SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 219/2021 – PMB - REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura de Biguaçu, por meio do Secretário Municipal de Administração, Sr. VINICIUS

HAMILTON DO AMARAL, por delegação de competência (Portaria nº 01/2021, de 04 de janeiro de 2021),

designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio das Portarias nº 3766/2021, de 01 de outubro de

2021 e 3785/2021 de 06 de outubro de 2021, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se aberto

a licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, mediante sistema de REGISTRO DE PREÇOS, pelo tipo

MENOR PREÇO, o qual será regida pelo Decreto Federal n.º 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019

aplicando- se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de

1993, com alterações posteriores, Lei Federal n.º 10.520/2002, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006,

Lei complementar n° 147/2014, Decreto Federal nº 7.892/2013, e demais normas regulamentares aplicáveis

à espécie.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 20/12/2021.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: comprasbr.com.br

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na

data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo

horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do

Pregoeiro.

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preços, AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA

A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, COMPOSTA PELOS CENTROS DE EDUCAÇÃO

INFANTIL MUNICIPAIS (CEIM'S), ESCOLAS BÁSICAS MUNICIPAIS (EBM), GRUPOS ESCOLARES MUNICIPAIS

(GEM) E CRECHES CONVENIADAS, DE FORMA A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE

BIGUAÇU, NO PERÍODO LETIVO REFERENTE AO ANO 2022, conforme especificações do edital e seus anexos.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

orçamentários previstos para o exercício de 2022, os quais serão apresentados nas Solicitação de

A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos

Fornecimento pelos elementos da Secretaria de educação do município.

SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3 Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer Licitante poderá impugnar

o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma

Comprasbr.com.br.

2

3.1 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.2 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de

preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito)

dias úteis para apresentação das propostas.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei,

para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que

atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

4.2 Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais − MEI,

Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dosartigos

18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão

jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.3 Não poderão participar deste Pregão:

I Empresa sob falência, salvo os casos previstos no item 11.3 alínea "k" deste edital, concurso de

credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas por se tratar de objeto comum, simples e de

pequena monta assegurando ampla competitividade, controladoras, e coligadas ou subsidiárias entre si;

II Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal,

Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direitode

contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

III Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa

da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

SEÇÃO V - DA PROPOSTA

5 A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da

digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da

liberação do Edital no site <comprasbr.com.br > até a data e horário marcados para abertura dasessão,

quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1 A licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos

cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta

readequada.

5.2 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial

a data da sessão.

5.3 As empresas deverão declarar que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº

123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.4 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta

ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções

previstas neste Edital.

5.5 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.6 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem

prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.7 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente

encaminhada.

5.8 A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá

obrigatoriamente conter as seguintes informações:

5.8.1 Razão social e CNPJ da empresa licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-

mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na

empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, declaração de que atende aos

requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou

modelo do produto cotado, bem como o valor total do lote e o valor unitário de cada item.

BIGUAC

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

5.8.2 Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no

horário das 13:00 às 19:00 horas, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de

Fornecimento.

5.9 A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições

estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

5.10 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública

estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.11 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de

Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora

indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio comprasbr.com.br.

6.1 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de

mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.2 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão,

ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer

mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não

estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances. 7.1

A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta

readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos,

exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor

consignados no registro de cada lance.

8.1 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.2 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

8.3 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e

total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.4 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja

manifestamente inexequível.

8.5 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico

permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.6 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do

Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos

participantes no sítio comprasbr.com.br.

SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

9 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances,

emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez)minutos,

no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando

houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.1 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com

a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com

o orçamento da Administração.

9.2 Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor

valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor por item ou por lote

superior ao orçamento estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.

9.3 Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em

primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.

9.4 Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação,o

Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação,

até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado

vencedor pelo Pregoeiro.

9.5 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das

demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

9.6 Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no

sistema Comprasbr.

9.7 No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

10 O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de MENOR PREÇO por lote/item,

observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.1 O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entreas

propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate

ocorrerá por meio de sorteio.

10.2 Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor por lote/item.

10.3 Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da

proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais

licitantes.

10.4 O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na

internet, no endereço http: bigua.sc.gov.br e no ComprasBR.

10.5 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as

licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que

motivaram a desclassificação.

SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

11 Os Licitantes deverão inserir a documentação exigida para habilitação em campo específico do

sistema, devendo ser cadastrado juntamente com a proposta inicial, sob pena de inabilitação. Ao

cadastrar os documentos, ficam cientes que estão declarando o pleno atendimentos aos requisitos

habilitatórios.

