

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O Secretário de Compras, nos termos do Decreto Municipal nº 8.763 de 24 de novembro de 2017 e no uso das atribuições que lhe são conferidas, especialmente a lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pelo pregoeiro, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

a) Licitação nº: 152/2020 - PE

b) Modalidade: Pregão

c) Data Homologação: 22/02/2021

d) Objeto da Licitação: Registro de Preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis pelo período de 12 (doze) meses.

e) Fornecedores e itens declarados Vencedores:

37067 - PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI (33.488.848/0001-60)

LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
6	81	110870 - QUEIJO MUSSARELA	KG	LASAROLI	550	27,98	15.389,00
6	86	35736 - ÁGUA DE COCO, 200ML (ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO)	UN	DUCOCO	5.160	2,60	13.416,00
6	187	132172 - MANTIEGA COM SAL (ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO)	KG	TIROL	300	35,00	10.500,00
10	69	144298 - BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA DESCRIÇÃO DO OBJETO: BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM SOJA NOS SABORES: CENOURA, LARANJA E/OU CHOCOLATE, MAÇA 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,	KG	MAIS LEVE	200	87,31	17.462,00

	<p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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.</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS LEI Nº 8543,</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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" CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

	<p>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 CONFEÇÃO DOS BOLOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E SOJA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

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

		DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: REFRIGERADO POR 10 DIAS OU CONGELADO POR 90 DIAS. FORMA DE ENTREGA: O BOLO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO.					
10	70	144299 - BISCOITOS SALGADOS SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS 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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E	KG	SCHAR	50	154,27	7.713,50

	<p>FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>ALIMENTOS EMBALADOS). 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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>ANEXO DESTA PORTARIA 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 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,</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

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

		<p>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: ISENTOS DE GLÚTEN, LACTOSE, LEITE E OVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

		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.					
10	71	144300 - BISCOITOS DE ARROZ, SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA 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	KG	CAMIL	50	153,28	7.664,00

	<p>PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA TRANSGÊNICA E CONSERVANTES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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 -</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES-RDC Nº 359 E RDC Nº. 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 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</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

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

		<p>BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS BISCOITOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA E OVO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: CROCANTE; 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>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.</p>					
10	72	144301 - BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM AÇÚCAR	KG	VITÃO	50	152,59	7.629,50

		<p>CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM 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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS RESOLUÇÃO</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>RDC Nº 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS".</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS.</p> <p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS).</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA RESOLUÇÃO RE Nº 2313, DE 26/07/2006 - DETERMINA A PUBLICAÇÃO DE "PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

		<p>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" 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;</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E AÇÚCAR.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: CROCANTE; COR: PRÓPRIA; ODORE: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

		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.					
10	73	144310 - BEBIDA A BASE DE SOJA PRONTA PARA BEBER DESCRIÇÃO DO OBJETO: BEBIDA A 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	LITRO	ADES	2.500	11,09	27.725,00

		<p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 91, DE 18/10/00 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTO COM SOJA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS PORTARIA Nº 31, DE 13/01/1998 - APROVA O 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".</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 ESTABELECE A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>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" CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS</p>					
--	---	--	--	--	--	--

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

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

		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.					
10	74	144303 - COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS 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 MASCADO, 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,	KG	JASMINE	50	68,41	3.420,50

	<p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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 -</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 -</p> <p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 -</p> <p>APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 -</p> <p>APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>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" CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005, O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

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

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

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

		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.					
10	75	<p>144304 - MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO</p> <p>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.</p> <p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE</p>	KG	URBANO	50	12,92	646,00

	<p>13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 -</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA RESOLUÇÃO RE Nº 2313, DE 26/07/2006 - DETERMINA</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

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

		<p>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" 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;</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER 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:</p>					
--	--	--	--	--	--	--

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

		<p>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.</p>					
10	77	<p>144306 - PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SEM SOJA E SEM LEITE 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</p>	KG	MAIS LEVE	50	55,89	2.794,50

	<p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: 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." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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".</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 O CONTEÚDO LÍQUIDO</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>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" CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEGUNDO A</p>					
--	---	--	--	--	--	--

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

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

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

		<p>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.</p>					
10	78	<p>144307 - CREME VEGETAL, SEM LEITE 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. RESOLUÇÃO RDC Nº</p>	KG	BECEL	50	85,23	4.261,50

	<p>270, DE 22/09/2005 – APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS E CREME VEGETAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--

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

	<p>2003". 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 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 GLÚTÊN, CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CREME</p>					
--	--	--	--	--	--	--

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

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

		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.					
10	79	144308 - BEBIDA A BASE DE ARROZ, EM PÓ DESCRIÇÃO DO OBJETO: BEBIDA A BASE DE ARROZ EM PÓ PARA PREPARO NO SABOR ORIGINAL, DESTINADA AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA À	KG	BIOV	50	55.89	2.794,50

