

DECLARAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇO

METODOLOGIA DE PESQUISA:

CONTRATOS FIRMADOS POR OUTROS ÓRGÃO PÚBLICOS

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NATIVIDADE – TO
(Pregao Eletronico PE 002 – 2024) Data: 30 ABRIL 2024
Pesquisa junto Sicap/LCO –). https://app.tce.to.gov.br/lo_publico/busca/detalhes?id=740811

CONTRATO FIRMADO COM PRÓPRIO ÓRGÃO PÚBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO
(ATA REGISTRO DE PREÇO Nº 012 – 2023, PREGÃO ELETRÔNICO FMS Nº 002 – 2023) DATA: 26 DE MAIO DE 2023.
PESQUISA JUNTO SICAP/LCO – [HTTPS://APP.TCE.TO.GOV.BR/LO_PUBLICO/BUSCA/DETALHES?ID=726035](https://app.tce.to.gov.br/lo_publico/BUSCA/DETALHES?ID=726035)
PESQUISA JUNTO PORTAL TRANSPARÊNCIA – [HTTPTS://WWW.SAOVALERIO.TO.GOV.BR/LICITACAO/DETALHE/253](https://www.saovalerio.to.gov.br/licitacao/detalhe/253)

COTAÇÕES DE PREÇOS MERCADO.

ORDEM	CPNJ	EMPRESA
1	22.739.115/0001 - 35	H.A.C COSTA LTDA
2	46.086.306/0001 - 03	IDEAL DISTRIBUIDORA LTDA

JUSTIFICATIVA COTAÇÕES DE PREÇOS: O TCU no Acórdão 2318/2014 – Plenário, de 03/09/2014, consignando que, para se comprovar o preço de mercado, a pesquisa deve levar em conta diversas origens, como, por exemplo, contratos anteriores do próprio órgão e os firmados por outros órgãos públicos, valores registrados no Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – Siasg e nas atas de registro de preços da **Administração Pública Federal**, de forma a possibilitar a estimativa mais real possível. Tendo em vista os fatos apresentados, esse procedimento foi realizado com base na Portaria Interministerial nº 424 de 30 de Dezembro de 2016; § 8º - Alterada pela Portaria Interministerial nº 114 de 07 de Maio de 2018, conforme planilha abaixo:

• **METODOLOGIA DA PESQUISA**

Neste sentido a pesquisa de mercado, enfatizou cotação de preços junto a contratos firmados por outros órgãos públicos e contrato firmado com próprio órgão. Junto ao SICAP LCO fora registrado contratações de objeto de mesma natureza, pelas Prefeituras de São Valério – TO , Natividade – TO , Pesquisa preço no mercado , conforme relacionado na planilha. Vejamos

• VALORES IDENTIFICADOS:

MAPA PREÇO ESTIMADO			
ORDEM	CNPJ	EMPRESA	TIPO
1	30.746.268/0001 - 38	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NATIVIDADE - TO	ATA REGISTO PREÇO
2	25.043.499/0001 - 68	PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO - TO	ATA REGISTO PREÇO
3	13.288.353/0001 - 80	IDEAL DISTRIBUIDORA LTDA	ORÇAMENTO
4	22.739.115/0001 - 35	H.A.C COSTA LTDA	ORÇAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	valor unitario			VALOR MEDIO	QTD x MEDIA	
				H.A.C COSTA LTDA	FME ARP Nº 012 - 2024 SAO VALERIO	FME ARP Nº 002 - 2024 NATIVIDADE			IDEAL DISTRIBUIDORA
1	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) - 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 SATISFATORIAS, 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 HIGIÊNICAS SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA A 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 APAGAGEM (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 1, 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, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-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 OBRIGATORIO: 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. - ODORES: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA TOTAL: MÁXIMO DE 5% (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº</p>	KG	3600	R\$ 40,00	R\$ 21,30	R\$ 23,00	R\$ 44,80	R\$ 32,28	R\$ 116.190,00

