TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Secretário de Compras, nos termos do Decreto Municipal nº 10.535 de 14 de setembro de 2021 e no uso das atribuições que lhe são conferidas, especialmente a lei 8.666/93 e alterações posteriores, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

a) Licitação nº: 164/2021 - RP
b) Modalidade: Pregão
c) Data Homologação: 18/02/2022.
d) Objeto da Licitação: Registro de Preços de Gêneros Alimentícios.
e) Fornecedores e itens declarados Vencedores:

PLENUS DISTRIBUIDORA DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA (29.206.230/0001-93)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
2	1	148886 - AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias	kg	ALTO ALEGRE	21.220	4,25	90.185,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	2	148892 - CAFÉ TORRADO	kg	PELÉ	13.53	25,96	351.290,

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, com a categoria de qualidade do café como Tradicional. Torrado e moído O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Com certificado de pureza e qualidade ABIC - Tradicional ou de laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (Reblas), dentro do prazo de validade. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g seguindo a diluição padrão da embalagem. Sem glúten. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de			2		72

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Após o preparo, seguindo a determinação de diluição da embalagem, o produto final deve apresentar coloração adequada, aroma					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		característico e sabor próprio, sem gosto de queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g a vácuo, podendo ter embalagem externa de caixa de papelão. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.					
2	3	148918 - VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA. Vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético,	UN	HEINING	12.458	1,82	22.673,56

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.					
2	40	148885 - ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15%	kg	TECNUTRI	1.770	9,40	16.638,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características físico-químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		capta de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom, e o sabor predominante de chocolate e não de açúcar, ou seja, não deve ser mais doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular acucar no fundo do recipiente. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	41	148887 - ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”,	kg	SABOR SUL	5.710	3,28	18.728,80

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		entrega.					
2	42	148890 - ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que	kg	SABOR SUL	56.730	2,95	167.353,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	43	148888 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e	kg	RED MILL S	2.960	11,80	34.928,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de aveia sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características físico-químicas: máximo de 15% de umidade. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas, com capacidade para 200g a 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deve proteger o produto de dano interno ou externo e não transmitir odores e sabores estranhos ao produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	44	148889 - BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, amido de milho, sal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de	kg	ISABELA	5.370	12,86	69.058,20

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.					
2	45	148891 - BISCOITO DE LEITE, CONFORME DESCRIÇÃO EM ANEXO Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e	kg	ISABELA	4.440	11,23	49.861,20

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		da data da entrega.					
2	46	148893 - CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve ser apresentado na forma de pó. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de	kg	SS	86	42,05	3.616,30

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalada em potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.					
2	47	148894 - CHÁ DE ERVA DOCE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam	kg	REAL	859	211,20	181.420,80

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): Cor, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Caixa com 10 a 15 unidades					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		de 1 a 2gr. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 90 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.					
2	48	149047 - CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU, CONFORME ESPECIFICAÇÃO Produto composto por cacau em pó solúvel com 100% cacau. Pode conter lecitina de soja. Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos, manteiga de cacau e amido e/ou féculas. Isento de glúten, de leite e derivados, corante e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O chocolate em pó 100% cacau deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume	KG	APTI	2.230	60,48	134.870,40

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		insatisfatório. 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 coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com no mínimo 200g, resistentes, hermeticamente selados. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.					
2	49	148896 - COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Apresentado em forma de pó	kg	SS	432	9,64	4.164,48

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabo próprios, constituído de matéria prima de boa qualidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. Características					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em pacotes plásticos lacrados de até 300g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve conter a identificação do fabricante, peso líquido, data de fabricação e validade, de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.					
2	50	148897 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, sãos e limpos do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate; adicionado de sal e pode conter açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos	kg	PALA DORI	8.630	4,13	35.641,90

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em caixas tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.					
2	51	148898 - FARINHA DE MANDIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	kg	ARARUNA	4.520	4,43	20.023,60

