 200 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	kg	650
80	<b>FARINHA DE MILHO - 500g</b> OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1 KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	350
81	<b>FARINHA DE MANDIOCA - 1 KG</b> OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	450
82	<b>FARINHA DE TRIGO - 25 kg</b> ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL, OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SãO, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 25 KG. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	2130
83	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - 1KG</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FARINHA DE TRIGO; INTEGRAL; FINA; DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA, CONTEUDO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	100
84	<b>LEITE INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRA</b> 1 KG INSTANTÂNEO - COMPOSTO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, COM TEOR DE GORDURAS TOTAIS MÍNIMO DE 26%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 (DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.) RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20/09/02 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC N.º 360 DE 23/12/03 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS) PORTARIA Nº 369 DE 04/09/97 MAPA (INCLUSÃO DE COADJUVANTE DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO NO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 MAPA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO) PORTARIA Nº 31/98 DE 13/01/98 (REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA: MÍNIMO DE 26G/100G E PROTEÍNA: MÍNIMO DE 24G/100G. PODERÃO SER SOLICITADAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES. OS CUSTOS DA ANÁLISE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: ENVASADO EM RECIPIENTE HERMÉTICO E	KG	80

	LACRADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG DO PRODUTO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 369/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, PORTARIA 31/98 (M/S) E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO NO MÁXIMO 1 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONSTAR MODO DE PREPARO CORRESPONDENTE A 1 COPO DE 200ML, 1 LITRO OU DE TODO O CONTEÚDO DA EMBALAGEM DE FORMA CLARA PARA O ENTENDIMENTO CORRETO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.		
85	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE 300G</b> (DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE) – LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C) EMINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO) E ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DESÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM – CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS.	KG	400
86	<b>LEITE PASTEURIZADO TIPO - 1</b> LEITE PASTEURIZADO FLUIDO TIPO A – INTEGRAL, ENVASADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 1000 ML (MIL MILILITROS) CADA, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 216/2014, QUE SE APLICA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	60
87	<b>LEITE INTEGRAL UHT- 1lt</b> Leite Integral: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multiplatinada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	LT	2000
88	<b>MILHO PARA PIPOCA - 500g</b> MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	120
89	<b>ORÉGANO - 15G</b> EM FOLHAS SECAS; OBTIDOS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS, LIMPOS E SECOS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM CHEIRO AROMÁTICO SABOR PRÓPRIO; ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 15G, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	700
90	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA – 500G</b> O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. PACOTES DE 500GRS. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	560
91	<b>PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 1 KG</b> VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA). A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDEZ), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ÁCIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAL, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.) 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, OPAÇO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS; D) O RENDIMENTO DEVE SER APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</b>	kg	50
92	<b>FÓRMULA INFANTIL PARA APLV - 400g</b> ALIMENTO PARA CRIANÇAS COM PATOLOGIAS ESPECÍFICAS A BASE PROTEÍNAS HIDROLISADAS DE SORO DE LEITE; TIPO SEMI ELEMENTAR. APLICAÇÃO PARA TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA APLV; COMPLEMENTO: A BASE: PROTEÍNA DO SORO DE LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA SEM LACTOSE; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM: EM LATAS DE 400G. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	125
93	<b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. 800GR</b> FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (FASE 2) EM PÓ COMPLETA E BALANCEADA INDICADO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. COMPOSTA COM PROTEÍNAS, SORO DE LEITE E CASEÍNA. COM ADEQUADA RELAÇÃO DE W6:W3, PRESENÇA DE LCPUFAS (DHA E ARA), ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. COM PREBIÓTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 800 GRS. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</b>	UND	220
94	<b>VINAGRE DE MAÇA – 750ml</b> FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTA (MAÇA), FRASCO DE 750ML LÍQUIDO DO PRODUTO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO COM 12 FRASCOS – CAIXA DE 12 X 750M. EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	600
95	<b>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA – 900ml</b> ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES. <b>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</b>	UND	2520
96	<b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1 - 5KG</b> GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO ("AGULHINHA"), TIPO 1 (≥ 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 CNPNA/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.	PCT	2000

