

AVISO DE LICITAÇÃO
COM LOTE EXCLUSIVO PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 164/2021 – PMBC
COMPRASNET Nº 276/2021

O **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, por intermédio da Secretaria de Compras, torna público a realização de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, pelo tipo de licitação **MENOR PREÇO**, pelo critério de julgamento **POR LOTE**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, **do Decreto Municipal nº 10.540, de 21 de setembro de 2021**, e as exigências estabelecidas neste Edital, visando o Registro de Preços de Gêneros Alimentícios.

Proposta e Habilitação deverão ser registradas no sistema COMPRASNET, até o horário de abertura da sessão eletrônica, conforme indicações abaixo:

Data da sessão eletrônica: 19/01/2022.

Horário: 09h30min.

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Código UASG: 988039

Maiores informações: no endereço fixado no rodapé, pelo telefone (47) 3267-7191, ramal 3643 ou site: www.bc.sc.gov.br

DO OBJETO

1.1 – Constitui o objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para Registro de Preços de Gêneros Alimentícios.

1.2 - Os produtos devem estar em suas embalagens originais ou conforme especificações do edital, visivelmente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo, tampouco ocultação dos dados com adesivos de transporte.

1.2.1 - Os produtos deverão ser entregues em embalagens secundárias com o mesmo tipo de produto, com identificação no rótulo, não havendo materiais distintos misturados na mesma embalagem.

1.2.2 – Os produtos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos no objeto, em conformidade com a legislação específica aplicável e o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90), sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem às exigibilidades, não serão aceitos e o pagamento de toda a parcela ficará suspensa, até sua regularização de forma integral.

1.2.3 - Os produtos considerados inadequados e/ou irregulares, que não atenderem às exigibilidades do Edital, poderão ser devolvidos, determinando a sua substituição de forma imediata, ou rescisão do contrato, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital. Na impossibilidade de serem substituídos ou refeitos, serão aplicadas as sanções previstas no edital e demais cominações legais.

1.3 - As empresas interessadas deverão ter pleno conhecimento dos termos constantes deste Edital e das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento da contratação.

1.4 – Quaisquer divergências existentes entre a descrição dos itens deste Edital e o descritivo dos itens dispostos no site www.comprasgovernamentais.gov.br, prevalecerá à descrição deste Edital.

2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – O Pregão Eletrônico será realizado pela Secretaria de Compras da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

2.1.1 - Poderão participar desta licitação quaisquer empresas interessadas, do ramo de atividade do objeto desta licitação, que preencham as condições estabelecidas neste Edital e Termo de Referência e comprovem sua qualificação mediante a apresentação da documentação exigida.

a) As empresas interessadas deverão ter pleno conhecimento dos termos constantes deste Edital e das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento da contratação.

2.2 - Caberá ao licitante interessado em participar do pregão na forma eletrônica:

a) Dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema;

b) Credenciar-se previamente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) e no sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br;

c) Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares;

d) Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

e) Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2.3 - O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Administração Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.4 - A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretratável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.5 – Não será permitida a participação neste Pregão:

- a) Empresa suspensa de participar de licitações e impedida de contratar com o município de Balneário Camboriú;
- b) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Municipal, até que seja promovida sua reabilitação;
- c) Empresa enquadrada nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- d) Cooperativas de mão de obra;
- e) Empresas em consórcio;
- f) Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;
- g) Empresas que empreguem menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou que empreguem menores de 16 anos em qualquer trabalho (Decreto nº 4.358/02), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos (Lei nº 9.854/99);
- h) Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;
- i) Empresa sob falência ou recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiro estabelecidos neste edital.

2.6 – Não poderão participar dos itens exclusivos:

- I. Empresas que não se enquadrem como microempresas ou empresas de pequeno porte.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sistema de cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e permite a participação dos interessados nas licitações eletrônicas realizadas pela Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú.

3.2 - O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

3.2.1 - O participante, com poderes de representação, poderá tomar decisões relativamente a todas as fases do procedimento licitatório.

3.2.2 - O Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame por seu representante ou procurador.

3.3 - O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta Licitação.

3.4 - É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

3.5 - É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4 - DA PROPOSTA DE PREÇO

4.1 – Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema (enviar anexo), concomitantemente com os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** exigidos no edital, **PROPOSTA CONFORME MODELO DO ANEXO III**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

a) Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicafe, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema (Declaração SICAF).

4.2 - O licitante deverá indicar, de forma expressa no sistema eletrônico, a marca e o valor unitário de sua proposta, com duas casas decimais, já inclusos todos os tributos, frete, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

4.3 - O prazo de entrega será de 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

4.4 - O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

4.5 - As amostras/laudos deverão ser entregues de acordo com o item nº 6 do termo de referência, no setor de Merenda Escolar localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, Esquina com a Quinta Avencida, bairro dos Municípios, conforme disposição abaixo:

4.6 - Gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS E PÃO TIPO CACHORRO QUENTE:

a) Deverá ser apresentada uma (01) amostra de cada item, em embalagem original devidamente rotulada e identificada com o nome da empresa, nº da licitação e do item (descrição, peso unitário e marca).

b) Todas as amostras apresentadas em acordo com as especificações do edital deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente e deverão estar embaladas e rotuladas conforme legislação vigente.

c) De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas no edital, seguindo a metodologia conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).

4.6. - Gêneros alimentícios PERECÍVEIS (CARNE BOVINA):

a) As amostras deverão ser entregues **em até quinze (15) dias após a Homologação do edital**,

no setor de Merenda Escolar localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios.

b) Deverão ser entregues **duas (02) amostras**, uma para análise e outra para contraprova, em embalagem original devidamente rotulada e identificada com o nome da empresa nº da licitação e do item (descrição, peso unitário e marca).

c) Cópia autenticada do **laudo de análise laboratorial** de laboratório oficial, para os produtos a que propõe. Os laudos deverão conter análise físico-química, macroscópicas e microscópicas (contendo todos os nutrientes e micronutrientes solicitados) e sensorial, com parecer conclusivo assinado por responsável técnico, com data de emissão não anterior a 12 (doze) meses da entrega da amostra. O lote/data de fabricação analisado no laudo deverá ser o mesmo do lote/data de fabricação da amostra. Deverão ser apresentadas as análises conforme abaixo relacionado:

	Carne moída	Iscas de patinho
Físico-químico	<ul style="list-style-type: none"> * Amônia * Gordura * Reação de Gás sulfídrico * Potencial hidrogênico (pH) 	<ul style="list-style-type: none"> * Amônia * Gordura * Reação de Gás sulfídrico * Potencial hidrogênico (pH)
Microbiológico	<ul style="list-style-type: none"> * Coliformes a 45°C * Salmonela sp * Estafilococos coagulase positiva 	<ul style="list-style-type: none"> * Coliformes a 45°C * Salmonela sp * Estafilococos coagulase positiva
Microscópico	<ul style="list-style-type: none"> * Matéria macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes) * Matéria microscópica (sujidades, larvas, parasitas, pelos de roedor e detritos de animais) * Tecidos inferiores 	<ul style="list-style-type: none"> * Matéria macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes) * Matéria microscópica (sujidades, larvas, parasitas, pelos de roedor e detritos de animais)
Sensorial	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto, cor, odor e sabor. 	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto, cor, odor e sabor.

4.7 – O prazo de validade das propostas não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da negociação com o pregoeiro (proposta atualizada).

4.8 - A simples participação neste certame implica na concordância de todos os dispostos indicados neste instrumento convocatório.

4.9 - A proposta apresentada será irretratável e irrenunciável não poderá ser alterada, seja com relação a prazo e especificações, seja com relação a qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, bem como, não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões, retificações ou desistência de propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro para revelação de erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

4.9.1 - Cada licitante poderá apresentar apenas uma proposta de preço.

4.10 - O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

4.11 - Deverá declarar, em campo próprio do sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

4.12 – Caso esteja enquadrada como entidade preferencial, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o **licitante** às sanções previstas neste Edital.

4.13 - Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente encaminhados.

4.14 – A sessão poderá ser suspensa pelo pregoeiro a qualquer momento para análise e conformidade das propostas, conforme art. 28 do Decreto nº 10.024/2019.

Após a suspensão da sessão pública, o Pregoeiro enviará, via chat, mensagem às licitantes informando a data e o horário previstos para o início da oferta de lances.