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, classificada de acordo com a Portaria Nº 554, de 30/08/1995. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos nem grumos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Rotulagem: No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impresso originalmente quando da confecção da embalagem, não aceitando-se marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo; de acordo com a Portaria nº 554, de 30/08/1995. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente, contendo de 500 gr até 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
2	52	148900 - FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de	kg	SINHÁ	7.860	4,13	32.461,80

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo,4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
2	53	148901 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1,	kg	MAR GARI	29.600	3,07	90.872,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (exceto Triticum durum), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes;		DA			

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 01kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.					
2	54	148903 - FEIJÃO CARIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO	kg	RESERVA	10.610	6,49	68.858,90

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 “in natura”. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, conforme a Portaria n° 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.					
2	55	148904 - FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe preto, tipo 1 “in natura”. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe preto, tipo 1, conforme a conforme a Portaria n° 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%)	kg	RESERVA	13.860	6,37	88.288,20

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.					
2	56	148905 - FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais.	kg	NORD ESTE	765	37,67	28.817,55

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol; monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 125g. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.					
2	57	148907 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEX Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz	UN	TRISANTI	9.280	1,82	16.889,60

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem intacta, em potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As embalagens não devem apresentar amassamento, vazamento, ruptura ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		meses a partir da data da entrega.					
2	58	148908 - LENTILHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos provenientes da espécie Lens esculenta, Moench; classificados conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como lentilha, conforme a Portaria n° 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada	kg	RD	2.365	14,16	33.488,40

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contento 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos plásticos ou de papel reforçados contendo até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	59	148909 - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	kg	ISABELA	12.850	6,32	81.212,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Macarrão espaguete tipo longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com: farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo espaguete, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	60	148910 - MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter	kg	JOIA	13.280	4,48	59.494,40

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	61	148911 - MANTEIGA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Manteiga extra com sal, Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A manteiga deverá ser embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem	kg	FRIMESA	1.890	16,53	31.241,70

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.					
2	62	148912 - MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Margarina cremosa com sal, isenta de gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios	kg	DELICIA	5.002	14,16	70.828,32

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		totais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
2	63	148913 - MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto preparado com milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados e pré-cozidos, reidratados, imersos ou não em liquido de cobertura apropriados (salmora = agua e sal). Submetidas a processo tecnológico submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. Ingredientes do produto, milho e água podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Deverá conter cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de	kg	PREDI LCTA	2.830	13,33	37.723,90

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica em forma de sachê, contendo de 170 até 200g. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

2	64	148914 - ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA 900ml Óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve	UN		19.550	9,26	181.033,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25ºC; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	65	148915 - SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiumectante e iodo, com teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia	kg	POP	8.890	0,77	6.845,30

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		inadequada. O sal não poderá conter gérmens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.					
2	66	148916 - TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral	kg	ELDORADO	2.420	4,37	10.575,40

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		selecionado, quebrado e torrado. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma característico, sabor característico, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica de 500g, acondicionada em saco de polietileno atóxico,					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		resistente termossoldado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
2	67	148917 - UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A uva passa preta deverá apresentar sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor devem ser característicos e deve ser ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de	kg	RD	1.025	28,19	28.894,75

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com capacidade mínima de 100 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.					
						Total (R$):	2.067.979,68