<p>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/MATERIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITEM 7.2, PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29). OUTRAS: 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 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 (SESSENTA) 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. DEVEM ESTAR INTEGRAS (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 INTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FURROS. APRESENTAR DE FORMA CLARA E LEGÍVEL AS SEGUINTES 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 IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, 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 SIBSI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>							
				<p>3000 KG</p>	<p>R\$ 25,00 R\$ 32,40 R\$ 50,40 R\$ 38,20 R\$ 114.600,00</p>		

<p>ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO 1. 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 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 AS 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 24/11/05 - 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 INDELEZÍVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: 1-DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO 2-TIPO DE CORTE 3-IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPÓSITO 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 SIBSI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	<p>1200</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 45,00</p>	<p>R\$ 50,40</p>	<p>R\$ 42,60</p>	<p>R\$ 51.120,00</p>
<p>3</p>						

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 1.

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 1, 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, CONTEUDO E TIQUETA 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, CONTEUDO 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 24/11/05 - 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 INDELEZÍVEL, 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 ENTREPÓSITO 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).

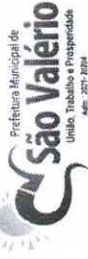
TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO, QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

<p>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>	<p>MINI ALMÔNDEGA - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; 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; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FÁB/VÁL/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 AS 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>	<p>300</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 38,00</p>	<p>R\$ 42,56</p>	<p>R\$ 40,28</p>	<p>R\$ 12.084,00</p>
<p>PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - 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 SADIOS, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS TIRAS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 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, POLIESTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE GELÓ. 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 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>	<p>600</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 32,90</p>	<p>R\$ 36,85</p>	<p>R\$ 34,88</p>	<p>R\$ 20.925,00</p>	
<p>COXA E SOBRE COXA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p>	<p>1200</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 16,90</p>	<p>R\$ 11,99</p>	<p>R\$ 7,63</p>	<p>R\$ 13,86</p>	<p>R\$ 16.635,00</p>

	<p>B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELEVEL AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROÇERIA 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 VIGILANCIA 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. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO.</p> <p>APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>				
	<p>FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 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 CARROÇERIA 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 VIGILANCIA 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>	<p>R\$ 33,49</p>	<p>R\$ 31,70</p>	<p>R\$ 40.886,55</p>	
	<p>PEITO DE FRANGO - 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 A 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 CARROÇERIA 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 VIGILANCIA 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>	<p>R\$ 29,90</p>	<p>R\$ 14,99</p>	<p>R\$ 22,90</p>	
	<p>LINGUIÇA TOSCANA - 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</p>	<p>R\$ 30,13</p>	<p>R\$ 28,52</p>	<p>R\$ 85.545,00</p>	

10	<p>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.</p> <p>TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p> <p>APRESENTAR - FICHA TÉCNICA.</p> <p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA (DEFUMADA) -PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUJINA, 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 ORGANOLEPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.</p> <p>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.</p> <p>APRESENTAR - FICHA TÉCNICA. ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO</p> <p>SALSICHA TIPO HOT DOG - DEVENDO ATENDER ÀS SEGUINTES EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS.</p> <p>2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELELVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES:</p> <p>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);</p> <p>C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS:</p> <p>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO; - SABOR PRÓPRIO;</p> <p>D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM</p>	KG	600	R\$ 32,90	R\$ 27,99	R\$ 36,85	R\$ 32,58	R\$ 19.548,00	R\$ 35.713,33
11		KG	2750	R\$ 14,90	R\$ 7,37	R\$ 16,69	R\$ 12,99	R\$ 35.713,33	R\$ 35.713,33

ESTADO DO TOCANTINS
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO-TO
 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - TO
 CNPJ Nº 31.237.827/0001 - 47
 ADM: 2021/2024