5 – DA ABERTURA DO PREGÃO ELETRÔNICO

5.1 - A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

5.2 - Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

5.3 - Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6 – DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

6.1 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

6.2 - A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

6.3 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

6.4 - Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

7 – DA FASE DE LANCES

7.1 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os

licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.2 - O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

7.3 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

7.4 - O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

7.5 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.6 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.7 - Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.8 - Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

a) No caso de desconexão por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensão e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação expressa do fato aos participantes.

8 – DO MODO DE DISPUTA

8.1 – O modo de disputa definido neste Pregão será aberto, conforme inciso I, art. 32 do Decreto Municipal nº 10.540/2021:

a) Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto na alínea “b”, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 17 do Decreto Municipal 10.540/2021, mediante justificativa.

b) A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

c) Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas alíneas “a” e “b”, a sessão pública será encerrada automaticamente.

d) Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto na alínea “b”, o pregoeiro poderá assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º do Decreto 10.024/2019, mediante justificativa.

8.2 – O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, **de no mínimo, R\$ 100,00 (cem reais)**, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.3 – A disputa ocorrerá pelo **valor do lote**.

8.4 – Com o intuito de oportunizar às MPEs o oferecimento de novo lance inferior ao da melhor classificada, o sistema COMPRASNET, automaticamente assegurará, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte classificadas dentro da margem de empate ficto.

a) Entende-se por empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores às propostas de empresas não preferenciais, mais bem classificadas.

8.4.1 - Após o encerramento de TODOS OS LOTES, para cada item que teve grande empresa como vencedora do melhor lance, o sistema selecionará todas as MPEs cujo último lance enviado, para o item, seja até 5% superior à oferta vencedora.

8.4.2 - Para cada item, o sistema enviará mensagem pública, via chat, convocando o fornecedor ME/EPP melhor classificado (dentro da regra dos 5%) a enviar um lance final que deverá ser inferior ao lance vencedor, no prazo de até 5 minutos, cronometrados a partir da hora do envio da mensagem de convocação dada pelo sistema.

8.4.3 - Caso o primeiro fornecedor ME/EPP convocado não ofereça lance no tempo estipulado (5 minutos) ou opte pela desistência, o sistema convocará o próximo fornecedor ME/EPP aplicável à regra dos 5%, e assim sucessivamente.

8.4.4 - Se nenhuma das ME/EPP apresentar lance inferior ao vencedor ou todas desistirem, ficará mantida a empresa vencedora inicial e o item será encerrado automaticamente.

8.5 - Objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Decreto Municipal 8.981/2018.

8.5.1 – PARA OS LOTES EXCLUSIVOS, após o final da etapa de lances, ocorrendo a participação de microempresa ou empresa de pequeno porte sediadas no município de Balneário Camboriú ou no Estado de Santa Catarina, o Pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate ficto.

8.5.2 – As entidades preferenciais sediadas no município de Balneário Camboriú gozam de prioridade de contratação nos termos da Lei Complementar nº 123/06, Decreto nº 8.538/15 e Decreto Municipal 8.981/18.

8.5.3 - É considerado empate ficto quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em Balneário Camboriú sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada da microempresa ou empresa de pequeno porte sediada fora dos limites do município.

8.5.4 - No caso de empate nos termos acima mencionados será oportunizado à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5(cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, sendo que, exercida a oportunidade a que se refere este subitem, sua proposta será classificada em 1º lugar.

8.5.5 – Havendo mais de 01 (uma) microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de preço no intervalo de que trata o subitem 8.5.3, proceder-se-á a classificação das mesmas, em ordem crescente, a fim de lhes assegurar a prioridade em caso de inabilitação da imediatamente melhor classificada. As demais propostas serão ordenadas na sequência, igualmente em ordem crescente.

8.5.6 - Não havendo microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no município de Balneário Camboriú cuja proposta esteja no limite de 5%, a prioridade será dada para as entidades preferenciais regionais, assim entendidas como aquelas sediadas no Estado de Santa Catarina, conforme parágrafo único, do art. 20 do Decreto 8.981/18.

8.5.7 - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte recusar o benefício, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese mencionada neste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.5.8 - Não verificada a hipótese de empate previsto na legislação ou não exercido o direito será classificada em 1º lugar a proposta originalmente vencedora do certame.

9 – DA NEGOCIAÇÃO

9.1 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

10 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no parágrafo único do art. 17 e no § 8º do art. 27 do Decreto Municipal nº 10.540/2021, e verificará a habilitação do licitante.

10.2 – O licitante vencedor da fase de lances deverá encaminhar por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, em até 2 (duas) horas da convocação:

- a) **Declaração de não Parentesco**, conforme modelo em anexo V;
- b) **Proposta atualizada e readequada, constando marcas e valores: unitários e totais, de acordo com os lotes dispostos no Anexo I do Termo de Referência;**
- c) A não inserção de arquivos ou informações exigidas acima implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de dados suficientes para classificação da proposta.

10.3 - Os originais ou cópias autenticadas, poderão ser solicitadas pelo pregoeiro e encaminhados a Secretaria de Compras, situada na Rua Dinamarca, 320 – Paço Municipal – CEP: 88338-900.

10.4 - O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

11 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 – A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e dos documentos de habilitação especificados neste Edital.

11.2 – A habilitação deverá ser encaminhada concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para abertura da sessão pública.

11.3 - O licitante que não atender às exigências de habilitação parcial no SICAF deverá apresentar documentos que supram tais exigências, conforme item 11.2.

11.4 - Habilitação jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.5 - Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (incluído pela Lei nº 12.440, de 2011). OBS: A obtenção da certidão, é eletrônica e gratuita, encontra-se disponível no site www.tst.jus.br/certidao e em todos os demais portais da Justiça do Trabalho disponíveis na internet (Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho). Atenção: O documento exigido é de DÉBITOS trabalhistas, e não de ações.

11.6 – Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade.

a.1) Considerando a implantação do sistema eproc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 1º/4/2019, as certidões dos modelos "Cível" e "Falência, Concordata e Recuperação Judicial" deverão ser solicitadas tanto no sistema eproc quando no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade. É facultado ao Pregoeiro realizar

diligência no site do Tribunal de Justiça de Santa Catarina para verificar a certidão do sistema eproc.

11.7 – Qualificação técnica:

a) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual do domicílio da proponente, dentro do prazo de validade.

11.7.1 - O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

11.8 - Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema COMPRASNET poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

11.9 - Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Secretaria de Compras, situada na Rua Dinamarca, 320 – Paço Municipal – CEP: 88338-900.

11.10 - Para os documentos de regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeiro que não apresentarem prazo de validade considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.11 - A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução dos serviços, com o mesmo número do CNPJ. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

11.12 - Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura.

11.13 - Os documentos exigidos neste Edital poderão não ser aceitos, quando apresentados mediante cópias ilegíveis ou com datas rasuradas, sendo que ao licitador, reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário fazer a devida diligência, nos termos da lei, facultando ainda, tomar as medidas necessárias, no caso de fraude ou má fé.

12 – DO RECURSO

12.1 - Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá o prazo de 20 (vinte) minutos, onde qualquer licitante poderá, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

a) A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no artigo 55 do Decreto Municipal 10.540/2021, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor;

b) O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

12.2 - As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias corridos, em campo próprio do sistema.

12.3 - Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias corridos, em campo próprio do sistema, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, em campo próprio do sistema.

12.4 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

13 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 - Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

13.2 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

14 - DAS SANÇÕES

14.1 - Ficarão impedidos de licitar e de contratar com o Município de Balneário Camboriú e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo da multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado para a contratação e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- I.** Não assinar a ata de registro de preços;
- II.** Não entregar a documentação exigida no edital;
- III.** Apresentar documentação falsa;
- IV.** Não manter a proposta;
- V.** Comportar-se de modo inidôneo;
- VI.** Declarar informações falsas.

14.2 - O atraso na assinatura da **ata de registro de preços** ensejará a aplicação de multa moratória de 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total do contrato por dia de atraso.

14.3 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras cominações legais, inclusive a responsabilização por perdas e danos.

14.4 - As demais sanções administrativas estão previstas na minuta da **ata de registro de preços** e, quando for o caso, na minuta de contrato.

14.5 - A aplicação das sanções administrativas será precedida de processo administrativo, cujo aviso de instauração será publicado no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM/SC).