L & E COMÉRCIO ATACADISTA LTDA (06.915.456/0001-68)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	4	148811 - ABÓBORA CABOTIÁ. Descrição do produto: Abobora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescentes, intacta, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		9.200	1,75	16.100,00
1	5	148812 - ABOBRINHA ITALIANA (VERDE) Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de boa qualidade, tamanho e	KG		8.330	1,70	14.161,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	6	148813 - ACELGA. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Peso mínimo de 1,2Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		3.290	2,75	9.047,50
1	7	148814 - AIPIM. Aipim/Mandioca, tipo branco, de 1ª qualidade, raízes novas e grandes, pesando de 500 a 800 gramas por unidade. Deve estar no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie,	KG		7.240	2,15	15.566,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		uniforme, fresca, com casca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isenta de umidade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.					
1	8	148815 - ALFACE CRESPA Verde (coloração uniforme), em pés, firme e intacta, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de partes murchas; bom: presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza de bom a excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos; bom: alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas). Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas; sem manchas e apodrecimento, livres de sujidades, parasitas, larvas, danos fisiológicos e pragas. Peso mínimo de 350gr. Produtos deteriorados não serão aceitos. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos	KG		7.940	6,50	51.610,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	9	148816 - ALHO. Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. Deve apresentar as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. De acordo com a Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		2.554	17,95	45.844,30
1	10	148817 - BANANA BRANCA/PRATA. Banana branca/prata, em pencas íntegras, de primeira qualidade, tipo 1, classe 13 para comprimento (de 13 a 16 cm) e com grau médio de amadurecimento. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Deve obedecer a Portaria n° 126, de 15/05/81.Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a	KG		119.000	3,32	395.080,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	11	148818 - BATATA DOCE. Batata doce roxa, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, de tamanho grande ou médio, inteira, uniforme, sem defeitos, com casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		15.200	1,70	25.840,00
1	12	148820 - BATATA INGLESA. Batata inglesa comum especial, nova, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato	KG		59.900	3,10	185.690,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	13	148821 - BETERRABA. Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		12.380	1,99	24.636,20
1	14	148822 - BRÓCOLIS CHINÊS Brócolis chinês, fresco, tipo bouquet, sem folhas. Flores íntegras, firme, tamanho médio, sem manchas nem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos,	KG		11.250	6,51	73.237,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso mínimo 250 gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	15	148823 - CEBOLA. Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, grupo 1, tamanho médio, pesando entre 100 a 200 gr a unidade. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		31.540	2,85	89.889,00
1	16	148824 - CENOURA. Cenoura de 1ª qualidade, grupo nantes ou brasília, classe 14 a 18, de tamanho médio, pesando entre 70 a 140 gr a unidade. Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de	KG		16.990	2,05	34.829,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	17	148825 - CHEIRO VERDE Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho composto de cebolinha e salsinha igualmente distribuídos, viçoso, brilhante, fresco, sem raízes e excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, limpos, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		6.558	6,50	42.627,00
1	18	148826 - CHUCHU. Chuchu de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gr a unidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		14.750	2,50	36.875,00
1	19	148827 - COUVE FLOR.	KG		11.1	6,50	72.670,0

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo I, limpa, sem folhas. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.			80		0
1	20	148828 - COUVE MANTEIGA. Couve manteiga, de boa qualidade apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso de aproximadamente 400g por maço. Não será aceita couve com coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela	KG		3.120	6,50	20.280,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		ANVISA.					
1	21	148829 - ESPINAFRE. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escura de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		2.520	6,50	16.380,00
1	22	148830 - LARANJA PÊRA. Laranja pêra, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		68.250	2,40	163.800,00
1	23	148831 - LIMÃO THAITI. De primeira, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de	KG		3.930	2,99	11.750,70

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro, com polpa firme e intacta, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	24	148832 - MAÇÃ FUJI. Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA n° 50, de 03/09/2002. Deve ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		56.250	3,60	202.500,00
1	25	148833 - MAMÃO FORMOSA. Mamão formosa, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser	KG		54.150	4,15	224.722,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	26	148835 - OVOS DE GALINHA.. Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos	DZ		34.050	5,99	203.959,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	27	148836 - PEPINO. O produto deve estar de acordo com a NTA 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa. Deve ter tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolor, sujidade, ferrugem e lesões de ordem física ou mecânica. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01, da ANVISA. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		6.920	1,99	13.770,80
1	28	148837 - REPOLHO ROXO. Repolho roxo de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		2.950	1,99	5.870,50
1	29	148839 - REPOLHO VERDE. Repolho verde de tamanho	KG		5.950	1,42	8.449,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	30	148840 - TOMATE. Tomate, grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média, com diâmetro transversal de 50 a 60 mm (oblongo) ou 65 a 80 mm (redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gramas a unidade. Não deve apresentar manchas e ferimentos na casca. Deve ter a coloração uniforme e brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		52.320	3,70	193.584,00
1	31	148841 - VAGEM. Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas	KG		2.790	5,00	13.950,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	32	148842 - MELANCIA. Melancia, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg a unidade, redonda, graúda, frutos perfeitos, de coloração uniforme, madura, com polpa firme e intacta, isentos de danos mecânicos, manchas, pragas ou doenças. O fruto deve ter pedúnculo. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		18.950	1,42	26.909,00
1	33	148843 - MANGA TOMMY. Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem	KG		5.540	3,99	22.104,60