11.1 Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, caso seja exigido durante a fase de

habilitação, a empresa deverá remeter a documentação exigida na habilitação, bem como, a proposta



atualizada para o Pregoeiro do Pregão Eletrônico da Prefeitura Municipal de Biguaçu, com endereço na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, CEP 88160-116, no prazo de 5 (cinco) dias.

- 11.2 No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.
- 11.3 Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:
 - a) Ato constitutivo, estatuto social e/ou a última alteração consolidada em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - b) **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes paraparticipar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de registro de preços;
 - c) Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual (MEI);
 - d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
 - e) Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS;
 - f) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - g) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual;
 - h) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal;
 - i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT
 - j) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda(CNPJ)
 - k) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, (para as empresas sediada no Estado de Santa Catarina, apresentar tanto via sistema e- Proc quanto via sistema SAJ), expedida a menos de 90 (noventa dias contados da data da sua apresentação, ressalvado o disposto a seguir: Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei 8.666/93; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de

recuperação judicial; Os licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem

demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico- financeira, comoqualquer licitante.

l) **Declaração** de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos,

conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional

do Trabalho ou pelo próprio licitante;

m) **Declaração** assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a

Administração.

11.4 Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data

da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

11.5 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-

se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.6 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com

assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia

acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também

cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo

meio.

11.6.1 As declarações e documentos devem estar de acordo com o item 11.6, entretanto poderão ser

inseridas no sistema sem as autentificações exigidas, desde que, estas sejam encaminhadas com as devidas

autentificações conforme esta disposto no item 11.2.

11.6.2 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será

responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão

aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem

validade para todas as filiais e matriz.

11.7 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover

diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.8 O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório

provocará a inabilitação do Licitante.

As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos

documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, naforma da

Lei Complementar nº 123/06.

Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado

vencedor.

11.10

SEÇÃO XII - DO RECURSO

12 Qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas

razões, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do

sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.1 Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias

para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para,

querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do

recorrente, sendo- lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.2 Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo licitante em campo próprio do

sistema eletrônico.

12.3 Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo

devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

12.4 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5 A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12, autoriza o Pregoeiro

a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

12.6 Caso a licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistênciada

interposição do recurso.

12.7 É assegurada vista dos autos às licitantes interessadas no setor de Diretoria de Compras, Licitaçõese

Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu, localizada na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC,

no horário das 13:00 às 18:00 horas.

SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

13 O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar

o MENOR PREÇO POR ITEM.

13.1 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e

adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela

autoridade competente.

SEÇÃO XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14 Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para

assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo I.

14.1 As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, no prazo máximode

05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo setor de Contratos da Prefeitura Municipal de

Biguaçu.

14.2 Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Atade

Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-

se- á o disposto no Artigo 4º, Incisos XXIII e XVI, da Lei nº. 10.520/02.

14.3 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato, a empresa adjudicatária deverá

manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

14.4 Ao assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas

DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na

proposta apresentada.

14.5 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços/contrato poderão sofrer alterações em virtude de

eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços

registrados.

14.6 Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a

Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do

compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

14.7 A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia

advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao

beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade decondições.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

14.8 Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na páginada

internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.9 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.

14.10 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de

Fornecimento, a ser enviada para o e-mail indicado pela licitante DETENTORA DA ATA.

14.11 Os produtos deverão ser entregues na conforme estabelecido no Termo de referência, em dias úteis.

14.12 Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em

qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com

essas instituições bancarias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED

- Transferência Eletrônica Disponível).

14.13 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil

da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem

cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art.5º da lei

nº 8666/93.

14.14 Respeitadas as condições previstas neste edital/Ata de registro, em caso de atraso de

pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data

prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao

Consumidor Amplo – IPCA.