14.6 - O processo administrativo de que trata o subitem anterior será eletrônico e os atos, assim como as intimações, serão efetuados na plataforma digital 1doc ou em nova plataforma que a substitua.

14.7 - As intimações serão enviadas para o endereço eletrônico do licitante, sendo dever deste manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, incluindo a alteração do endereço eletrônico informado quando da licitação.

15 – DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

15.1 – Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser protocolizados em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da licitação **somente através do Departamento de Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú**, de forma eletrônica, diretamente no sítio oficial do Município, por meio do link **“PROTOCOLO”** <https://bc.1doc.com.br/b.php?pg=wp/wp&itd=8:>

- a) Selecionar a opção “Pedido de Esclarecimento” ou “Impugnação de Edital de Licitação” - indicar o destinatário “SCM - DOTE - PRG - Pregoeiros”, fazendo constar a modalidade e o número da licitação, o objeto e seu conteúdo, sob pena de não reconhecimento.
- b) Para a perfeita reconhecença do refutador, o cidadão deverá anexar seu documento de identidade com foto; ou
- c) No caso de pessoa jurídica, apresentar documento outorgando poderes de representação a qualquer procurador ou representante legal; e
- d) Assinar digitalmente o protocolo.

15.2 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre os esclarecimentos e impugnações no prazo de dois dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

15.3 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados e vincularão os participantes e a administração.

15.4 - Não serão motivos para alteração do edital ou acatamento à impugnação das licitantes, pequenas falhas ou especificações que não prejudiquem a boa interpretação ou até mesmo aos princípios fundamentais e legais para a escolha da melhor proposta.

16 – DO PAGAMENTO

16.1 – O prazo de pagamento, que será em até 10 (dez) dias após a liquidação da despesa, mediante a entrega de nota fiscal;

16.1.1 - Qualquer custo que envolva a entrega do produto contratado deverá estar incluso no valor da proposta;

16.2 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)$$

365

TX = Índices oficiais aplicáveis à caderneta de poupança.

17 - PRAZO E CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - O Município de Balneário Camboriú, após a adjudicação da vencedora, fará sua convocação para assinar a ata de registro de preço/contrato.

17.2 - Os licitantes, depois de adjudicados, terão prazo de 03 (três) dias úteis da comunicação, para assinar a ata de registro de preços, sob pena de penalização.

17.2.1 – Em caso de rescisão da Ata com o licitante vencedor, as empresas que tiverem por direito seus preços registrados ao longo da validade do registro poderão ser convocados a retirar o pedido ou a firmar as contratações, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da convocação expedida pelo Município ou da data da publicação no diário oficial do Município, nos termos e condições preconizadas pelo Art. 64 da Lei Federal nº 8.666/1993, sob pena de perda do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

17.3 - No ato da assinatura da ata/contrato, o representante da adjudicada deverá apresentar contrato social ou instrumento equivalente que comprove sua titularidade ou com documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório competente, que habilite o seu representante a assinar a ata e/ou contrato em nome da empresa.

17.4 - Quando da assinatura da ata/contrato e da retirada do Pedido, caso solicitado, a adjudicada/fornecedora deverá apresentar novas provas de regularidade fiscal e trabalhista, sob pena de rescisão.

17.5 - **As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços, firmadas entre a Administração e o Detentor de Registro, terão como instrumento de ajuste a Ata de Registro, contudo, caso o Município queira, estas obrigações poderão ser complementadas mediante contrato e termo de referência, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.**

17.6 - A Administração poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei nº 8.666/1993.

17.7 - Na hipótese do fornecedor, primeiro classificado, ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato/ata no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/1993.

17.8 - Os pedidos de fornecimento/prestação deverão ser formalizados diretamente, segundo as conveniências da administração direta, indireta, autárquica e fundacional, sob o controle do Órgão Gerenciador do Sistema do SIREP (Secretaria de Compras), através de Autorização de Fornecimento com número do empenho, constando: data, valor unitário, quantidade, local para entrega e assinatura do responsável da unidade requisitante.

18 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS:

18.1 - O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) Deixar de assinar a ata de registros de preços
- b) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- c) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- d) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- e) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei n.º 8.666/1993, ou no art. 7º da Lei n.º 10.520/2002.

18.2 - O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

18.3 - O cancelamento será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

19 - DA AUTORIZAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DA ATA

19.1 - Excepcionalmente, e desde que devidamente justificado, poderão fazer uso da Ata de Registro de Preços todos os órgãos dos Poderes Executivo e Legislativo do município, inclusive as autarquias, fundos, fundações públicas, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente, ainda que dela não participantes, mediante consulta prévia e autorização expressa do órgão gerenciador do sistema (Secretaria de Compras) e anuência da detentora.

19.2 - As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

19.3 - O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para os órgãos não participantes que aderirem.

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 - O Secretário de Compras poderá revogar o procedimento licitatório somente em razão de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente ou deverá anulá-lo por ilegalidade.

- a) A anulação do processo licitatório induz à do contrato;
- b) Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

20.2 - Os casos e situações omissos serão resolvidos de comum acordo, respeitadas as disposições da Lei nº 8.666/93, da Lei nº 10.520/02, do Decreto Federal nº 10.024/19 e demais alterações posteriores

em vigor.

20.3 - Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

20.4 - Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

20.5 - Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

20.6 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários e endereço eletrônicos anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

20.7 - Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão para todos os efeitos, o horário de Brasília – DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

20.8 - À Administração reserva-se o direito de filmar e/ou gravar as sessões e utilizar este meio como prova.

21 - ANEXOS INTEGRANTES

21.1 – São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- Anexo I – Relação de Itens do Objeto;
- Anexo II - Termo de Referência;
- Anexo III – Dotação Orçamentária;
- Anexo IV - Modelo de proposta financeira;
- Anexo V - Declaração de não parentesco;
- Anexo VI – Ata de Registro de Preços.

22 - DO FORO

22.1 - Para dirimir as questões oriundas deste Edital e da futura Autorização de Compras, serão competente o Foro da Cidade de Balneário Camboriú - SC, com renúncia aos demais.

Balneário Camboriú, 05/01/2022.

SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras

ANEXO I - RELAÇÃO DE ITENS DO OBJETO DO EDITAL

VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

Lote	Item	Material/Serviço	Unid.	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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	9.200	3,85	35.420,00
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 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	8.330	3,23	26.905,90
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 cnpa. Peso mínimo de 1,2Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos	KG	3.290	6,60	21.714,00

		determinados pela ANVISA.				
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, uniforme, fresca, com casca, inteira, sem fermentos 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 cnpa.	KG	7.240	4,08	29.539,20
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 procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	7.940	8,03	63.758,20
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	KG	2.554	24,97	63.773,38

		Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
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 nº 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 resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	119.000	4,60	547.400,00
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 cnpa. 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	4,10	62.320,00
1	12	148820 - BATATA INGLESA. Batata inglesa comum especial, nova, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem	KG	59.900	4,45	266.555,00

		ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato 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	3,90	48.282,00
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, 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.	KG	11.250	10,87	122.287,50
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	KG	31.540	3,87	122.059,80

		ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	16.990	4,33	73.566,70
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	10,23	67.088,34
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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	14.750	4,63	68.292,50
1	19	148827 - COUVE FLOR. Couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a	KG	11.180	8,97	100.284,60

		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.				
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 ANVISA.	KG	3.120	8,90	27.768,00
1	21	148829 - ESPINAFRE. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e umidade 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.520	9,60	24.192,00
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	KG	68.250	3,43	234.097,50

		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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	23	148831 - LIMÃO THAITI. De primeira, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.930	5,13	20.160,90
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 nº 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	56.250	6,21	349.312,50
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 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	KG	54.150	6,13	331.939,50

		acordo com a resolução 12/78 da cnpa. 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 procedimentos determinados pela ANVISA.	DZ	34.050	7,42	252.651,00
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	4,08	28.233,60
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	KG	2.950	4,34	12.803,00

		terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	29	148839 - REPOLHO VERDE. Repolho verde 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	5.950	4,37	26.001,50
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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	52.320	6,10	319.152,00
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 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	KG	2.790	8,97	25.026,30

		acordo com a resolução 12/78 da cnpa. 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	18.950	3,10	58.745,00
1	33	148843 - MANGA TOMMY. Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem 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.	KG	5.540	5,26	29.140,40
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	KG	3.300	5,87	19.371,00

		instrução normativa nº 001, de 1 de fevereiro de 2002. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
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	7,00	54.880,00
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 de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	9.770	5,13	50.120,10
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	KG	5.090	7,67	39.040,30

		parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
1	38	148850 - ABACATE. Abacate, in natura, de 1º 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	7,78	26.063,00
1	39	148851 - MORANGO. Morangos, in natura 1ª 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.	KG	1.050	7,98	8.379,00
1	Valor total do lote					3.656.323,72
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	kg	21.220	4,91	104.190,20