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	34	148844 - ABACAXI PÉROLA. Abacaxi pérola, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1, conforme instrução normativa n° 001, de 1 de fevereiro de 2002. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		3.300	3,99	13.167,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

1	35	148845 - CAQUI FUYU. Caqui de 1ª qualidade, bem desenvolvido com amadurecimento adequado para consumo. Devem ser compactos e firmes e atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie. Isentos de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		7.840	4,60	36.064,00
1	36	148847 - TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA. Fruta in natura, tipo tangerina, espécie pokan / mexerica, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato	KG		9.770	2,59	25.304,30

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.					
1	37	148849 - GOIABA VERMELHA. Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG		5.090	6,50	33.085,00
1	38	148850 - ABACATE. Abacate, in natura, de 1° qualidade, peso médio por unidade de no mínimo 500g e com tamanho uniforme. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. A polpa deve estar intacta e firme. Isenta de defeitos, podridão, danos físicos e ferimentos decorrentes do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.	KG		3.350	5,50	18.425,00
1	39	148851 - MORANGO. Morangos, in natura 1ª	KG		1.050	10,97	11.518,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		qualidade - frescos, firmes, de coloração uniforme, sem sinais de fungos e sem sinais de apodrecimento, aroma e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento e maturação, sem danos, livre de sujidade, insetos e larvas, munidos de cálice e pedúnculo verde - médio grau de amadurecimento, ideal para o consumo - embalados em bandejas transparentes e íntegras de 200 gramas - agosto e setembro – bandejas.					
5	71	148924 - LEITE INTEGRAL LONGA VIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130ºC e 150ºC, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32ºC e envasado sob condições assépticas m embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura,	L	LANG UIRU	157. 100	3,68	578.128, 00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick, contendo 1 litro cada embalagem. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas, amassadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 Litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data da entrega.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

6	72	148936 - BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: bolo sem glúten, sem leite e sem soja nos sabores: cenoura, laranja e/ou chocolate, maçã com passas e castanhas. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância a lactose e alergia a proteína do leite de vaca. Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante, açúcar, fermento, ovo, ingredientes específicos do sabor rotulado e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite de vaca, soja e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de	kg	MAIS LEVE	230	68,32	15.713,60

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos bolos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite e soja. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: macia; Cor: própria; Odor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: forma de alumínio ou de papel envolta em embalagem plástica, entre 300g a 400g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado há no máximo uma semana antes da data de entrega. Prazo de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		validade: refrigerado por 10 dias ou congelado por 90 dias. Forma de entrega: O bolo deve ser entregue congelado.					
6	73	148937 - BISCOITOS SALGADOS SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Biscoito salgado sem glúten, sem leite e sem ovos, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose, alergia a leite e a ovos. Ingredientes: farinha de soja ou arroz ou milho ou fécula de mandioca, sal, óleo vegetal, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite, ovos e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias	kg	SCHAR	65	273,06	17.748,90