		KG	R\$ 8,90	R\$ 7,99	R\$ 8,00	R\$ 9,97	R\$ 8,72	R\$
26	CHUCHU 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	600	R\$ 8,90	R\$ 7,99	R\$ 8,00	R\$ 9,97	R\$ 8,72	R\$ 5.229,00
27	CENOURA 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	1240	R\$ 9,69	R\$ 6,99	R\$ 9,98	R\$ 10,40	R\$ 9,27	R\$ 11.488,60
28	CEBOLA - 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	800	R\$ 9,29	R\$ 8,80	R\$ 7,98	R\$ 10,40	R\$ 9,12	R\$ 7.294,00
29	ABOBORÁ CABOTIÁ 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	800	R\$ 7,59	R\$ 8,99	R\$ 6,54	R\$ 8,50	R\$ 7,91	R\$ 6.324,00
30	BATATA INGLESA - 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.	1550	R\$ 13,90	R\$ 8,50	R\$ 10,48	R\$ 15,57	R\$ 12,11	R\$ 18.774,38
31	BATATA DOCE - 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.	600	R\$ 8,89	R\$ 8,96	R\$ 7,14	R\$ 9,96	R\$ 8,66	R\$ 5.198,00
32	BANANA DA TERRA - 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 sacos de 5Kg ou 3Kg.	1900	R\$ 9,39	R\$ 9,45	R\$ 9,45	R\$ 10,52	R\$ 9,79	R\$ 18.594,67
33	ALHO - 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.	600	R\$ 39,90	R\$ 29,75	R\$ 34,90	R\$ 44,69	R\$ 37,31	R\$ 22.386,00
34	ABACAXI 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	420	R\$ 7,99	R\$ 7,99	R\$ 8,00	R\$ 8,95	R\$ 8,23	R\$ 3.457,65
35	BANANA PRATA - 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	2300	R\$ 9,59	R\$ 5,99	R\$ 9,45	R\$ 10,74	R\$ 8,94	R\$ 20.567,75
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - TIPO COQUETEL - 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 ATOXICA 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	2500	R\$ 26,90		R\$ 66,00	R\$ 30,13	R\$ 41,01	R\$ 102.525,00
37	IOGURTE NATURAL SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170g APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	1300	R\$ 4,90		R\$ 8,00	R\$ 5,49	R\$ 6,13	R\$ 7.969,00
38	REQUEIJÃO CREMOSO 1kg - MISTURA DO PRODUTO HOMOGÊNEA, LIVRE DE AMIDO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FND N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 289 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E	300	R\$ 35,90			R\$ 40,21	R\$ 38,06	R\$ 11.416,50

39	<p>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: BISMAGA 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. ROTULAGEM: 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 AS 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 CARRREGADOS, (PORTARIA CVS 15 DE 07/11/1991 – PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p> <p>CREME VEGETAL TIPO REQUEIJÃO 180 g (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.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	UND	80	R\$ 12,90	R\$ 3,35	R\$ 14,45	R\$ 10,23	R\$ 818,67
40	<p>MORTADELA 1 KG - 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.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	700	R\$ 24,90	R\$ 27,89	R\$ 26,40	R\$ 18.476,50	
41	<p>PRESENTO 1 KG - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESENTO O PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES OBRIGATORIOS: CARNE DE PERNIL E /OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESENTO 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</p>	KG	800	R\$ 26,90	R\$ 30,13	R\$ 28,52	R\$ 22.812,00	

<p>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>	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA EMBALAGEM 1 KG - QUEIJO MATURADO, DE CORTE, QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDO NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJS. EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE DE 1KG A 4KG, ACONDICIONAMENTO.</p>	<p>CONDICIONAMENTO: 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>	<p>KG</p>	<p>1050</p>	<p>R\$ 49,90</p>	<p>R\$ 38,99</p>	<p>R\$ 43,30</p>	<p>R\$ 55,89</p>	<p>R\$ 47,02</p>	<p>R\$ 49.371,00</p>
<p>43</p>	<p>QUEIJO MUÇARELA (DIETAS PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) 300G - 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>	<p>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 DEVERÁ 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 - CNIIPA 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 ANTECEDEREM 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. 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 INDELEZIVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION</p>	<p>UND</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 29,90</p>	<p>R\$ 33,49</p>	<p>R\$ 43,30</p>	<p>R\$ 35,56</p>	<p>R\$ 1.778,17</p>	
<p>44</p>	<p>FERMENTO BIOLÓGICO 500g 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 DEVERÁ 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 - CNIIPA 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 ANTECEDEREM 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. 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 INDELEZIVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION</p>	<p>PCT</p>	<p>1600</p>	<p>R\$ 39,90</p>	<p>R\$ 74,50</p>	<p>R\$ 44,69</p>	<p>R\$ 53,03</p>	<p>R\$ 84.848,00</p>		