		<p>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. 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 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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	kg	13.532	27,89	377.407,48

		<p>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, 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 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,</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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. 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.</p>				
2	3	<p>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</p>	UN	12.458	2,66	33.138,28

		<p>acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto.</p> <p>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. 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita 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 são 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	kg	1.770	18,61	32.939,70

		<p>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 capita 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 açúcar 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. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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”, 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	kg	5.710	6,33	36.144,30

		(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 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 entrega.				
2	42	148890 - ARROZ	kg	56.730	5,11	289.890,30

		<p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 entrega.</p>				
2	43	<p>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</p>	kg	2.960	29,63	87.704,80

		<p>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. Deverá ser fabricada a partir de grãos de aveia são 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, 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 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.</p>				
2	44	<p>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</p>	kg	5.370	16,28	87.423,60

		<p>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 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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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	kg	4.440	15,58	69.175,20

		<p>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 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, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 da data da entrega.</p>				
2	46	<p>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</p>	kg	86	118,67	10.205,62

		<p>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, são 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 informações</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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,	kg	859	453,67	389.702,53

		<p>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 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.</p>				
2	48	<p>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 são e limpos, de</p>	KG	2.230	115,17	256.829,10

		<p>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 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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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	kg	432	28,06	12.121,92

		<p>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, são e limpos. Características 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 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.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

2	50	<p>148897 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> 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 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, são, 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):</p>	kg	8.630	10,56	91.132,80
---	----	--	----	-------	-------	-----------

		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 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 Farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da	kg	4.520	5,93	26.803,60

	<p>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 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</p>				
--	---	--	--	--	--

		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 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 (<i>Zea mays</i> , 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	kg	7.860	5,73	45.037,80

		<p>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. 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 são 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 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>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.</p>				
2	53	<p>148901 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>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 (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), 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</p>	kg	29.600	4,96	146.816,00

		<p>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. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos 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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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 nº 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	kg	10.610	8,31	88.169,10

		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 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	55	148904 - FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe preto, tipo 1 “in	kg	13.860	8,39	116.285,40

		<p>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 Portaria nº 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%) 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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 (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) 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. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas,	kg	765	8,65	6.617,25

		<p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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 insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o	UN	9.280	5,75	53.360,00

		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 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 nº 65, de 16/02/93. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como lentilha, conforme a Portaria nº 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	kg	2.365	22,43	53.046,95

		<p>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 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, conteúdo 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.</p>				
2	59	<p>148909 - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão espaguete tipo longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e ou a partir da mistura de farinha de trigo integral</p>	kg	12.850	10,29	132.226,50

		<p>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.</p> <p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
2	60	<p>148910 - MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>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.</p> <p>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 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;</p>	kg	13.280	8,17	108.497,60

		<p>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 cocção.</p> <p>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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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 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	kg	1.890	66,32	125.344,80

		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 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	kg	5.002	7,72	38.615,44

		<p>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 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, 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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 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.</p>				
2	63	<p>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 líquido de cobertura apropriados (salmora = água 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</p>	kg	2.830	25,35	71.740,50

		<p>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 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.</p>				
2	64	<p>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</p>	UN	19.550	9,51	185.920,50

		<p>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 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 25°C; 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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 inadequada. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tornar-se	kg	8.890	1,91	16.979,90

		<p>nociva à saúde humana.</p> <p>Características físico-químicas:</p> <p>Iodo: teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma do produto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.</p> <p>Data de fabricação: o produto deve ter sido</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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, resistente termossoldado. Não serão aceitos	kg	2.420	12,15	29.403,00

		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 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	kg	1.025	80,97	82.994,25

		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 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	86	144263 - 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 e 03 minerais, 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 capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Portaria nº 31, de 13/01/1998 - Aprova o	KG	60	18,61	1.116,60

		<p>Regulamento Técnico referente a Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, constante do anexo desta Portaria. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006 - Determina a publicação de "Procedimentos a serem observados para a implementação das Resoluções de Diretoria Colegiada RDC nº.s. 359 e 360, de 2003". Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 269, de 22/09/2005 - Aprova o “regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (idr) de proteína, vitaminas e minerais”. Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são 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-</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas e 03 minerais, 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 capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml).</p> <p>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 açúcar no fundo do recipiente.</p> <p>Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros.</p> <p>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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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.</p>				
2	87	<p>144273 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> 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, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das</p>	KG	50	6,37	318,50

		<p>Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 – Aprova o "Regulamento Técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis". Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Resolução. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca</p> <p>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. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, 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,</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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 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.</p>				
2	88	<p>144276 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: 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 (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> (exceto <i>Triticum durum</i>), ou combinações por meio de</p>	KG	250	4,96	1.240,00

		<p>trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Instrução Normativa Nº 31, de 18/10/2005 - Define a referência para métodos analíticos que passam a constituir padrões oficiais para análises físico-químicas de conformidade da Farinha de Trigo. Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução. Instrução Normativa Nº 8, de 02/06/2005 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Farinha de Trigo. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 – Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Decreto nº 3664, de 17/11/2000 - Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências. Lei nº 9972, de 25/05/2000 - Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>providências. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca.</p> <p>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; 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 trigoãos 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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: 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	89	144279 - FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento	KG	15	69,23	1.038,45

		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, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos</p> <p>Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca.</p> <p>Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 - Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos fornecidos, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. 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. 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>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 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 até 500 gr. 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.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

2	90	<p>144280 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz 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, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios</p>	UN	80	5,75	460,00
---	----	---	----	----	------	--------

		<p>comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 - Aprovar como coadjuvantes da tecnologia de fabricação as substâncias constantes dos anexos I, II, III e IV, destinadas ao fabrico de produtos forneados, tais como: pão, broa, biscoito, bolacha, bolo, torta e demais produtos afins de confeitaria. 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.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		de 06 meses a partir da data da entrega.				
2	91	144284 - MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: 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 totais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem	KG	200	15,43	3.086,00

		<p>Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados”. Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução Nº 2, de 22/05/2000 - Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de indústrias de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal. Portaria Nº 372, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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, 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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.</p> <p>Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 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 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
2	92	<p>144285 - ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: 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, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006 - Aprova o Regulamento Técnico de</p>	UN	100	9,51	951,00

		<p>Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados; a Amostragem; os Procedimentos Complementares; e o Roteiro de Classificação de Óleos Vegetais Refinados, conforme os respectivos Anexos I, II, III e IV desta Instrução Normativa. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 270, de 22/09/2005 - Aprova o "regulamento técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal". Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Decreto nº 3664, de 17/11/2000 - Regulamenta a Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências. Lei nº 9972, de 25/05/2000 - Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>límpido e isento de impurezas a 25°C; 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 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.</p>				
2				Valor total do lote		3.214.074,97
3	68	148919 - CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto:	kg	46.150	38,29	1.767.083,50

		<p>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 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 10°C. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (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 físico-químicas: percentual máximo de gordura: 10%. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>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.</p> <p>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 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de bovinos saudáveis, 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.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%). 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 alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, cortada em iscas	kg	39.650	46,96	1.861.964,00

		<p>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 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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				Valor total do lote		3.629.047,50
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 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	UN	171.500	1,19	204.085,00

		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): 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 (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 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				
4	Valor total do lote					204.085,00
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 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C 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	L	157.100	4,02	631.542,00

		<p>integral (Ultra-Alta Temperatura, 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.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick, contendo 1 litro cada</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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.				
5	Valor total do lote					631.542,00
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,	kg	230	68,32	15.713,60

		<p>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 bolos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos bolos.</p> <p>Características físico-químicas: isento de glúten, leite e soja.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: macia; Cor: própria; Odor: próprio.</p> <p>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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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	kg	65	273,06	17.748,90

		<p>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. 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; 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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,	kg	60	171,25	10.275,00