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, lactose, leite e ovos. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria;					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: pacotes plásticos lacrados mecanicamente, contendo de 80g a 150g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.					
6	74	148938 - BISCOITOS DE ARROZ, SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: biscoitos de arroz ou de arroz integral, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca e alergia a soja. Ingredientes: Arroz ou arroz integral, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite, soja transgênica e conservantes. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou	kg	CAMIL	60	171,25	10.275,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite, soja e ovo. Características sensoriais (organolépticas):					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: pacotes plásticos lacrados mecanicamente, contendo de 80g a 150g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.					
6	75	148939 - BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM AÇÚCAR CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: biscoito doce sem glúten, sem leite e sem açúcar, em diversos sabores destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose, a alergia à proteína do leite de vaca e a restrição de açúcares. Ingredientes: Farinha de Arroz, Amido Modificado, Fécula de Mandioca, sal refinado, fermentos Químicos e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado,	kg	VITÃO	75	13,70	1.027,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		químicas: isento de glúten, leite e açúcar. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária:					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		pacotes plásticos lacrados mecanicamente ou de polipropileno biorientado laminado e metalizado, podendo estar ou não dentro de caixa de papelão, contendo 80g a 150g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.					
6	76	148940 - BEBIDA A BASE DE SOJA PRONTA PARA BEBER, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: bebida à base de soja pronta para beber no sabor original destinada ao atendimento de crianças com intolerância a lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas e minerais, estabilizantes, espessantes e aromatizantes específicos e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de leite e	L	ADES	2.020	9,10	18.382,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características físico-químicas: Quantidade mínima de proteína: 1,0g/porção de 200ml. Isento de leite e glúten. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: líquida; Cor: característico; Odor: próprio; Sabor: característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: acondicionado em embalagem Tetra Brick Asseptic com 01 litro com fechamento de tampa plástica de rosca ou abre fácil. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: plástico resistente e lacrado, com capacidade para 06 unidades de 01 litro. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
6	77	148941 - COOKIE INTEGRAL SEM	kg	JASMINE	60	150,63	9.037,80

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		GLÚTEN, LEITE E OVOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Cookies integrais sem glúten, sem leite e sem ovo com sabores diversos, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Farinha de arroz integral, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma e milho), farinha de milho integral, fécula de mandioca, extrato de soja, ingredientes específicos do sabor, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), estabilizante natural lecitina de soja e aromas e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite, ovos e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite e ovo. Características sensoriais (organolépticas):					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: pacotes de polipropileno biorientado laminado e metalizado, contendo entre 80g e 150g de peso líquido,					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		lacrados mecanicamente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.					
6	78	148942 - MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO, CONFORMEESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: macarrão de arroz sem glúten e sem ovo, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância/alergia ao glúten e ao ovo. Podendo ser no formato parafuso ou espaguete. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e	kg	URBANO	50	30,98	1.549,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Características físico-químicas: isento de glúten, leite, soja e ovo. Características sensoriais (organolépticas):					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Aparência: própria; Textura: crocante; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado ou					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		em caixa de papelão bem vedada contendo de 200gr até 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
6	79	148943 - ÓLEO DE GIRASSOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: óleo de girassol, refinado, obtido da semente de girassol, por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Produto destinado ao atendimento de crianças com alergia à soja. O produto deve estar de acordo com a legislação	UN	SUAVIT	420	16,00	6.720,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25ºC; cor característica; odor e sabor característico; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

6	80	148944 - PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SEM SOJA E SEM LEITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: pão sem glúten, sem soja, sem leite, sem conservantes nos sabores batata doce, cereais, natural ou linhaça, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância a lactose, alergia a proteína do leite de vaca e alergia à soja. Ingredientes: fécula de mandioca, farinha de arroz, aipim, abóbora, batata salsa, óleo de girassol, fermento biológico, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite e soja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, 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	kg	MAIS LEVE	190	74,73	14.198,70