14.15 Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de

preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o

Impostode Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.16 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu

vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

a) Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:

1 manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo operíodo

de vigência da Ata de Registro de Preços;

2 dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades

solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento;



3 solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

b) Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu

- assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos licitantes vencedores;
- 2) emitir a Solicitação de Fornecimento com as quantidades solicitadas de cada item parafornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;
- 3) acompanhar a entrega dos produtos
- 4) notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;
- 5) efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;
- 6) fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;
- 7) analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

SEÇÃO XVI - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 16.1 Será cancelado o registro do fornecedor que:
 - a. descumprir total ou parcialmente as condições do edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;
 - b. não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;
 - c. não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Solicitação de Fornecimento) no prazo estabelecido e sem justificativa aceitável;
 - d. O registro do fornecedor poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

SEÇÃO XVII – DAS SANÇÕES

17.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, a receber a Solicitação de Fornecimento, fazer declaração falsa relativa ao cumprimentodos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como



microempresa ou empresa de pequeno porte, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu pelo prazo de até 2 (dois) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

- 17.2 No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução a Ata de Registro de Preços, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pela Prefeitura de Biguaçu, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.
- 17.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto constante na Ata de Registro de Preços estará o contratado sujeito às seguintes sanções:
- a) advertência;
- b) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços;
- c) suspensão temporária de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu/SC. pelo período de até02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade.
- 17.4 As hipóteses de rescisão contratual estão previstas nos artigos 77 a 79 da Lei Federal nº 8.666/93, asquais poderão ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços.
- 17.5 A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 90 da Lei Federal nº 8.666/1993 e implicará na aplicação de sanções e penalidades nela previstas.

SEÇÃO XVIII – DAS PENALIDADES

- Sem prejuízo das demais sanções previstas em Lei e com fundamento nos artigos da lei 8666/93 e artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, e garantida a ampla defesa, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:
- I- Advertência ou Notificação conforme parágrafo 18.2.1;
- II- Multa conforme parágrafo 18.5;
- III- Suspensão e impedimentos conforme parágrafo 18.3;
- IV- Declaração de inidoneidade; conforme parágrafo 18.4;



- 18.1.1 As penalidades dos incisos III e IV poderão ser aplicadas e asseguradas à defesa prévia da Contratada com abertura de respectivo processo administrativo.
- 18.1.2 As penalidades dos incisos I e II poderão ser aplicadas pelo fiscal ou setor responsável do contrato sem necessidade de abertura de processos administrativos ao verificar o agravo da CONTRATADA.
- 18.1.3 As penalidades previstas do parágrafo 18.1 incisos I, II, III e IV poderão ser aplicadas simultaneamente ou separadamente.
 - 18.1.3.1 Cada penalidade é independente entre si.
 - 18.1.3.2 A aplicação dos incisos I,II,III,IV do parágrafo 18.1 perdurara os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município.
 - 18.1.3.3 A reabilitação da Contratada perante o Município poderá ser requerida sempre que a CONTRATADA;
 - a) Ressarci o Município dos prejuízos resultantes;
 - b) Quitar as Multas aplicadas;
 - c) Somente depois de decorrido o prazo das sanções aplicadas

18.2.1 Advertência ou Notificação;

- **18.2.2** A sanção de advertência ou Notificação consiste em uma comunicação formal que poderá ser através dos seguintes meios de comunicação, AR, Ofício, Carta, fac-símile, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório à CONTRATADA, advertindo-lhe sobre o descumprimento de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas, e, conforme o caso, em que se lhe confere prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis.
- 18.2.2.1 A empresa será Notificada ou Advertida apenas uma vez; se a CONTRATADA não tomar adoção das medidas corretivas cabíveis ou sendo reincidente será aplicado o que consta nos incisos "II, III e IV" desta clausula;

18.3 Suspensão e impedimentos

18.3.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.



18.3.2 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do parágrafo 18.7.6 e alcançar o total de pontos descritos a seguir, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas na 18.7.4

na Tabela 1, poderá ter as seguintes punições:

a) (50 Pontos), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do direito de

participação de licitação e contratar perante este Município;

b) (41 a 49,5 Pontos), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do direito de

participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;

c) (36 a 40,5 Pontos), Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de licitação

e contratar com o Município de Biguaçu;

d) (25 a 35,5 Pontos), Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação de

licitação e contratar com o Município de Biguaçu;

e) (15 a 24,5 Pontos), Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte e quatro)

meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o Município de Biguaçu;

f) (10 a 14,5 Pontos), Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação de

licitação ou contratar.

g) (**01 a 9,5 Pontos**), Suspensão da Ata de Registro de Preços que participa.

18.3.2.1. Aplicada às sanções do item 18.3.2 nas alíneas "a, b, c, d, e, f, g" a Contratada terá o prazo de 5 (cinco)

dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

18.4. Declaração de inidoneidade;

18.4.1 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas no item 18.7.6, na tabela 3, e alcançar o total

de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas Tabela 1, item 18.7.4, poderão

ter as seguintes punições:

a) (>50 Pontos) Declaração de inidoneidade de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos da

Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as

Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados,

Distrito Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada em diário oficial e jornais de

circulação do estado e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria - Geral

da União.