<p>"INDÚSTRIA", NOME OU RAZÃO SOCIAL: BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL: 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA 1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. 2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	<p>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. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SAOS 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, ODOUR: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/10/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA. - GRANULOMETRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS ROTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAIS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA BRASILEIRA" E, NO CASO DE PRODUTO IMPORTADO, NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR) 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO O NÚMERO INS), CASO UTILIZADOS.</p>	<p>45</p>									
---	---	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

R\$ 670,00

R\$ 8,38

R\$ 8,85

R\$ 7,90

80

KG

	<p>5. CONTEÚDO LÍQUIDO.</p> <p>6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA).</p> <p>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p> <p>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELEÍVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM.</p> <p>3) O CONTEÚDO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER INDICADO EM FUNÇÃO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM.</p> <p>4) NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÃO CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	<p>1920</p>	<p>R\$ 8,90</p>	<p>R\$ 5,65</p>	<p>R\$ 4,40</p>	<p>R\$ 9,97</p>	<p>R\$ 7,23</p>	<p>R\$ 13.881,60</p>
46	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: 1 Kg 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, indeleível, 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>	<p>KG</p>	<p>R\$ 10,90</p>	<p>R\$ 8,29</p>	<p>R\$ 6,00</p>	<p>R\$ 12,21</p>	<p>R\$ 9,35</p>	<p>R\$ 8.415,00</p>
47	<p>POLVILHO DOCE – 1 KG FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM, COLABORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTEÚDO 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.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 10,90</p>			<p>R\$ 12,21</p>	<p>R\$ 11,56</p>	<p>R\$ 808,85</p>
48	<p>POLVILHO AZEDO 1KG FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E FERMENTAÇÃO ANTES DA MOAGEM, COLORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTEÚDO 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.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 17,90</p>	<p>R\$ 8,99</p>	<p>R\$ 8,12</p>	<p>R\$ 20,05</p>	<p>R\$ 13,77</p>	<p>R\$ 5.506,00</p>
49	<p>MANTEIGA - 500 GRAMAS 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 ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 3 MESES; EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 12,90</p>					<p>R\$ 5.079,56</p>
50	<p>MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS 500G (VEGETAL); ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTEÚDO 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: LÍPÍDEOS= 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 CONTEÚDO APROXIMADAMENTE 500 GR. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES.</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 19,90</p>					<p>R\$ 1.264,43</p>
51	<p>PAO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE - 380 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PAO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE INDICADO PARA ALUNOS COM ALERGIA AO GLÚTEN, LEITE E DOENÇA CELÍACA CONTEÚDO FEGULA 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. PAO ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, TRIGO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 380 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 19,90</p>		<p>R\$ 12,00</p>	<p>R\$ 22,29</p>	<p>R\$ 18,06</p>	

52	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - 1kg SADIOS E MATUREZAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODORES 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	R\$ 20,00	R\$ 5,00	R\$ 22,40	R\$ 15,80	R\$ 42.660,00
53	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - 1kg SADIOS E MATUREZAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODORES 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	R\$ 39,00	R\$ 10,00	R\$ 43,68	R\$ 28,90	R\$ 17.337,00
54	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - 1kg SADIOS E MATUREZAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODORES 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	R\$ 20,00	R\$ 7,99	R\$ 22,40	R\$ 15,35	R\$ 38.368,75
55	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - 1kg SADIOS E MATUREZAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODORES 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	R\$ 20,00	R\$ 7,98	R\$ 22,40	R\$ 15,35	R\$ 33.759,00
56	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - 1kg SADIOS E MATUREZAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODORES 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	800	R\$ 20,00		R\$ 22,40	R\$ 21,20	R\$ 16.960,00
57	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU - 500 ML 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	R\$ 7,90		R\$ 8,85	R\$ 8,38	R\$ 2.010,00
58	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - 1 lit 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	R\$ 11,90		R\$ 13,33	R\$ 12,62	R\$ 1.892,25
59	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - 1 KG. 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 - ANVISA 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	R\$ 9,90	R\$ 7,25	R\$ 11,09	R\$ 8,41	R\$ 6.728,00
60	MOLHO DE TOMATE - 300G. 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	R\$ 2,90	R\$ 2,41	R\$ 3,25	R\$ 2,59	R\$ 4.314,94
61	TRIGO PARA QUIBE - 500 GR. PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE ISENTO DE SUJIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	400	R\$ 8,59	R\$ 14,79	R\$ 9,62	R\$ 11,00	R\$ 4.400,00