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos pães. Características físico-químicas: isento de glúten, leite, soja. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: macia; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: batata doce, linhaça, natural e cereais Obs.: será feita uma alternância dos sabores entre os meses.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalagem plástica lacrada mecanicamente contendo de 200g a 500g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado há no máximo uma semana antes da data de entrega. Prazo de validade: 2 dias a temperatura ambiente, 7 dias sob refrigeração ou no mínimo 90 dias, congelado. Forma de entrega: O pão deve ser entregue congelado, fatiado.					
6	81	148945 - CREME VEGETAL, SEM LEITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de margarina), antioxidante edta cálcio dissódico e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Creme vegetal com sal, sem gordura trans, com no mínimo 30% de lipídios. O teor de lipidios totais deve constar no painel	kg	BECEL	50	35,38	1.769,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 30% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 250g de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Embalagem: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 250g de peso líquido. Prazo de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.					
6	82	148946 - BEBIDA VEGETAL A BASE DE AMÊNDOAS/CASTANHAS OU COCO, PRONTA PARA BEBER CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoas ou castanhas in natura ou leite de coco. Destinada ao atendimento de crianças com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e alergia à soja. Ingredientes: Composto por água, amêndoas ou castanhas ou leite de coco, em pasta ou não e outros ingredientes desde que sejam citados na embalagem. E deverá ser sem adição de açúcares. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características físico-químicas: Isento de leite,	L	Vida Veg	600	19,65	11.790,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		glúten, soja e ovo. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em caixa longa vida, atóxica e resistente com volume de 1 litro.					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Deverá conter a informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.					
6	83	148947 - LEITE INTEGRAL UHT SEM LACTOSE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: leite UHT integral SEM LACTOSE. Características gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características físico-químicas: Isento de glúten. E sem lactose. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e	L	AURORA	3.650	4,19	15.293,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em caixa longa vida, atóxica e resistente com volume de 1 litro. Deverá conter a informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Embalagem secundária: bandeja de papelão					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 Litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data da entrega.					
						Total (R$):	3.100.930,40

ALCA ALIMENTOS LTDA (20.785.999/0001-39)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
3	68	148919 - CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes	kg	ALCA	46.150	21,00	969.150,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O tipo de corte (músculo) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 10%). O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10ºC. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7ºC (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido). A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		físico-químicas: percentual máximo de gordura: 10%. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
3	69	148920 - CARNE BOVINA, ISCAS DE PATINHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter	kg	ALCA	39.650	25,99	1.030.503,50

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 10%). A carne bovina tipo patinho em isca congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, cortada em iscas de aproximadamente 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 10%. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne tipo patinho em isca congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo de cada embalagem deve constar					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.					
						Total (R$):	

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

	1.999.653,50

IND. E COM. DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA (03.061.448/0001-03).

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
4	70	148922 - PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE, FONTE DE FIBRAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Descrição do objeto: Pão tipo cachorro-quente fonte de fibras, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e açúcar, devendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto não deve conter corantes artificiais e gordura trans. Cada porção (1 unidade de 50g) deve fornecer pelo menos 2,5g de fibra. O produto deve estar de	UN	AMORE DI PANE	171.500	1,18	202.370,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa integral cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. O pão deve ser macio, sem ser gorduroso. Não deve ser seco nem duro. Cor: a parte externa e o miolo devem ser marrom claro com pontos escuros. Cheiro e sabor próprios. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		(evidência de formas sujas). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo 10 unidades, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega ou em até 1 dia anterior à entrega. Prazo de validade: mínimo de 5 dias a partir da data da entrega					
						Total (R$):	202.370,00

CARLA MACHADO DE SOUZA ME (09.525.628/0001-85)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	Marca	Qtd.	Valor unitário	Valor total

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

						(R$)	(R$)
7	84	148949 - FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Fórmula Infantil de partida em pó à base de proteínas lácteas. Contendo no mínimo 1 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo. Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios menores de 6 meses de vida. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: própria; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou	Lata	APTAMIL 1	800	22,90	18.320,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em latas de 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam amassadas e/ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega					

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

7	85	148950 - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Fórmula Infantil de seguimento em pó à base de proteínas lácteas, contendo no mínimo 1,5 mg de ferro em 100kcal da fórmula pronta para consumo, Fórmula destinada ao atendimento de lactentes sadios maiores de 6 meses de vida até 1 ano. Deve atender a legislação atual. Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: própria; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução	Lata	APTAMIL 2	3.000	21,90	65.700,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

		RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em latas de 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam amassadas e/ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.					
						Total (R$):	84.020,00

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

Balneário Camboriú, 18/02/2022.

SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras

Assinado por 1 pessoa: SAMARONI BENEDET
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670 e informe o código 318B-D560-2771-0670

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 318B-D560-2771-0670

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 18/02/2022 15:38:00 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Autoridade Certificadora SERPRORFBv5 << AC Secretaria da Receita Federal do Brasil v4 << Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5 (Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://bc.1doc.com.br/verificacao/318B-D560-2771-0670