18.4.1.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração

Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De

Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

E Municípios, enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas e outras sanções previstas em

edital e no contrato e das demais cominações legais.

18.4.1.2 Aplicada às sanções do item 18.3.2 a alínea "a", a Contratada terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir

da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

18.5. Multas:

18.5.1. A sanção de multa é aplicada ao fornecedor que descumpriu obrigação assumida no ajuste contratual

realizado com a Administração.

18.5.2. A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 18.7.6 e alcançar ou

ultrapassar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas no item

18.5.4 da tabela 1, poderão ter as seguintes multas quando alcançar:

I. (1 a 2,5 Pontos) Multa de R\$50,00 reais;

II. (3 a 4,5 Pontos) Multa de 0,33% até 5% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;

III.(5 a 9,5 Pontos) Multa de 5% até 10% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;

IV. (10 a 14,5 Pontos) Multa de 10% até 15% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;

V. (15 a 24,5 Pontos) Multa de 15% até 20% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;

VI. (25 a 35,5 Pontos) Multa de 20% até 25% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;

VII. (35 a 49,5 Pontos) Multa de 25% até 30% do valor total do contrato c ou da ordem de serviço;

VIII (> 50 Pontos) Multa de 30% do valor total do contrato.

18.5.2.1. Ficando ao critério da administração a aplicação porcentagem da multa em cima dos valores do

contrato ou dos valores das AFs.

18.5.2.2. Aplicada às sanções do item 18.5.2 incisos I, II, III, IV, V, VI, VI, VI, VIII a Contratada terá o prazo de

5 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

18.5.3. As multas não poderão ultrapassar o valor de 30% do valor total do contrato.

18.5.3.1. Só poderá ultrapassar 30% do valor total do contrato em casos de ressarcimento de danos causados

por culpa da CONTRATADA à CONTRATANTE ou a Terceiros.

18.5.4. Ficando-o ao critério da administração pública a aplicação da Multa ou Rescisão Unilateral do contrato,

ou aplicação de ambas simultaneamente.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

18.5.5. O tempo inicial para incidência da multa estipulada, será a data correspondente a do adimplemento e o

termo final será a data o efetivo pagamento ou desta.

18.5.6. Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, a

garantia apresentada pelo adjudicatário, será convertida em pagamento parcial ou total da obrigação

independente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.

18.5.7. Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, o

valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA:

a) Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida

no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

b) O não pagamento da multa pela Contratada após seu vencimento ou esgotados os meios

administrativos para cobrança do valor devido referente a multas aplicadas oriundas deste contrato à

CONTRATADA será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

18.5.8. Quando o responsável for julgado em débito, poderá ainda a CONTRATANTE aplicar-lhe multa a

CONTRATADA de até 100% (cem por cento) do valor atualizado do dano causado ao Município para reparação

dos prejuízos resultantes.

18.5.8.1. Fica a critério da administração pública a aplicação dos incisos I, II, III, IV do item 18.1, unicamente ou

ambas simultaneamente.

18.5.8.2Poderá ser aplicada Simultaneamente Multas, Suspensão, advertência, impedimentos e Declaração de

inidoneidade, sendo que a quitação de uma não desobriga o cumprimento da outra. Ficando-as ao critério da

administração pública.

18.5.9 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da

data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, fac-

símile, AR, e-mail, ofício, pessoalmente ou notificação via cartório.

18.5.9.1 A defesa ou recurso deverá ser feito por escrito e protocolada no setor de Protocolos do Município de

Biguaçu.

18.5.9.2. Decorrido o prazo para defesa e não havendo a apresentação da mesma imputar-se-ão como

verdadeiros os fatos apresentados.

18.5.10 O envio de Carta, AR, e-mail, ofício, fac-símile ou notificação via cartório, para a comunicação da

Notificação, Advertência, Suspensão, Impedimento ou declaração de inidoneidade. Sendo que o envio dos

mesmos para o endereço que a Contratada declarou e não sendo recebida, por não existir mais a sua sede

naquele local indicado por mudança ou outros motivos, será considerado como notificada e advertida, pois a



empresa tem o dever de manter seu endereço postal e de e-mail atualizados junto do Setor de Contratos e no referido processo licitatório.