	<p>LACTOSE, ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE E ALERGIA À SOJA. INGREDIENTES: ARROZ, FIBRA SOLÚVEL, SAL, E INGREDIENTES ESPECÍFICOS DO PRODUTO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. DEVE SER ISENTO DE LEITE, GLÚTEN E SOJA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS PORTARIA Nº 31, DE 13/01/1998 - APROVA O 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,</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 ESTABELECE A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>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" CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVEM SER</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>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: PÓ; COR: CARACTERÍSTICA; 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>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 EMBALAGENS DE LATAS DE ATÉ 300G COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, COM RENDIMENTO MÁXIMO DE 2 LITROS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		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 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
10	80	144309 - BEBIDA A BASE DE SOJA, EM PÓ, DESCRIÇÃO DO OBJETO: BEBIDA A BASE DE SOJA EM PÓ PARA PREPARO NO SABOR ORIGINAL DESTINADA AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. INGREDIENTES: EXTRATO OU PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, AÇÚCAR, 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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 91, DE 18/10/00 - APROVA O REGULAMENTO	KG	SUPRASO Y	450	107,76	48.492,00

		<p>TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTO COM SOJA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS PORTARIA Nº 31, DE 13/01/1998 - APROVA O 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). 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 DE DEZEMBRO DE</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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 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</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>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" 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:</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>QUANTIDADE MÍNIMA DE PROTEÍNA: 1,0G/PORÇÃO DE 200ML. ISENTO DE LEITE E GLÚTEN.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS):</p> <p>APARÊNCIA: PÓ; 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<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: ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE LATAS DE ATÉ 300G COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, COM RENDIMENTO MÁXIMO DE 2 LITROS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU 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 06 MESES A PARTIR DA</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		DATA DA ENTREGA.					
TOTAL (R\$):							2.469.803,84

37774 - JLF DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI (33.924.940/0001-26)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
8	130	128919 - FILÉ DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO Filé de peixe do tipo Tilápia, pesando de 120 a 160g cada; Ideais para preparações grelhadas, ao molho e assada no forno. Deverão apresentar-se congelados individualmente, sem pele, escamas, espinhas e vísceras. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deverá conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo a saúde do consumidor. Deve estar livre de sabores e odores estranhos. Textura: não amolecida; Cor: livre de manchas; Aroma: fresco; Conservantes artificiais: SEM nitrito, SEM nitrato. Acondicionado de	KG	PREMIUM	1.400	35,50	49.700,00

	<p>acordo com a legislação vigente: em saco plástico de polietileno, transparente e atóxico. A embalagem primaria do produto deverá ser transparente com fechamento hermético inviolável de polietileno, atóxico. No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo de pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, número do lote, procedência e informação nutricional, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. Deve conter 1kg (um quilo) do produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita, gomada, plastificada,</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		identificada com o nome da empresa e rotulada. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e /ou deterioração. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 45 dias antes da data de entrega. Peso: 1kg (um quilo) do produto por embalagem					
Total (R\$):							49.700,00

34583 - PACHTO COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME (21.424.240/0001-93)

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Marca	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
11	66	144295 - 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	L	LIDER	167.200	3,45	576.840,00

	<p>32°C e envasado sob condições assépticas m embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer à: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Instrução Normativa Nº14, de 27/04/2007 – Aprova os Métodos Analíticos Físico-Químicos para Detecção da Maltodextrina em Leite, em conformidade com o Anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários Instrução Normativa Nº 68, de 12/12/2006 - Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos Laboratórios Nacionais Agropecuários. Instrução Normativa</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>Nº 69, de 13/12/2006 - Institui critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP", de que trata a Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. 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". Instrução Normativa Nº22, 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--

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

	<p>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.</p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Resolução Nº2, de 22/05/2000 – Dispõe sobre Rotulagem de Leite e Produtos Lácteos de industriais de laticínios sob Serviço de Inspeção Federal Portaria Nº370, de 04/09/1997 – Aprova a inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T. (U.A.T.) Portaria Nº183, de 21/03/1996 – Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites Portaria Nº 183, de 21/03/1996 - Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites máximos admissíveis no leite, amendoim e milho. Lei</p>					
--	---	--	--	--	--	--

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

	<p>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. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura –</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		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 100 dias a partir da data da entrega.					
Total (R\$):							576.840,00

24668 - SULMEDIC COMERCIO DE MEDICAMENTOS LTDA (09.944.371/0001-04)

LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
9	67	144296 - FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA EM PÓ À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS. CONTENDO NO MÍNIMO 1 MG DE FERRO EM 100KCAL DA FÓRMULA PRONTA PARA CONSUMO. FÓRMULA DESTINADA	LATA 400G	NESTLE	492	19,69	9.687,48