		<p>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. 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): 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		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 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	kg	75	13,70	1.027,50

		<p>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 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 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,</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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	L	2.020	9,10	18.382,00

		<p>leite e 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.</p> <p>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.</p> <p>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: 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</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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.</p>				
6	77	<p>148941 - COOKIE INTEGRAL SEM 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.</p> <p>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 monocalcico, 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.</p> <p>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</p>	kg	60	150,63	9.037,80

		<p>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): 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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, 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, CONFORME ESPECIFICAÇÃO 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 ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a	kg	50	30,98	1.549,00

		<p>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): 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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 vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa N° 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado,	UN	420	16,00	6.720,00

		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 25°C; 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 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.				
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 vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de	kg	190	74,73	14.198,70

		<p>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. 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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 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	kg	50	35,38	1.769,00

		<p>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 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		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 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, 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,	L	600	19,65	11.790,00

		<p>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: 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.</p>				
6	83	<p>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,</p>	L	3.650	4,19	15.293,50

		<p>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. Deverá conter a informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. 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.</p>				
6			Valor total do lote			123.505,00
7	84	<p>148949 - FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>Descrição do objeto: Fórmula Infantil de partida em pó à base de</p>	Lata	800	33,30	26.640,00

		<p>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 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</p>				
7	85	148950 - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Lata	3.000	32,20	96.600,00

		<p>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 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.</p>				
7	Valor total do lote					123.240,00

Total Geral	11.581.818,19
--------------------	----------------------

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Balneário Camboriú

2. JUSTIFICATIVA: A aquisição dos produtos listados justifica-se para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando o cumprimento dos cardápios elaborados para as unidades de ensino. Garante-se, com isso, o direito a alimentação escolar previsto no artigo 208, inciso VII da Constituição Federal e no artigo 3º, da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do FNDE, aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC.

3. OBJETIVOS: Aquisição de alimentos que compõe o cardápio escolar dos Núcleos de Educação Infantil, Centros Educacionais Municipais, Centro de Educação de Jovens e Adultos, CIEP-Rodesindo Pavan e CEAC – Projeto Oficinas.

4. OBJETO: Aquisição de alimentos que compõe a Merenda Escolar para o ano letivo de 2022.

5. DESCRITIVO

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Unidade de medida Material/Serviço	UND.	QTD.
ABÓBORA CABOTIÁ	Kg	8000
ABOBRINHA ITALIANA (VERDE)	Kg	5000
ACELGA	Kg	2000
AIPIM	Kg	5000
ALFACE CRESPA	Kg	6000
ALHO	Kg	2000
BANANA BRANCA/PRATA	Kg	110000
BATATA DOCE.	Kg	10000
BATATA INGLESA	Kg	50000
BETERRABA	Kg	10000
BRÓCOLIS CHINÊS	Kg	10000
CEBOLA	Kg	25000
CENOURA	Kg	10000
CHEIRO VERDE	Kg	1000
CHUCHU	Kg	10000
COUVE FLOR	Kg	10000
COUVE MANTEIGA	Kg	2000
ESPINAFRE	Kg	2000
LARANJA PÊRA	Kg	60000
LIMÃO THAITI	Kg	3000
MAÇÃ FUJI	Kg	50000
MAMÃO FORMOSA	Kg	50000
OVOS DE GALINHA	Dúzia	30000
PEPINO	Kg	6000
REPOLHO ROXO	Kg	2000

REPOLHO VERDE	Kg	5000
TOMATE	Kg	45000
VAGEM	Kg	2000
MELANCIA	Kg	15000
MANGA TOMMY	Kg	4000
ABACAXI PÉROLA	Kg	1000
CAQUI FUYU	Kg	7000
TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA	Kg	8000
GOIABA VERMELHA	Kg	4000
ABACATE	Kg	2000
MORANGO	Kg	1000

ESPECIFICAÇÕES HORTIFRUTI

Unidade de medida Material/Serviço
ABÓBORA CABOTIÁ Descrição do produto: Abóbora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescer, intacta, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.
ABOBRINHA ITALIANA (VERDE) Descrição do produto: Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de boa qualidade, tamanho e 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.
ACELGA Descrição do produto: Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme 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 cnpa. Peso mínimo de 1,2Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.
AIPIM Descrição do produto: 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, uniforme, fresca, com casca, inteira, sem fermentos 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 cnpa.
ALFACE CRESPA Descrição do produto: 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 procedimentos determinados pela ANVISA.

ALHO

Descrição do produto: 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.

BANANA BRANCA/PRATA

Descrição do produto: 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 nº 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 resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

BATATA DOCE

Descrição do produto: 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 cnpa. 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.

BATATA INGLESA

Descrição do produto: 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

BETERRABA

Descrição do produto: 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.

BRÓCOLIS CHINÊS

Descrição do produto: 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, 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.

CEBOLA

Descrição do produto: 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, turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

CENOURA

Descrição do produto: 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

CHEIRO VERDE

Descrição do produto: 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.

CHUCHU

Descrição do produto: 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

COUVE FLOR

Descrição do produto: 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.

COUVE MANTEIGA

Descrição do produto: 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 ANVISA.

ESPINAFRE

Descrição do produto: Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacto, isento de materiais terrosos e umidade 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

LARANJA PÊRA

Descrição do produto: 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

LIMÃO THAITI

Descrição do produto: De primeira, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

MAÇÃ FUJI

Descrição do produto: Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA nº 50, de 03/09/2002. Deve ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

MAMÃO FORMOSA

Descrição do produto: 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 de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

OVOS DE GALINHA

Descrição do produto: 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 procedimentos determinados pela ANVISA.

PEPINO

Descrição do produto: 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.

REPOLHO ROXO

Descrição do produto: Repolho roxo de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

REPOLHO VERDE

Descrição do produto: Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

TOMATE

Descrição do produto: 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 fermentos na casca. Deve ter a coloração uniforme e brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

VAGEM

Descrição do produto: 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 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

MELANCIA

Descrição do produto: 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 cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

MANGA TOMMY

Descrição do produto: Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem 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.

ABACAXI PÉROLA

Descrição do produto: 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 nº 001, de 1 de fevereiro de 2002. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

CAQUI FUYU

Descrição do produto: 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.

TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA

Descrição do produto: 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 de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

GOIABA VERMELHA

Descrição do produto: 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.

ABACATE

Descrição do produto: Abacate, in natura, de 1º 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.

MORANGO

Descrição do produto: Morangos, in natura 1ª 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.

LOTE 02 - ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

ITEM:	UND.	QTD
ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	1200
AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	7000
ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	4000
ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	45000
AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	2500
BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	3500
BISCOITO DE LEITE, CONFORME DESCRIÇÃO EM ANEXO	Kg	2500
CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	1000
CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
CHÁ DE ERVA DOCE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	2000
COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	200
EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ANEXA	Kg	8000
FARINHA DE MANDIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	4000
FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	7000
FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	25000
FEIJÃO CARIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO	Kg	10000
FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO	Kg	10000
FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	500
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	UN	8000

LENTILHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	2000
MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	12000
MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	12000
MANTEIGA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	1000
MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	1000
MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	2000
ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Un	15000
SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO	Kg	7000
TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	2000
UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	1000
VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Un	7000

ESPECIFICAÇÕES ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Unidade de medida Material/Serviço
ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA
<p>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% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são 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.</p> <p>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 capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml).</p> <p>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</p>

doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular açúcar 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.

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.

ACÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, 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 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 entrega.

ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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.

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.

AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 são 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, 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 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.

BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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 fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.

BISCOITO DE LEITE, CONFORME DESCRIÇÃO EM ANEXO

Descrição do objeto: 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 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, 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 da data da entrega.

CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

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.

CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são 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 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.

CHÁ DE ERVA DOCE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 são 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 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 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.

COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor 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, são e limpos.

Características 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 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.

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são 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 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, são, 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 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.

FARINHA DE MANDIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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; 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 são 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 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.

FEIJÃO CARIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO

Descrição do objeto: 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 nº 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 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 máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.

FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO

Descrição do objeto: 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 Portaria nº 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%) 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 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.

FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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. 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 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.

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz 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 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 meses a partir da data da entrega.

LENTILHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench; classificados conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

Características gerais: classificada como lentilha, conforme a Portaria nº 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 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, conteúdo 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.

MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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 validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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 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.

MANTEIGA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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, 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 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.

MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: Produto preparado com milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados e pré-cozidos, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriados (salmora = água 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 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.

ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 25°C; 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 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.

SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO

Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiuementante 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 inadequada. O sal não poderá conter germes 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 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.

TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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, 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.

UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 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 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.

VINAGRE DE ÁLCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: 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 destinadas 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 comprovadamente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica.

Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, 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. 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.

LOTE 03 - ALIMENTOS PERECÍVEIS (CARNE BOVINA)

Material/Serviço	UND.	QTD.
CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO	KG	35000
CARNE BOVINA, ISCAS DE PATINHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO	KG	25000

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNE BOVINA)

Unidade de medida Material/Serviço
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 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 10°C. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (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 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 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.

CARNE BOVINA, ISCAS DE PATINHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA

Descrição do objeto: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter 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.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a apargem (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 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 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.

LOTE 04 - PÃO TIPO CACHORRO QUENTE

Produto conforme especificação anexa	UND.	QTD.
PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE, FONTE DE FIBRAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO	UN	150.000

DESCRITIVO PÃO TIPO CACHORRO QUENTE

Unidade de medida Material/Serviço
<p>PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE, FONTE DE FIBRAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO</p> <p>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 acordo com a legislação vigente.</p> <p>Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria</p>

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 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 (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 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

LOTE 05 - LEITE INTEGRAL UHT

Item	Produto conforme especificação anexa	UN	QTD
71	Leite integral Longa vida	Lt	140.000

ESPECIFICAÇÕES LEITE INTEGRAL UHT

Unidade de medida Material/Serviço

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 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, 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 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.

ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

Material/Serviço	UND	QTD
BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	200
BISCOITOS SALGADOS SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
BISCOITOS DE ARROZ, SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM AÇÚCAR CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50

BEBIDA A BASE DE SOJA PRONTA PARA BEBER, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Lt	2000
COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
ÓLEO DE GIRASSOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	UN	60
PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SEM SOJA E SEM LEITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
CREME VEGETAL, SEM LEITE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Kg	50
BEBIDA VEGETAL A BASE DE AMÊNDOAS/CASTANHAS OU COCO, PRONTA PARA BEBER CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Lt	600
LEITE INTEGRAL UHT SEM LACTOSE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA	Lt	3000

LOTE 06 - ESPECIFICAÇÕES ALIMENTAÇÃO ESPECIAL

Material/Serviço
<p>BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>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.</p> <p>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 <i>trans</i>.</p> <p>O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>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 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.</p> <p>Características físico-químicas: isento de glúten, leite e soja.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: macia; Cor: própria; Odor: próprio.</p> <p>Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana</p>

(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 validade: refrigerado por 10 dias ou congelado por 90 dias.

Forma de entrega: O bolo deve ser entregue congelado.

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 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; 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 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.

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 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): 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 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.

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, 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-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: 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.

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 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 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.

COOKIE INTEGRAL SEM 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 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): 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, 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.

MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO 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 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): 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 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.

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 fosfolipídios, 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 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 25°C; 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 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.

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 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.

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 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.

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 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 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 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 validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.

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, 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. 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.

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 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 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.

LOTE 07 – FÓRMULAS INFANTIS

Produto conforme especificação anexa	UND	QTD
Fórmula infantil de partida	Lata 400g	800
Fórmula infantil de seguimento	Lata 400g	3000

DESCRIPTIVO FÓRMULAS INFANTIS

Material/Serviço
<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: própria; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega</p> <p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>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.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): Aparência: própria; Textura: própria; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.

6) ANÁLISE DE AMOSTRAS

As amostras deverão ser entregues em até três (03) dias após a Homologação do edital, no Setor de Alimentos localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios.

Gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS E PÃO TIPO CACHORRO QUENTE:

Deverá ser apresentada uma (01) amostra de cada item, em embalagem original devidamente rotulada e identificada com o nome da empresa, nº da licitação e do item (descrição, peso unitário e marca). Todas as amostras apresentadas em acordo com as especificações do edital deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente e deverão estar embaladas e rotuladas conforme legislação vigente.

De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas no edital, seguindo a metodologia conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).

Gêneros alimentícios PERECÍVEIS (CARNE BOVINA):

- a) As amostras deverão ser entregues **em até quinze (15) dias após a Homologação do edital**, no setor de Merenda Escolar localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios.
- b) Deverão ser entregues **duas (02) amostras**, uma para análise e outra para contraprova, em embalagem original devidamente rotulada e identificada com o nome da empresa nº da licitação e do item (descrição, peso unitário e marca).
- c) Cópia autenticada do **laudo de análise laboratorial** de laboratório oficial, para os produtos a que propõe. Os laudos deverão conter análise físico-química, macroscópicas e microscópicas (contendo todos os nutrientes e micronutrientes solicitados) e sensorial, com parecer conclusivo assinado por responsável técnico, com data de emissão não anterior a 12 (doze) meses da entrega da amostra. O lote/data de fabricação analisado no laudo deverá ser o mesmo do lote/data de fabricação da amostra. Deverão ser apresentadas as análises conforme abaixo relacionado:

	Carne moída	Iscas de patinho
Físico-químico	* Amônia * Gordura * Reação de Gás sulfídrico * Potencial hidrogênico (pH)	* Amônia * Gordura * Reação de Gás sulfídrico * Potencial hidrogênico (pH)
Microbiológico	* Coliformes a 45°C * Salmonela sp * Estafilococos coagulase positiva	* Coliformes a 45°C * Salmonela sp * Estafilococos coagulase positiva
Microscópico	* Matéria macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes)	* Matéria macroscópica (insetos vivos ou mortos, objetos rígidos pontiagudos e/ou cortantes)

	* Matéria microscópica (sujeidades, larvas, parasitas, pelos de roedor e detritos de animais) * Tecidos inferiores	* Matéria microscópica (sujeidades, larvas, parasitas, pelos de roedor e detritos de animais)
Sensorial	* Aspecto, cor, odor e sabor.	* Aspecto, cor, odor e sabor.

Cópia autenticada do **Certificado do Serviço de Inspeção** Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), lavrado pela autoridade sanitária municipal competente; nos casos de pequenos estabelecimentos produtores, de todos os produtos de origem animal.

Todas as amostras apresentadas em acordo com as especificações do edital deverão ser iguais ao produto que será entregue posteriormente e deverão estar embaladas e rotuladas conforme legislação vigente.

De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na cocção e verificação do rendimento (no caso de produtos que necessitem desses processos para serem consumidos) e de degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas no edital, seguindo a metodologia conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).

LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, LEITE, FÓRMULAS INFANTIS E : As entregas ocorrerão no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição situado na Rodovia BR 101 Km 131, galpão comercial B-8, bairro Monte Alegre, na cidade de Camboriú-SC das 8:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 16:00 horas, previamente agendado.

FREQUÊNCIA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS: A entrega ocorrerá **mensalmente** conforme solicitação encaminhada previamente pela Secretaria de Educação. A entrega dos alimentos não poderá ultrapassar o prazo de dez (10) dias corridos após a realização do pedido pelo Setor de Merenda.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNE BOVINA), PÃO TIPO CACHORRO QUENTE E HORTIFRUTIGRANJEIROS:

As entregas ocorrerão ponto a ponto (diretamente nas unidades escolares conforme relação no ANEXO I), em horário de expediente das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30, respeitando o horário de almoço e o tempo de conferência do pedido por unidade escolar, sendo que o descarregamento não deverá ultrapassar o final do expediente.

FREQUÊNCIA DE ENTREGA:

Hortifrutigranjeiros:

Os produtos serão entregues **semanalmente, às segundas-feiras**, e só poderão ser entregues após prévia verificação pelos nutricionistas da Secretaria de Educação, conforme cronograma encaminhado previamente pela Secretaria de Educação.

Gêneros alimentícios PERECÍVEIS (CARNE BOVINA):

Os produtos serão entregues **quinzenalmente**, às **quartas-feiras em todas as unidades escolares**, e só poderão ser entregues após prévia verificação pelos nutricionistas da Secretaria de Educação, conforme cronograma encaminhado previamente pela Secretaria de Educação.

Gêneros alimentícios PÃO TIPO CACHORRO QUENTE:

O produto será entregue às **terças-feiras** conforme cronograma encaminhado previamente pela Secretaria de Educação. Nos Centros de Educação Municipais (CEM), Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA), o **pão de cachorro quente será entregue quinzenalmente**. Nas semanas em que houver feriado ou recesso escolar na terça e/ou quarta-feira, não haverá entrega do pão de cachorro quente.