18.5.10.1. As Notificações, Advertências, aplicações de Multas poderão ser feita através de Carta, e-mail, fac-símile, ofício, Ar e notificação via cartório feita pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, Setor de Compras do Município de Biguaçu;

18.5.11. As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; as sanções administrativas previstas no Art. 81, § 3º, da Lei nº 9.504, de 1997; as sanções do Art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992; as sanções do Art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002; As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas na Lei 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) trouxe a obrigatoriedade dos entes públicos, de todos os Poderes e Esferas de Governo, manterem este cadastro atualizado. Todas as sanções citadas aplicam-se a este contrato e todos os documentos anexo a ele.

18.5.12. Quando aplicado alguma penalidade deste contrato será dada publicidade nos órgãos de publicação oficial e jornais de grande circulação no estado.

18.6. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.6.1. A CONTRATANTE poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela CONTRATADA.

18.7. DA PROPORCIONALIDADE DAS SANÇÕES E VALORES DAS MULTAS E TABELA DE PONTUAÇÃO E DISCRITIVA DAS PENALIDADES.

18.7.1. Com fundamento nas leis federais 8666/93, Lei n.º 10.520/2002, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e cláusulas deste contrato. Será aplicada penalidades previstas no item 18.1 se a CONTRATADA fizer uma ou mais ações descritas a seguir;

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar na execução do contrato;
- d) Fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Fizer declaração falsa.
- h) Se fizer uma ou mais ações descritas na tabela 3 desta cláusula.



- 18.7.2. Será deduzido do valor dos materiais a pagar à Contratada o valor das multas aplicadas em razão de falha na execução do contrato, de que trata a alínea "c" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, o valor relativo às multas aplicadas.
- 18.7.3. O retardamento da execução, previsto na alínea "b" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, estará configurado quando a CONTRATADA:
- I- Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 5 (Cinco) dias contados da data constante na ordem de serviço;
- II- Deixar de entregar, sem causa justificada, os materiais definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 5 (cinco) dias intercalados.
- 18.7.4. A falha na execução do contrato, prevista na alínea "c" do item 18.7.1 desta cláusula, estará configurada quando a CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 desta cláusula, e alcançar o total de 15 (quinze) pontos para mais, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas para todas as punições na tabela 1 a seguir:

TABELA 1- PONTOS REFERENTE A INFRAÇÃO				
GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO			
0,5	0,5			
1	1			
2	3			
3	4			
4	6			
5	9			
6	20			
7	50			

- 18.7.5. O comportamento, previsto na alínea "e" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, estará configurado quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei n.º 8.666/1993.
- 18.7.6. Pelo descumprimento das **obrigações contratuais**, a Administração aplicará multas e punições conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2 – Pontuação e Correspondência						
PONTUAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA DA MULTA	CORRESPONDÊNCIA DE SUSPENSÃO E IMPEDIMENTOS E INIDONEIDADE				
01 a 2,5	R\$50 reais	##				



	0,33% até 5% do valor total do contrato ou			
03 a 4,5	da ordem de serviço	##		
05 a 9,5	5% até 10% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	##		
10 a 14,5	10% até 15% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação de licitação ou contratar.		
15 a 24,5	15% até 20% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte o quatro) meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o Município de Biguaçu;		
25 a 35,5	20% até 25% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;		
36 a 40,5	25% até 30% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;		
41 a 49,5	25% até 30% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;		
≥50	30% do valor total do contrato	Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do direito de participação de licitação e contratar perante este Município e Declaração de inidoneidade de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos da Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada em diário oficial e jornais de circulação do estado e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria-Geral da União.		

TABELA	TABELA 3 - DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES						
	222222	GRAU DA	an an ân an				
ITEM	DESCRIÇÃO	INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA				
	Deixa de entrega dos orçamentos em até 5 (cinco) dias úteis a contar do dia da solicitação		Por ocorrência e por dia de				
1	que pode ser feita através Carta, fac-símile, Ofício, AR ou email	0,5	atraso				
2	Ser Advertida ou Notificada mais de uma vez	0,5	Por ocorrência				
3	Deixar de manter a documentação de habilitação atualizada.	0,5	Por ocorrência				
4	Deixar de manter o endereço sede da empresa atualizada durante a vigência do contrato.	0,5	Por ocorrência				