62	CREME DE LEITE UHT, - 300 GR, CREME DE LEITE UHT, ESPESANTE GOMA JATAÍ 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	R\$ 4,90	R\$ 3,35	R\$ 4,89	R\$ 5,49	R\$ 4,66	R\$ 1.397,25
63	DOCE DE GOIABA CREMOSO - 1 KG COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	150	R\$ 29,90			R\$ 33,49	R\$ 31,70	R\$ 4.754,25
64	DOCE DE LEITE 1 kg ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG.A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	180	R\$ 29,90			R\$ 33,49	R\$ 31,70	R\$ 5.705,10
65	EXTRATO DE TOMATE - 1 KG CONSISTÊNCIA: CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SÁDIOS 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 ODORE CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA PASTOSA (QUE NÃO CAIA FACILMENTE DA COLHER). EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 1KG EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. 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 380, 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	R\$ 13,90		R\$ 5,90	R\$ 15,57	R\$ 11,79	R\$ 1.886,40
66	EXTRATO DE TOMATE - 340G SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SÁDIOS, LIMPOS E SEM SEMENTE ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DEVERÁ APRESENTAR COR, SABOR, ODORE 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	R\$ 3,90			R\$ 4,37	R\$ 4,14	R\$ 827,00
67	ERVILHA EM CONSERVA - (170G) 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	R\$ 5,49		R\$ 4,03	R\$ 6,15	R\$ 5,22	R\$ 1.044,67
68	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 250g 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	R\$ 8,90		R\$ 8,50	R\$ 9,97	R\$ 9,25	R\$ 7.398,00
69	LEITE CONDENSADO - 395g 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	R\$ 8,90		R\$ 5,00	R\$ 9,97	R\$ 7,96	R\$ 954,80
70	LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE - 395g PRODUTIVO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E ENZIMA LACTASE. EMBALAGEM: CAIXA 395G. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM "ZERO LACTOSE". A	UND	70	R\$ 8,90			R\$ 9,97	R\$ 9,44	R\$ 660,45

ESTADO DO TOCANTINS
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VALÉRIO-TO
 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - TO
 CNPJ Nº 31.237.827/0001 - 47
 ADM: 2021/2024



79	<p>CACAU EM PÓ 200G 100% - CACAU EM PÓ PURO 100% LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UNIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, RICO EM FIBRAS E NUTRIENTES, MOIDO, FINO, PRONTO PARA CONSUMO DISSOLVIDO EM BEBIDAS E PREPARAÇÕES. EMBALAGEM DE ATÉ 200 GRAMAS APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	kg	650	R\$ 26,90	R\$ 37,00	R\$ 30,13	R\$ 31,34	R\$ 20.373,17
80	<p>FARINHA DE MILHO - 500g 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</p>	UND	350	R\$ 3,90		R\$ 4,37	R\$ 4,14	R\$ 1.447,25
81	<p>FARINHA DE MANDIOCA - 1 KG OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAIZES 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</p>	PCT	450	R\$ 10,90	R\$ 6,40	R\$ 12,21	R\$ 8,85	R\$ 3.983,63
82	<p>FARINHA DE TRIGO - 1kg 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</p>	KG	2130	R\$ 7,90	R\$ 5,65	R\$ 8,85	R\$ 7,47	R\$ 15.904,00
83	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - 1KG 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 IMPROPRIOS; 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.</p>	KG	100	R\$ 8,90	R\$ 5,65	R\$ 9,97	R\$ 8,17	R\$ 817,33
84	<p>LEITE INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL 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 Nº 258 DE 20/09/02 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS); RESOLUÇÃO RDC Nº 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 04/09/87 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</p>	KG	80	R\$ 59,00	R\$ 36,70	R\$ 66,08	R\$ 48,57	R\$ 3.885,60