		AO ATENDIMENTO DE LACTENTES SADIOS MENORES DE 6 MESES DE VIDA. DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 – REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA RESOLUÇÃO RDC N. 43/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 – REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA: PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS".</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS.</p> <p>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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS).</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 -</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR 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. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006 REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

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

		<p>MACROSCOPICAMENTE E 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>					
9	68	144297 - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO	LATA 400G	NESTLE	2.400	20,00	48.000,00

		<p>ANEXA DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, CONTENDO NO MÍNIMO 1,5 MG DE FERRO EM 100KCAL DA FÓRMULA PRONTA PARA CONSUMO, FÓRMULA DESTINADA AO ATENDIMENTO DE LACTENTES SADIOS MAIORES DE 6 MESES DE VIDA ATÉ 1 ANO. DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 – REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA: RESOLUÇÃO RDC N. 44/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 – REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

	<p>PRIMEIRA INFÂNCIA: PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS 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 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS).</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL.</p> <p>RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL.</p> <p>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 DE DEZEMBRO DE 2003. PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE À INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR (DECLARAÇÕES RELACIONADAS AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES), CONSTANTES DO ANEXO DESTA PORTARIA RESOLUÇÃO</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p>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 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. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS 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" 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</p>				
--	--	---	--	--	--	--

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

		EMBALAGENS ESTEJAM AMASSADAS E/OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
TOTAL (R\$):							57.687,48

37261 - ALCA ALIMENTOS LTDA (20.785.999/0001-39)

LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
3	60	144289 - 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	KG	ALCA	24.520	16,25	398.450,00

	<p>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, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/2003 - APROVAR OS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE BOVINA EM CONSERVA (CORNEED BEEF) E CARNE MOÍDA DE BOVINO. 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". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 -</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998 - APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS PORTARIA N.º 5, DE 8/11/88, SIPA/DIPOA - APROVAR A PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE BOVINA, PROPOSTA PELA DIVISÃO DE PADRONIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPAC). CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

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

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

	<p>IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPÓSITO 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		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	61	144290 - CARNE BOVINA, ISCAS DE ACÉM, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA TIPO ACÉM 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	KG	ALCA	18.000	22,24	400.320,00

	<p>LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO. 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". 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 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. PORTARIA N.º 5, DE 8/11/88, SIPA/DIPOA - APROVAR A PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE BOVINA, PROPOSTA PELA DIVISÃO DE PADRONIZAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPAC). CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TIPO DE CORTE (ACÉM) 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 5%). A CARNE BOVINA TIPO ACÉM EM ISCA CONGELADA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>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: 5%. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE CARNE TIPO ACÉM 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

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

		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.					
3	131	128921 - PATINHO CORTADO EM CUBOS DE 70GR APROXIMADAMENTE CARNE BOVINA DO TIPO PATINHO, CORTADO EM CUBOS, CONGELADA, LIMPA E COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; NO MÁXIMO 05% DE SEBO E GORDURA, PESANDO ENTRE 70 GR CADA CUBO APROXIMADAMENTE. A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC. PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO DE ATÉ 05%.	KG	ALCA	4.500	25,38	114.210,00

		<p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 05 KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE 22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADOS DE</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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 PESO: 5KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO POR EMBALAGEM					
3	132	128922 - BIFE COXÃO MOLE 130GR APROXIMADAMENTE CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE EM BIFES: CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NO MÁXIMO 05% DE SEBO E GORDURA; PESANDO APROXIMADAMENTE 130GR CADA; A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS ETC. PERCENTUAL MÁXIMO	KG	ALCA	4.500	33,51	150.795,00

	<p>DE GORDURA ADMITIDO DE ATÉ 0,5%. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 05 KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE 22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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. PESO: 5KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO POR EMBALAGEM</p>					
3	133	<p>128923 - CARNE BOVINA CORTADO EM ISCA DE PATINHO CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM ISCA: CONGELADA, LIMPA E COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, E NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA. CADA ISCA DEVERÁ TER TAMANHO APROXIMADO DE 6 CM DE COMPRIMENTO POR 2 CM DE LARGURA. A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL,</p>	KG	ALCA	4.500	25,38	114.210,00

	<p>APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS ETC. PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA ADMITIDO DE ATÉ 0,5%. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 05 KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE 22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		<p>GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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. PESO: 5KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO POR EMBALAGEM</p>					
3	134	<p>120518 - CARNE BOVINA TIPO TATU EM PEÇA CARNE BOVINA TIPO TATU EM PEÇA INTEIRA: CONGELADA; LIMPA E COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, E NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA. A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES,</p>	KG	ALCA	2.100	28,38	59.598,00