Ī	1	l	Dor omprogado ou por
5	Daivar de cumprir es prazes provistes peste contrate	0,5	Por empregado ou por ocorrência
э —	Deixar de cumprir os prazos previstos neste contrato	0,5	
_	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços	0.5	Por ocorrência e por dia
6	contratados	0,5	suspenso
_	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, SETOR DE CONTRATOS,	0.5	
7	SETOR DE COMPRAS sem motivo justificado.	0,5	Por ocorrência
	Retirar das dependências de quaisquer dos Prédios da Prefeitura de Biguaçu		
	equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do		
8	responsável do Contrato.	0,5	Por item e por ocorrência
			Por ocorrência e por dia de
9	Materiais não entregues	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
10	Serviço não prestado	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
11	Serviço não prestado após 5 (cinco) dias uteis da emissão da ordem de serviços (AF)	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
12	Não conclusão do serviço	0,5	atraso
	Não inicialização dos serviços no tempo determinado pela administração, setor de		Por ocorrência e por dia de
13	Contrato, Setor de Compras ou Fiscal do Contrato	0,5	atraso
14	Rescisão determinada por ato unilateral do Município de Biguaçu	0,5	Por ocorrência
15	Rescisão do contrato por culpa da contratada	0,5	Por ocorrência
	Os funcionários da empresa faltarem com o respeito para com funcionário público no		
16	exercício da função ou em razão dela	0,5	Por ocorrência
	Aplicada à advertência e vencido o prazo estabelecido para sanar a irregularidade, e		Por ocorrência e por dia de
17	continuar o inadimplemento	0,5	atraso
18	Deixar de entregar a documentação exigida	0,5	Por ocorrência
	Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo		Por ocorrência e por dia de
19	justificado	0,5	atraso
20	Deixar de cumprir prazo estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	0,5	Por dia de atraso
	Deixar de Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus		
21	empregados.	0,5	Por ocorrência
22	Deixar de Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	0,5	Por ocorrência
	Deixar de Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e	,	
23	previdenciária.	0,5	Por ocorrência
	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula nona	-,-	Por ocorrência e por dia de
24	deste contrato.	0,5	atraso
	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as	0,0	
	inconsistências ou dúvidas referentes as prestações de serviços ou documentos que		Por ocorrência e por dia de
25	constam neste contrato	0,5	atraso
		-,-	Por ocorrência e por dia de
26	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta os serviços solicitados	0,5	atraso
20	Zaracean ou charean com adaso ou mompieta os serviços soncitados	0,5	Por ocorrência e por dia de
27	Atrasar a entrega do objeto	0,5	atraso
21	Atrasar a entrega do objeto	0,5	au asu



	Não costar a documentação solicitada no envelope para a habilitação no certame de		
28	licitação	0,5	Por ocorrência
29	Não apresentar a documentação solicitada para a habilitação no certame de licitação	0,5	Por ocorrência
30	Não Apresentar Amostras solicitadas	1	Por ocorrência
	Não Apresentar Amostras solicitadas no tempo solicitado pelo Pregoeiro ou Fiscal do		
31	Contrato	1	Por ocorrência
32	Entregar amostra diferente da cotada	1	Por ocorrência
	Executar serviço incompleto, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou		
33	deixar de providenciar recomposição complementar.	1	Por ocorrência
34	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	1	Por ocorrência
	Inexecução parcial do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo		
35	licitatório e neste contrato;	1	Por ocorrência
36	Fornecer informação pérfida de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
	Recusa injusta da assinatura ou retirar do respectivo instrumento de Contrato quando		
37	estipulado o prazo para tal procedimento pelo setor de contratos	3	Por ocorrência
38	O material cotado não atender as especificações do Edital	3	Por ocorrência
	Não mantiver a proposta licitada, "salvo se em decorrência de fato superveniente,		
39	devidamente justificado"	4	Por ocorrência
	Inexecução total do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo		
40	licitatório e neste contrato;	4	Por ocorrência
41	Entregar material diferente do cotado ou do que está descrito no Edital	5	Por ocorrência
42	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
43	Destruir ou danificar patrimônio da prefeitura por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause danos físicos, lesão		
44	corporal ou consequências letais.	5	Por ocorrência
45	Danos causados a CONTRATANTE	5	Por ocorrência
	A empresa ou seus sócios faltarem com o respeito para com funcionário público no		
46	exercício da função ou em razão dela	5	Por ocorrência
47	Apresentar documento falso	5	Por ocorrência
48	Fraudar a licitação ou praticar atos fraudulentos na execução do contrato	6	Por ocorrência
49	Comporta-se de modo inidôneo ou tentar frustrar o certame de licitação	7	Por ocorrência
50	Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal	7	Por ocorrência

- 18.7.6.1. Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela3, ficando a critério da administração pública a aplicação.
- 18.7.6.2 Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela 3, com as punições do item 18.7.1.
- 18.7.6.3 Cada item da tabela 3 é uma hipótese da infração que a Contratada poderá vir a fazer e que deverá ser punida conforme descrito nesse contrato se for concretizada.
- 18.7.6.4. Se vir ocorrer uma infração que não foi contemplada e descrita na "Tabela 3", poderá a administração aplicar a sanção que julgar mais conveniente.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

18.7.7. A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a Suspensão e impedimento de

licitar e contratar e Declaração de inidoneidade e parágrafo 18.7.1 desta cláusula.