OBSERVAÇÃO:

As entregas para as demais Secretarias/Fundos ocorrerão nos locais e horários informados na Autorização de Fornecimento.

CONDIÇÕES DE ENTREGA E ACOMPANHAMENTO:

Veículos de Transporte

Solicitamos que a empresa vencedora entregue a esta secretaria a cópia do alvará sanitário da mesma e dos caminhões de entrega.

As empresas fornecedoras se responsabilizarão pelo transporte adequado dos gêneros, segundo as normas técnicas necessárias (boas práticas, boas condições de higiene, limpeza e refrigeração adequadas).

O veículo de transporte deverá ser fechado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, pó, fagulhas e etc em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. A cabine deverá ser separada da parte de carga e o veículo deverá transportar exclusivamente alimentos. Não deverão transportar objetos estranhos junto com os alimentos e deverão estar em condições adequadas de higiene.

Entregadores

Todos os entregadores deverão estar uniformizados e possuir carteira de Manipulação de Alimentos conforme determina a legislação.

Entregas realizadas ponto a ponto

No momento da entrega, o responsável pela unidade escolar assinará “guia de remessa”, fornecida pela Secretaria de Educação, em três vias, sendo que uma via deverá permanecer na Unidade de Ensino, outra deverá ser encaminhada para a Secretaria de Educação e a terceira permanecerá com o fornecedor.

No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique, antes do descarregamento do mesmo.

Nas semanas em que houver feriado ou recesso escolar na terça e/ou quarta-feira, não haverá entrega de massinha e pão de cachorro quente.

Gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS: Os alimentos deverão ser transportados em caminhões baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, pó, fagulhas e etc em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. Deverão transportar exclusivamente alimentos, não deverão transportar objetos estranhos junto com os alimentos e deverão estar em condições adequadas de higiene.

Gêneros alimentícios MASSINHA E PÃO TIPO CACHORRO QUENTE: o veículo de transporte deverá ser fechado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, pó, fagulhas e etc em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. A cabine deverá ser separada da parte de carga e o veículo deverá transportar exclusivamente alimentos. Não deverão transportar objetos estranhos junto com os alimentos e deverão estar em condições adequadas de higiene.

Gêneros alimentícios PERECÍVEIS (CARNE BOVINA E DE FRANGO): entrega deverá ser feita em caminhão-baú, refrigerado à temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

Cada caminhão deverá, em todas as entregas, conter uma balança digital com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

Hortifrutigranjeiros:

Os produtos deverão ser fisiologicamente desenvolvidos, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação.

No momento do recebimento/vistoria, os produtos deverão estar a temperatura ambiente, não apresentando sinais de congelamento/refrigeração.

Os produtos deverão vir separados, embalados em sacos plásticos atóxicos, redes próprias para hortifrutigranjeiros ou caixas plásticas retornáveis higienizadas e etiquetados por Unidade de Ensino. Não é permitido o transporte em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

Os alimentos deverão ser transportados em caminhões baú (carroceria tipo baú) de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, sol, pó, fagulhas e etc em conformidade com o Decreto Estadual 31.455/87. Os ovos deverão ser entregues em caminhão baú próprio, separado dos hortifrúteis (conforme Art. 40 do Decreto Estadual 31.455/87), preferencialmente refrigerado (conforme Art 5º, parágrafo II da resolução nº 35 de 17 de junho de 2009).

Não é permitido a presença de materiais estranhos transportados junto aos alimentos. E os caminhões deverão apresentar-se em adequado estado de higienização.

Cada caminhão deverá, em todas as entregas, conter uma balança digital com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

Solicitamos que a empresa vencedora entregue a esta secretaria a cópia do alvará sanitário da mesma e dos caminhões de entrega.

Todos os entregadores deverão estar uniformizados e possuir a carteira de manipulador de alimentos, conforme determina a legislação.

No momento da entrega, o responsável pela unidade escolar fará a conferência da qualidade e a

pesagem dos produtos. A “guia de remessa”, fornecida pela Secretaria de Educação, em três vias, apenas será assinada após esse processo, e se os itens estiverem em conformidade. Uma via deverá permanecer na Unidade de Ensino, outra deverá ser encaminhada para a Secretaria de Educação e a terceira permanecerá com o fornecedor. As Guias de remissão não poderão ter rasuras.

O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Alimentação Escolar. O item que não será entregue não deverá constar na guia de remessa. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

Caso o produto seja rejeitado no momento do recebimento, a substituição dos produtos não-conformes deve ocorrer no prazo máximo de 24 horas. O fornecedor deve se comprometer também a substituir o produto que apresente algum tipo de problema durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta.

Entregadores

Todos os entregadores deverão estar uniformizados e possuir carteira de Manipulação de Alimentos conforme determina a legislação.

Entrega geral de todos os itens

A entrega, descarga e empilhamento dos produtos é de responsabilidade do fornecedor, devendo este respeitar o tempo de conferência do produto.

No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique, antes do descarregamento do mesmo.

O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, sendo repassado à empresa com antecedência.

Entregas realizadas ponto a ponto

No momento da entrega, o responsável pela unidade escolar assinará “guia de remessa”, fornecida pela Secretaria de Educação, em três vias, sendo que uma via deverá permanecer na Unidade de Ensino, outra deverá ser encaminhada para a Secretaria de Educação e a terceira permanecerá com o fornecedor.

No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique, antes do descarregamento do mesmo.

DEVERES DA CONTRATANTE: Responsabilizar-se pelo pagamento após o recebimento da Nota Fiscal emitida na entrega dos produtos;

Comunicar formalmente qualquer anormalidade encontrada nos produtos adquiridos;

Disponibilizar servidor para que no momento do recebimento, acompanhe a entrega in loco dos objetos;

DOTAÇÃO: A dotação utilizada para execução do objeto será:
344-1.5002.12.361.4006.2.9.0.339000 - Aplicações Diretas

FORMA DE PAGAMENTO: Os pagamentos deverão ser efetuados pela CONTRATANTE em até

15 (quinze) dias corridos, após a emissão da nota fiscal relativo ao recebimento do material.

FISCALIZAÇÃO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNE BOVINA E DE FRANGO), MASSINHA E PÃO TIPO CACHORRO QUENTE E HORTIFRUTIGRANJEIROS: Os produtos deverão passar na sede da Secretaria de Educação para prévia verificação pelos nutricionistas, e eventualmente pelo Conselho de Alimentação Escolar antes de cada entrega, e só serão liberados após essa verificação. Se a entrega for realizada em mais de um caminhão, todos os caminhões deverão passar por prévia inspeção na Secretaria de Educação que ocorrerá entre as 08:00 e as 10:00 do dia da entrega.

Todos os gêneros alimentícios

Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, será coletada amostra do produto e submetida à análise laboratorial, às custas do fornecedor. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

A substituição dos produtos não-conformes deve ocorrer no prazo máximo de 24 horas, caso o produto seja rejeitado no momento do recebimento. O fornecedor deve se comprometer também a substituir o produto, no prazo máximo de 24 horas após ser informado, caso o alimento apresente algum tipo de problema durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta.

Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067051309-11, matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042 e Jeniffer Diniz de Souza, CPF: 005.121.559-41, matrícula: 34759, telefone: 47 – 3363-7144.