85	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 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: ENVASADO EM RECIPIENTE HERMÉTICO E 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.	KG	400	R\$ 59,00	R\$ 66,85	R\$ 29,76	R\$ 66,08	R\$ 55,42	R\$ 22.169,00
86	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE 300G (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 DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTOS DE LACTOSE E GLUTEN EMBALAGEM – CONTEUDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS.	LT	60	R\$ 8,90	R\$ 4,88	R\$ 5,81	R\$ 9,97	R\$ 7,39	R\$ 443,40
87	LEITE PASTEURIZADO TIPO - 1 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 AS 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	2000	R\$ 8,90	R\$ 4,88	R\$ 5,81	R\$ 9,97	R\$ 7,39	R\$ 14.780,00
88	LEITE INTEGRAL UHT- 1lt 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.	UND	120	R\$ 6,59			R\$ 7,38	R\$ 6,99	R\$ 838,20
89	MILHO PARA PIPOCA - 500g MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAUDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	700	R\$ 8,90	R\$ 6,84	R\$ 0,75	R\$ 9,97	R\$ 6,62	R\$ 4.630,50
90	ORÉGANO - 15g EM FOLHAS SECAS; OBTIDOS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS; 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	560	R\$ 5,90	R\$ 4,96	R\$ 4,99	R\$ 6,61	R\$ 5,62	R\$ 3.144,40
91	MILHO BRANCO PARA CANJICA - 500G 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	kg	50	R\$ 39,90				R\$ 42,30	R\$ 2.114,75
	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 1 KG VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBUESA) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTEUDO 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) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS/D) O RENDIMENTO DEVE SER APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.								

92	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA APLV - 400g 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 APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	UND	125	R\$ 99,00			R\$ 110,88	R\$ 104,94	R\$ 13.117,50
93	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. 800GR FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (FASE 2) EM PÓ COMPLETA E BALANÇADA 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 APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	UND	220	R\$ 89,00			R\$ 99,68	R\$ 94,34	R\$ 20.754,80
94	<p>VINAGRE DE MAÇÃ - 750ml FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTA (MAÇÃ). FRASCO DE 750ML LÍQUIDO DO PRODUTO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO COM 12 FRASCOS - CAIXA DE 12 X 750ML. EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	UND	600	R\$ 8,90	R\$ 4,40	R\$ 3,35	R\$ 9,97	R\$ 6,66	R\$ 3.993,00
95	<p>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - 900ml ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NAO 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	UND	2520	R\$ 11,89	R\$ 7,70	R\$ 11,94	R\$ 13,32	R\$ 11,21	R\$ 28.255,50
96	<p>ARROZ LONGO FINO TIPO 1 - 5KG 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 CBNPAMS, RESOLUÇÃO - RDC Nº 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 328, DE 02/09/85, MA E RESOLUÇÃO - RDC Nº 347 DE 16/12/02, ANVISA/MS, COMPLEMENTADA PELA PORTARIA Nº 157 DE 04/11/91, 80 DE 10/04/92, 01 DE 09/01/1989 E 10 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA ARROZ BENEFICIADO POLIDO DO TIPO 1, E DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE, CARACTERIZADO POR GRÃOS PERFEITOS, MADUROS E DE BENEFICIAMENTO ESMERADO COM O MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, ATÉ 6% DE QUEBRADOS, ATÉ 0,15% DE CANJICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO 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 269, DE 20/9/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL), O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, 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 Nº 74, 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)</p>	PCT	2000	R\$ 49,90	R\$ 19,47	R\$ 33,33	R\$ 55,89	R\$ 39,65	R\$ 79.295,00

<p>97</p>	<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 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>	<p>PCT</p>	<p>R\$ 13,90</p>	<p>R\$ 8,20</p>	<p>R\$ 10,99</p>	<p>R\$ 15,57</p>	<p>R\$ 12,17</p>	<p>R\$ 14.598,00</p>
<p>98</p>	<p>açúcar cristal 2kg CONTEUDO 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 - ODORE: 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> <p>BISCOITO DE POLVILHO 200G CONTEUDO 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, CONSTATANDO 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 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</p>	<p>PCT</p>	<p>R\$ 11,90</p>	<p>R\$ 13,33</p>	<p>R\$ 12,62</p>	<p>R\$ 15.768,75</p>		