	<p>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 20/09/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA, EVITANDO A PERDA DO PRODUTO E GARANTINDO A DURABILIDADE MÍNIMA EXIGIDA. O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) QUILOGRAMAS. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SENDO RECEBIDO SOMENTE O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS ANTERIOR À DATA DE ENTREGA. 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, Nº 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; 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>		
97	<p><b>AÇÚCAR CRISTAL 2kg</b> CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRISTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTAIS FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. O PRODUTO DEVERÁ 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, 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. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	PCT	1200
98	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO 200G</b> CONTENDO BASICAMENTE POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL REFINADO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, COM APROXIMADAMENTE 200G DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO. O PRODUTO, ASSIM COMO SUA EMBALAGEM, DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE TRÊS MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGENS: OS PRODUTOS DEVERÃO SER EMBALADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER LITOGRAFADA COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO CONFORME RESOLUÇÃO DA ANVISA EM SACOS DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 200G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS, COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO CONSTAR PRINCIPALMENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E MARCA; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE); - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; - COMPONENTES DO PRODUTO (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU O SEU NÚMERO INS); - PESO LÍQUIDO (DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS); - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); - NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE; - NÚMERO DE LOTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	PCT	1250

99	<b>BISCOITO MAISENA – 360gr</b> O PRODUTO DEVERÁ CONTER BASICAMENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, FERMENTO QUÍMICO. PODERÁ CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS DESDE QUE DECLARADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA CENTESIMAL APROXIMADA. GORDURA TRANS: 0 G.A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 360 GRAMAS. 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.APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	850
100	<b>BISCOITO AMATEIGADO SABOR CHOCOLATE – 330g</b> BISCOITO AMATEIGADO DE CHOCOLATE A BASE DE TRIGO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO; CONTENDO ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. E EM DUPLA EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 330 GRAMAS	PCT	830
101	<b>BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) – 300g</b> BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, CACAU EM PÓ (NO SABOR CHOCOLATE) 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 300 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.CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	620
102	<b>BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER - 300g</b> CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL. 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 APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 360 GRAMAS 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.CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	600
103	<b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - 330g</b> BISCOITO TIPO SALGADO SEM LACTOSE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. IDENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS: TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE CEVADA, SOJA E CENTEIO. CONTÉM DERIVADO DE SOJA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 330 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	220
104	<b>BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE - 300g</b> BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA E AROMA ARTIFICIAL DE LIMÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO, CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	50
105	<b>BISCOITO ROSQUINHA SEM LACTOSE – 330g (COCO OU CHOCOLATE)</b> - BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, COCO RALADO OU CHOCOLATE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 330 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	50
106	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO I – 1kg</b> FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 "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 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODORES 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 ORGANOCLODRADOS (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 CNMPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA)	KG	1800

	<p>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:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>		
107	<p><b>FEIJÃO PRETO TIPO I - 1KG</b> 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. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODORES 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.</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 CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I), AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS.</p> <p>SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA 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:</p> <p>1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4-CONTEÚDO LÍQUIDO 5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO 8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	600
108	<p><b>FUBÁ - TIPO MIMOSO- 500g</b> 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. 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. 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	PCT	800
109	<p><b>MAIONESE - 1KG</b> PRODUTO NA FORMA CREMOSA E DE SABOR NATURAL. OBTIDA A PARTIR DE EMULSÃO E COMPOSIÇÃO CREMOSA (NÃO LÍQUIDA), ESTÁVEL E HOMOGÊNEA, COMPOSTA DE ÁGUA, OVOS, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE E EDTA – FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS EMBALADOS EM BISNAGAS 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	100
110	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - 500g</b> COM OVOS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 -</p>	PCT	1000