18.7.7.1. Poderá ser aplicada simultaneamente e por mais de uma vez os itens da tabela 3 desta cláusula.

18.7.7.2. É desnecessária a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas nos

incisos I e II do item 18.1, podendo ser aplicada pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, ou pela autoridade

competente.

18.7.8. A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do parágrafo 18.7.6 desta cláusula,

e alcançar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas na tabela1,

poderá sofrer as sanções previstas nos incisos I e II do item 18.1.

18.7.9. Os pontos são acumulados por um período de 12 (doze) meses a contar da data do cometimento da

infração. Sendo zerados os pontos sempre no primeiro dia de janeiro de cada ano. Por outro lado, as pontuações

são retiradas do prontuário da Contratada depois desse período, ou seja, o sistema é "zerado".

18.7.9.1. Prontuário é a soma de todas as informações a respeito da contratada no período do ano vigente e

que a mesma poderá ter acesso solicitando-o ao setor de contratos.

18.7.9.2. Os pontos são acumulados e vinculados a todos os contratos que a CONTRATADA tiver ou for ter com

o Município de Biguaçu criando-se um histórico dos mesmo que ficara vinculado ao prontuário da empresa.

18.7.9.3. No início de cada ano somente a pontuação é zerada, continuando os efeitos das Penalidades e Multas

aplicadas a CONTRATADA.

18.8 DA RESCISÃO:

18.8.1 A rescisão deste contrato se dará nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93. Sendo as causas

que podem determinar a rescisão deste instrumento contratual as seguintes:

18.8.2 No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter,

cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou

estimados.

18.8.3 No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa,

sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para se

manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente,

providências acauteladoras.

18.8.4 O contrato poderá ser rescindindo quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos a seguir:

O atraso injustificável no objeto contratado;



- SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
- II) A paralisação da entrega dos materiais sem justa causa e prévia comunicação por escrito, a Gerência de Contratos, ou Fiscal do Contrato;
- III) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo do Município, prejudique a execução deste instrumento contratual;
- IV) A dissolução da sociedade;
- V) A decretação da falência;
- VI) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º. Do art. 67 da Lei de Licitações;
- VII) A insolvência da CONTRATADA;
- VIII) A supressão, por arte do Município, dos materiais, acarretando modificação do valor inicial deste instrumento contratual além do permitido no § 1º. Do art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- IX) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste instrumento contratual;
- X) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo Município decorrentes dos materiais ou parcelas destes, já recebidas ou executadas, salva em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- XI) O não cumprimento do objeto do contrato na sua totalidade;
- XII) Apresentar documentação falsa;
- XIII) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- XIV) Falhar na execução do contrato;
- XV) Fraudar na execução do contrato;
- XVI) Comportar-se de modo inidôneo;
- XVII) Cometer fraude fiscal;
- XVIII) Fizer declaração falsa.
- XIX) Chegar a pontuação de 15 ou mais pontos conforme tabela1 da item 22.5.4
- 18.8.6 A rescisão deste instrumento contratual poderá ser:
- I- Determinada por ato unilateral da CONTRATANTE.

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

II- Por acordo bilateral entre as partes, reduzidas a termo no processo, desde que haja conveniência para o

Município;

III- Judicial nos termos da legislação vigente da Lei 8666/93.

IV- A CONTRATADA executar atos tais como os descritos do nos 18.8.4 e seus incisos.

18.8.7 Na hipótese de rescisão sem que haja culpa da CONTRATADA poderá ser esta ressarcida dos prejuízos,

regularmente comprovados, que houver sofrido tendo, ainda, o direito à:

I- Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão, tendo comprovada os prejuízos;

II- Pagamento de custo da desmobilização e dos materiais já entregues, a ser aferido entre as partes.

18.9 JULGAMENTO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS:

18.9.1 As questões decorrentes de conflitos referente a execução deste instrumento administrativamente, se

houver processo administrativo, serão processadas e julgadas pelo Setor de Contratos, se houver recurso à

segunda instância, caberá à Procuradoria examinar a decisão proferida em primeira instância e julgar se foi

acertada ou não.