	<p>TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS ETC. PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA ADMITIDO DE ATÉ 0,5%.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 05 KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE 22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVANDO-SE QUE AS CARNES DEVERÃO SER TRANSPORTADAS EM CARROS REFRIGERADOS (TEMPERATURA ENTRE -15 E -18 °C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.					
3	135	128925 - FÍGADO BOVINO BIFE FÍGADO BOVINO CORTADO EM BIFE DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, CONGELADO A - 12°, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) CORTADO EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 130 A 150 GRAMAS CADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO- ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 01 KG (UM QUILO) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE	KG	ALCA	720	17,24	12.412,80

	<p>22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. 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. PESO: 1KG (UM QUILO)DO PRODUTO POR EMBALAGEM</p>					
--	---	--	--	--	--	--

4	62	<p>144291 - FILÉ DE FRANGO SASSAMI, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA</p> <p>DESCRIÇÃO DO OBJETO:</p> <p>FRANGO SEMIPROCESSADO, CONSTITUÍDO DE FILÉ DE PEITO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SE APRESENTAR NA FORMA DE FILÉS E DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) CONGELADO INDIVIDUALMENTE 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 DO FRANGO CONGELADO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM</p>	KG	ALCA	27.625	10,92	301.665,00
---	----	---	----	------	--------	-------	------------

	<p>SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO 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". 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 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998 - APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		<p>CARNE DE AVES PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS CARACTERÍSTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM PEDAÇOS CONGELADOS (FILÉ DE FRANGO SASSAMI) DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DE TODA GORDURA ADERIDA E PELE) DURANTE O PROCESSAMENTO. OS CORTES DE FRANGO DEVERÃO SER ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS,</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE FILÉ DE FRANGO SASSAMI CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. 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</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), 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: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 20KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE SER ENTREGUE EM CAIXA PLÁSTICA LIMPA, RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		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.					
4	63	144292 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA DESCRIÇÃO DO OBJETO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) E 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 DO FRANGO CONGELADO. DURANTE A ENTREGA, NÃO SERÃO ACEITAS CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO OU QUE DEMONSTREM	KG	ALCA	25.200	10,93	275.436,00

		<p>SINAIS DE RECONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: DECRETO 9.013, DE 29/03/17 - DISPÕEM SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO 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". 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 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES</p>				
--	--	---	--	--	--	--

	<p>MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210, DE 10/11/1998 - APROVAR O REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: COXA E SOBRECOPA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, LIMPA, SEM NENHUM TIPO DE OSSO, SEM PENAS, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS. CONGELADA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. TAMANHOS UNIFORMES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): A</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE SOBRECOXA CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 01 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO MECANICAMENTE. 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. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, DO M.A.A.). NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DO FRANGO), 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: SE NECESSÁRIO, CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA,</p>					
--	--	--	--	--	--	--

		NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 20 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.					
4	129	128917 - SOBRECOXA DE FRANGO SOBRECOXA DE FRANGO EM PEDAÇOS, COM OS RESPECTIVOS OSSOS, CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS E PARASITAS, ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO CARTILAGENS, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ACONDICIONADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATÓXICO. A EMBALAGEM PRIMARIA	KG	ALCA	5.200	8,24	42.848,00

	<p>DO PRODUTO DEVERÁ SER IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE), ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO. DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 03 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA, GOMADA, PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADA. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		MESMO A CONTAMINAÇÃO E /OU DETERIORAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 45 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PESO: 1KG (UM QUILO) DO PRODUTO POR EMBALAGEM					
5	136	137177 - BIFE DE LOMBO SUÍNO 11-BIFE DE LOMBO SUÍNO BIFE PREPARADO DO LOMBO SUÍNO, SEM OSSO, CORTE CÁRNEO SUÍNO MAGRO, PRODUTO DE QUALIDADE, CONGELADA, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), CORTADA EM FILÉ COM APROXIMADAMENTE 130 A 150 GRAMAS CADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHIVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA CONTENDO 05 KG (CINCO QUILOS) DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE	KG	ALCA	1.500	18,00	27.000,00

	<p>CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA NÚMERO 304 DE 22/04/1996 E NÚMERO 145 DE 22/04/1998, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA NÚMERO 105 DE 19/05/1999.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA GOMADA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA E ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO O PRODUTO CUJA EMBALAGEM DEFEITUOSA EXPONHA O MESMO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE OBSERVANDO-SE QUE AS CARNES DEVERÃO SER TRANSPORTADAS EM CARROS REFRIGERADOS (TEMPERATURA ENTRE -15 E -18 °C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. 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. PESO: 5KG (CINCO QUILOS)DO PRODUTO POR EMBALAGEM</p>						
TOTAL (R\$):							1.896.944,80

Balneário Camboriú, 22/02/2021.

SAMARONI BENEDET
Secretário de Compras