	<p>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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>		
111	<p><b>MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO – 500G</b> MACARRÃO COM OVOS, 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, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	PCT	120
112	<p><b>SAL IODADO - 1kg</b> SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO "SAL" SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	PCT	1000
113	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA - 20G</b> CONSTITUÍDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS COM ASPECTO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES; PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPEL/PAPELÃO APROPRIADAS DE APROXIMADAMENTE 10 A 20 GRAMAS CONTENDO 10 SACHÊS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	PCT	5000
114	<p>Ovos, grandes tipo – A , de galinha características gerais a) Não ter submetido a qualquer processo de conservação b) Ser limpo c) Apresentar casca lisa integrada pouco porosa resistente com calcificação uniforme formato característica d) Apresentar câmara ar aparente regular correspondente ao tipo solicitado e) Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem machas turvação clara intactas. f) Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade g) Serão considerados impróprios consumo ovos que apresentem: • Alteração da gema e clara ( gema aderente à casca, gema arrebatada, com machas secas, presença embrião com manchas orbitários ou em adiantado estado de desenvolvimento. • Mumificação ( ovo seco ); • Podridão ( vermelho, negro ou branco ). • Presença fungos externo ou inteiramente. • Cor odor ou sabor anormal. • Ovos sujos extremamente por matérias estercoreais ou tenha estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possa injetar – lós ou infesta – lós. • Ruptura da casca e da membrana ( estéril ) desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem • Contenha substâncias tóxicas</p>	DZ	15000

## 8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A presente licitação tem por objetivo a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios respeitando as exigências contidas no descritivo, necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) por meio de pregão eletrônico cujo edital deverá ser publicado de acordo com a Lei Federal 14.133/21, considerando o menor preço por item.

## 9 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1 O parcelamento no pagamento é permitido quando a análise de viabilidade técnica e econômica apontam que a retirada parcelada dos itens licitados garanta a eficiência, segurança e qualidade na prestação de serviços.

Tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, o presente termo ocorrerá desta maneira, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da

totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

## **10- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**10.1.** Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

## **11. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**11.1.** Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

**11.2.** Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

**11.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderão apresentar documentação contábil simplificada, de acordo com a lei.

## **12. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

**12.1.** Os itens serão recebidos definitivamente, mediante recibo, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

**12.2.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da empresa vencedora, nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento do Contrato, sem prejuízo das sanções previstas.

**12.3.** No recebimento e aceitação do objeto deste Termo de Referência serão observadas, no que couber, as disposições contidas no artigo "140" da Lei Federal nº.14.133/2021. O servidor municipal, responsável pelo recebimento e inspeção do objeto do presente Termo de Referência, após o seu recebimento definitivo, encaminhará a nota fiscal para o setor de contabilidade.

**12.4.** Em caso de não aceitação dos itens, fica a empresa vencedora obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação a ser expedida pela MUNICIPALIDADE, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas neste instrumento.

## **13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**13.1.** 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.

## **14. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA**

**14.1.** Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência;

**14.2.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo estabelecido pela Municipalidade, os produtos que não se encontrem de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

**14.3.** Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive o descarregamento, dos materiais adquiridos pela Municipalidade, assim como pelos danos decorrentes da sua realização;

**14.4.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

**14.5.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**14.6.** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

**14.7.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;

## **15. OBRIGAÇÕES DA MUNICIPALIDADE**

**15.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora;

**15.2.** Conferir o item entregue por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio os vícios, defeitos ou incorreções detectados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**15.3.** Notificar a empresa vencedora, por escrito, da ocorrência de eventuais vícios, defeitos ou incorreções no item entregue, fixando prazo para a sua correção;

**15.4.** Pagar à empresa vencedora o valor do bem adquirido, na forma estipulada neste Termo de Referência;

**15.5.** Proporcionar todas as condições para que a empresa vencedora possa cumprir as suas obrigações, de acordo com as determinações no neste Termo de Referência e no Edital;

**15.6.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, na forma prevista no artigo 117 da Lei nº 14.133 de 2021;

**15.7.** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela empresa vencedora, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **16. FISCALIZAÇÃO**

**16.1.** Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência estará a cargo e exclusivo critério do Departamento de Educação, através de sua responsável, Sra..... com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação dos materiais recebidos, conforme artigo 117 da Lei 14.133 de 2021 e Decreto nº 3.313/2023.