ANEXO III – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

51 - 17 . 36001 . 6 . 181 . 4040 . 2.198 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
965 - 8 . 28001 . 10 . 331 . 4030 . 2.49 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
505 - 1 . 3003 . 4 . 128 . 4004 . 2.163 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
835 - 15 . 35001 . 17 . 512 . 4007 . 2.116 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
190 - 4 . 20001 . 10 . 302 . 4037 . 2.147 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
841 - 11 . 29001 . 6 . 182 . 4025 . 2.33 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
449 - 1 . 7001 . 15 . 452 . 4014 . 2.104 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
130 - 2 . 27001 . 8 . 244 . 4033 . 2.127 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
131 - 2 . 27001 . 8 . 244 . 4033 . 2.127 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
260 - 13 . 25001 . 23 . 695 . 4009 . 2.171 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
390 - 1 . 3004 . 4 . 122 . 4004 . 2.76 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
640 - 17 . 36001 . 6 . 122 . 4040 . 2.193 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
916 - 4 . 20002 . 10 . 302 . 4037 . 2.157 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
138 - 2 . 27001 . 8 . 244 . 4033 . 2.128 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
143 - 2 . 27001 . 8 . 244 . 4033 . 2.129 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
528 - 1 . 7004 . 6 . 452 . 4032 . 2.137 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
144 - 2 . 27001 . 8 . 244 . 4033 . 2.129 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
273 - 6 . 32001 . 14 . 422 . 4031 . 2.51 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
275 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 4024 . 2.62 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
277 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 4008 . 2.63 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
21 - 15 . 35002 . 17 . 512 . 4007 . 2.117 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
278 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 4008 . 2.63 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
344 - 1 . 5002 . 12 . 361 . 4006 . 2.9 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
412 - 1 . 13002 . 8 . 241 . 4010 . 2.94 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

285 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 4008 . 2.66 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
97 - 7 . 30002 . 27 . 812 . 4012 . 2.55 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
481 - 1 . 12001 . 6 . 181 . 4032 . 2.107 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
104 - 7 . 30002 . 27 . 243 . 4027 . 2.202 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
476 - 1 . 14001 . 4 . 122 . 4004 . 2.130 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
533 - 1 . 8001 . 4 . 121 . 4004 . 2.19 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

Prezado Pregoeiro,

Ref.: Licitação Nº *** /**** – Carta-Proposta.

Apresentamos nossa “Carta Proposta” (assinada), para fornecimento do objeto do edital, a ser prestado, no endereço indicado no edital e autorização de fornecimento, com todas as despesas inclusas.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

- Empresa:
- CNPJ:
- Endereço:
- Pessoa para contatos:
- Fone/Fax:
- E-mail:
- Domicílio bancário:
- Banco:
- Agência:
- Conta Corrente:

2 - CONDIÇÕES GERAIS

2.1 - A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório, estar ciente de que, neste ato, deverá estar regular perante a Seguridade Social (INSS) e FGTS, obrigações sociais e trabalhistas, bem assim, atender a todas as demais exigências de habilitação que regem a presente licitação e seus anexos integrantes, mantendo todas as condições até o final de vigência contratual.

2.2 - Nos preços indicados na proposta estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para execução do objeto, assim entendido, não só as despesas diretas, pagamento da mão de obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte, despesas financeiras, serviços de terceiros, contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos, taxas e emolumentos incidentes sobre a execução do serviços, ou outras despesas, quaisquer que sejam as suas naturezas.

ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE LICITADA	VALOR UNIT.(R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	*****	****	***	***	***
TOTAL GERAL					***

2.3 - Declaro conhecer a legislação de regência desta licitação e que os serviços serão executados de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos;

2.4 - Declaro, também, que nenhum direito a indenização ou a reembolso de quaisquer despesas nos será devido, caso a nossa proposta não seja aceita pela Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, seja qual for o motivo.

2.5 – O prazo de validade desta proposta é de _____ (_____) dias corridos, contados da negociação com o pregoeiro (proposta atualizada).

2.6 - Desde já, declaro pleno conhecimento e concordância com todas as exigibilidades do Edital e seus Anexos.

Local e data
(assinatura do responsável pela proposta e carimbo da empresa)

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

NOME DO LICITANTE: (...)
ENDEREÇO COMPLETO: (...)
TELEFONE: (...)
E-MAIL: (...)

DECLARA:

1. Não possuir proprietário, sócio ou empregado que seja servidor ou agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
2. Não possuir proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por fim, DECLARA estar ciente de que a declaração falsa a sujeitará à declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais.

Por fim, DECLARA que comunicará qualquer ocorrência posterior que modifique as declarações aqui prestadas, ciente de que a não comunicação a sujeitará à declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais.

Local *** e data ***

(Nome e assinatura do representante da pessoa jurídica)
Empresa

ANEXO VI – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico/Presencial nº ***/2021 - PMBC

Ao *** dia do mês de ***do ano de ***, o **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.285/0001-07, com sede à Rua Dinamarca, nº 320, Bairro das Nações, CEP 88.338-900, doravante denominado “**MUNICÍPIO**”, representado neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. **FABRÍCIO JOSÉ SATIRO DE OLIVEIRA**, portador da carteira de identidade nº *****, inscrito no CPF sob o nº *****, e a empresa abaixo relacionada na forma de seu respectivo estatuto social, doravante denominada “**FORNECEDOR**”, resolvem firmar o presente ajuste para REGISTRO DE PREÇOS, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 8.288/2016 e demais legislações aplicáveis, bem como do edital do processo licitatório em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

FORNECEDOR:							
Denominação: *** (CNPJ nº ***)							
Endereço: ***							
Representante legal: ***							
CPF: ***							
Lote	Item	Descrição	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
Valor total:							

CLAÚSULA PRIMEIRA - OBJETO

Constitui o objeto desta ata o registro de preços de ****.

CLÁUSULA SEGUNDA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As especificações técnicas constantes no edital do pregão presencial em epígrafe e seus anexos integram esta ata de registro de preços, obrigando as partes em todos os seus termos, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA

A vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES

A frequência, periodicidade, características, materiais e equipamentos a serem utilizados, procedimentos, cuidados, deveres, disciplina e controles a serem adotados nos serviços objeto desta ata estão previstas no edital do pregão em epígrafe e seus anexos.

CLÁUSULA QUINTA - PENALIDADES

Ficará impedido de licitar e de contratar com o Município de Balneário Camboriú e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas nesta cláusula e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, aquele que, convocado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços:

I - não assinar o contrato;

II - não manter as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

III - atrasar a execução do contrato;

IV - não executar o contrato;

V - fraudar a execução do contrato;

VI - apresentar documentação falsa;

VI - comportar-se de modo inidôneo;

VII - fazer declaração falsa;

VIII - cometer fraude fiscal.

§ 1º. O atraso injustificado na execução do contrato ou no atendimento de qualquer obrigação sujeitará o FORNECEDOR, sem prejuízo das sanções previstas nesta cláusula e das demais cominações legais, à multa de mora de:

I - 1% (um por cento) ao dia, limitada a 5% (cinco por cento) sobre o valor o valor do contrato;

II - 5% (cinco por cento) ao dia, sobre o valor do contrato, pelo atraso a partir do quinto dia.

§ 2º. Após o quinto dia de atraso, o MUNICÍPIO poderá decidir pela continuidade da aplicação da multa de mora ou rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo das penalidades previstas nesta cláusula e das demais cominações legais.

§ 3º. Considera-se contrato, além do termo de contrato propriamente dito, a autorização de fornecimento ou o instrumento equivalente, conforme o subitem 14.7 do edital, que tenha sido recebido pelo fornecedor, dentro prazo de validade da ata de registro de preços.

§ 4º. A aplicação das sanções administrativas será precedida de processo administrativo, cujo aviso de instauração será publicado no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM/SC).

§ 5º. O processo de que trata o parágrafo anterior será eletrônico e os atos, assim como as intimações, serão efetuados na plataforma digital 1doc ou em nova plataforma que a substitua.

§ 6º. As intimações serão enviadas para o endereço eletrônico do licitante, sendo dever deste manter sempre atualizado os seus dados cadastrais, incluindo a alteração do endereço eletrônico informado quando da licitação.

§ 7º. A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui a possibilidade da aplicação de

outras cominações legais, inclusive a rescisão unilateral do contrato e a responsabilização por perdas e danos.

§ 8º. Ocorrendo a aplicação de sanção administrativa que enseje o cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos termos do art. 19 do Decreto Municipal nº 8.288/2016, o órgão participante que aplicar a penalidade comunicará a decisão para o órgão gerenciador no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da publicação do ato.

CLÁUSULA SEXTA - MEDIDAS ACAUTELADORAS

Consoante o art. 45 da Lei nº 9.784/1999, o MUNICÍPIO poderá motivadamente adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

CLÁUSULA SÉTIMA - CASOS OMISSOS

Os casos e situações omissos serão resolvidos de comum acordo, com base no Decreto Municipal nº 8.288/2016, Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

Balneário Camboriú, ***.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 812A-C39B-E977-0769

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



SAMARONI BENEDET (CPF 032.XXX.XXX-47) em 05/01/2022 14:20:35 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/812A-C39B-E977-0769>