104	<p>BISCOITO MAIZENA SEM LACTOSE - 300G 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, AROMA ARTIFICIAL DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA E AROMA MELHORADOR 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.</p>	PCT	50	R\$ 8,90			R\$ 9,97	R\$ 9,44	R\$ 471,75
105	<p>BISCOITO ROSQUINHA SEM LACTOSE - 330g (COCO OU CHOCOLATE) - 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.</p>	PCT	50	R\$ 8,90			R\$ 9,97	R\$ 9,44	R\$ 471,75
106	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO I - 1kg 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 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.I.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A., DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I). AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA C.N.P.A.MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS, A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS: DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: 1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3- DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE E ANÁLISE: - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. 4- CONTEÚDO LÍQUIDO</p>	KG	1800	R\$ 10,90	R\$ 8,90	R\$ 6,20	R\$ 12,21	R\$ 11,56	R\$ 20.799,00

<p>5-SAFRA DE PRODUÇÃO (CORRESPONDENTE AO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO ENTREGUE) 6-GRUPO 7-TIPO</p>	<p>8-CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NO RÓTULO DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS AS INFORMAÇÕES SOBRE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	<p>FEIJÃO PRETO TIPO I - 1KG 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, 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 12/04/86 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO, COR E ODOUR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.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 ORGANOCLOPORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I), AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 347/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA C.N.P.A./M.S.). 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. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p>	<p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. RÓTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: 1-DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2-NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR 3-DATE 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>	<p>KG</p>	<p>600</p>	<p>R\$ 12,90</p>	<p>R\$ 6,94</p>	<p>R\$ 11,00</p>	<p>R\$ 14,45</p>	<p>R\$ 11,32</p>	<p>R\$ 6.793,50</p>
<p>107</p>	<p>108</p>	<p>FUBÁ - TIPO MIMOSO- 500g CONTEÚDO 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, ISENTOS DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS.</p>	<p>PCT</p>	<p>800</p>	<p>R\$ 6,59</p>	<p>R\$ 6,99</p>	<p>R\$ 7,38</p>	<p>R\$ 6,99</p>	<p>R\$ 5.589,33</p>	<p>R\$ 6,99</p>	<p>R\$ 5.589,33</p>

<p>d) Apresentar câmara ar aparente regular correspondente ao tipo solicitado</p> <p>e) Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, limpidas, sem manchas turvação clara intactas.</p> <p>f) Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade</p> <p>g) Serão considerados impróprios consumo ovos que apresentem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alteração da gema e clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas securas, presença embrião com manchas orbitários ou em adiantado estado de desenvolvimento. • Mumificação (ovo seco); • Podridão (vermelho, negro ou branco); • Presença fungos externo ou interno. • Cor odor ou sabor anormal. • Ovos sujo extremamente por matérias estercoreais ou tenha estado em contato com substancias capaz de transmitir odores ou sabores estranhos, que possa injeta- lós ou infesta - lós. • Rompimento da casca e da membrana (estércea) desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem • Contenha substancias toxicas 	
---	--

• **CONCLUSÃO:**

Procedida a cotação de preço, foram identificadas no total 04 (quatro), ata registro preço firmados por outros órgãos públicos, 01 (um) ata registro preço firmado por outros órgãos públicos e 01 (um) Pesquisa preço no mercado 2 (dois), conseqüentemente, seus valores em ampla pesquisa, com o mesmo objeto de especificação. Assim temos o valor total estimado para a contratação: R\$ 1.876.200,36 (Um Milhão Oitocento Setenta Seis Mil Duzentos Reais e Trinta seis Centavos).

SÃO VALÉRIO/TO, aos 22 dias do mês de maio de 2024

Emerson de Castro Ferraz
 Secretário Mun. de Administração
 Decreto nº 0011/2021



Departamento de Compras