**16.2.** Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência estará a cargo e exclusivo critério do Departamento de Educação, através da responsável pela Cozinha Piloto, Sra. Silvia Regina Lorencetti, com autoridade para exercer orientação geral, controle, coordenação, fiscalização e aprovação dos serviços executados.

**16.3.** As entregas serão acompanhadas e fiscalizadas pela MUNICIPALIDADE, de forma que fique assegurado o perfeito cumprimento do ajuste, na forma dos artigos 117, 104 e 156 da Lei nº 14.133,

de 2021, bem como no art.42 do Decreto Municipal 3.313/2023.

**16.4.** As entregas deverão ser realizadas por pessoal especializado e competente, e, no decorrer da execução dos serviços, a CONTRATADA tomará medidas para evitar acidentes, pelos quais responderá isoladamente.

**16.5.** A fiscalização realizada não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 corresponsabilidade da MUNICIPALIDADE ou de seus agentes e prepostos, de acordo com artigo 120 da Lei nº 14.133/2021.

## **17. SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**17.1.** Aplicam-se aos Contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021, e no Decreto nº 028/2024, deste Município de SÃO VALÉRIO – TO , que a CONTRATADA declara conhecer integralmente.

**17.2.** Eventuais infrações cometidas pela licitante durante o procedimento licitatório regido pelo edital ou pela CONTRATADA durante a execução do Contrato conforme os artigos 155 a 163 previstos na Lei 14.133/2021 e, também serão apuradas pela Comissão de Apuração de Infrações em Licitações e Contratos - CAILC, instituída pelo Decreto n.º 2.906, de 19 de abril de 2019.

## **18. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**18.1.** A adjudicação do objeto da licitação far-se-á por MENOR PREÇO UNITÁRIO, conforme art. 33 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

## **19 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar, tem como objetivo a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos matriculados na rede Municipal de Ensino. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, bem como no âmbito das políticas públicas e do Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, portanto, diante de todas as descrições mencionadas nesse documento e considerando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, buscando alcançar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Guia Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de dois anos de idade (Ministério da Saúde) e PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, especialmente a Lei nº 11.947/2005 contribuindo para a formação de práticas alimentares adequadas e saudáveis dos estudantes, respeitando à faixa etária e o perfil epidemiológico, os hábitos alimentares e a cultura, por meio do fornecimento de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

## **20 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Consoante Autorização de compras a despesa decorrente da presente licitação correrá por conta de dotação orçamentária própria.

**DOTAÇÃO**

FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO – TO																			
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA					ELEMENTO DE DESPESA														
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa										
					Atividade														
06	17.01	12	306	1222	2041	3	3	90	30										
FUNTE DE RECURSO																			
RECURSO PROPRIOS					1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TRANSF DIRETA FNDE					1	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

### 21 - Mapeamento de riscos

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

RISCOS	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixa
Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Baixa
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato	Médio	Alto

### Riscos processo de contratação e da execução

Riscos – 2	QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS NA LICITAÇÃO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	Legitimidade da licitação ser colocada em questão
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Termo de Referência e atentar à legislação vigente.
Ação Contingência	Estudar e aplicar a legislação ao caso concreto.

### Risco – 3 Contratada se recusar a assinar o contrato.

Riscos – 3	CONTRATADA SE RECUSAR A ASSINAR O CONTRATO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	A(s) contratada(s) podem não assinar o(s) contrato(s) devido a prática de mergulho.
Ação Preventiva	Definir punição no Termo de Referência para empresa contratada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação Contingência	Convocar novo fornecedor e punir os licitantes que descumpriram a avença.

#### Riscos – 4 Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato

Riscos – 4	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato
Probabilidade	Alto
Impacto	Alto
Dano	Variações nos preços
Ação Preventiva	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro - Estabelecer os requisitos para requerimento. - Exigir documentação comprobatória que os preços extrapolaram a álea extraordinária.
<u>Ação Contingência</u>	<u>Gestão/Fiscalização do contrato com análise da viabilidade..</u>

São Valério/TO, 06 de maio de 2024.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO - TO  
MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS  
CNPJ Nº 31.237.827/0001-47  
GESTORA FME