18.9.2 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da

data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, fac-

símile, AR, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório.

SEÇÃO XIX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de

interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

19.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site bigua.sc.gov.br, Comprasbr ou no setor de

Licitações e Contratações da Prefeitura de Biguaçu/SC, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00

horas.

19.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até

3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do portal comprasbr.com.br de

segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

19.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre

este edital, a qual será publicada nos sites bigua.sc.gov.br, Comprasbr e no Diário Oficial dos Municípios.

SEÇÃO XX – DOS ANEXOS

- 20. Fazem parte integrante deste Edital:
 - a) Anexo I Minuta da Ata de Registro de Preços
 - b) Anexo II– Especificação dos lotes
 - c) Anexo III Termo de Referência
 - d) Anexo IV Modelo de Declaração

Biguaçu, 07 de dezembro de 2021.

SALMIR DA SILVA

PREFEITO MUNICIPAL

Vinicius Hamilton do Amaral

Secretário de Administração



ANEXO I - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo presen	te instrume	ento, O Município de	Biguaçu, pessoa juríd	ica Direito Públic	co Interno, inscrita	no CNPJ
sob o núme	ro 8289230	08/0001-53, estabel	ecida na Praça Nereu	Ramos, 90 - Cen	ntro - aquireprese	ntadopelo
Secretário d	le Administ	ração, Sr. VINICIUS	HAMILTON DO AMAF	RAL, por delegaçã	ãode competênci	a (Portaria
nº 660/2019	9, de 19/03	3/2019), e a empresa	a, com sede na	Rua, inscrita no	CNPJ sob nº ,	
neste ato re	presentada	a pelo(a) Sr(a). , C	PF nº, acordam proce	der, nos termos,	referente ao	
Pregão Eleti	rônico nº /	2021, homologado e	em//2021, s	ujeito às Leis	s nº 8.666/19	93 e
10.520/200	2, e ao resp	ectivo edital, o regis	tro de preços referen	te ao(s) Lote(s) a	baixo discriminad	os:
		Prod uto	e Estimada	lor Unitário	or Total	
	VALOR	TOTAL DOLOTE (R\$)				
O valor tota	l da presen	te Ata de Registro de	e Preços é de R\$			
	·	_	•			
Fica consign	nado que o	preço registrado na	a presente ata é válid	o pelo prazo de	1 ano, a contar o	data da
assinatura, a	até <u>/</u> /2022	, sendo que no caso	de esgotar as quantid	ades registradas	em Ata, a sua vi	gência fica
automatica	mente ence	errada.				
Nada mais h	avendo a s	er declarado, foi ence	errada a presente Ata	que, após lida e a	provada, será assi	inadapelas
partes.						
Biguaçı	ı, de					
		de 2021.		R DA SILVA to Municipal		RESENTA LEGAL
Signatários				•		



ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Número	Material	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	PÃO SOVADO FIBRAS- A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatido. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B)Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g. C)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor. Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Microscopia: macroscópica, microscópica. Fisico quimico: gordura, proteína, resíduo mineral fixo, sódio, umidade e voláteis. Rotulagem/embalagem: avaliação de embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada; rótulo D)Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA; RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA.	KG	4070	R\$ 14,2300	R\$ 57.916,1000



PÃO BISNAGUINHA - A	.) Características: Deverá ser				
produzido a partir de f	arinha de trigo especial,				
enriquecida com ferro	e ácido fólico, água potável, sal				
refinado, açúcar refina	do, gordura vegetal, fermento				
biológico, reforçador o	le massa e conservador				
propionato de cálcio. [Deverá atender aos				
Regulamentos Técnico	s específicos de Aditivos				
Alimentares e Coadjuv	antes de Tecnologia e				
Fabricação; Contamina	antes; Características				
Macroscópicas, Micros	scópicas e Microbiológicas;				
Rotulagem de Aliment	os Embalados; Rotulagem				
Nutricional de Aliment	os Embalados; Informação				
Nutricional Compleme	ntar. Não deverá conter				
lactose.					
B)Embalagem: embala	gem primária: Saco plástico de	KG	4250	R\$	R\$ 81.472,5000
polietileno atóxico, vir	gem, isenta de contaminantes e	KG	4230	19,1700	N\$ 61.472,3000
aprovados para contat	o com alimentos. Embalagem				
plástica contendo 1 kg	do produto (20 gramas por				
bisnaguinha).					
C)Laudos: Sensorial: as	specto, cor, odor, sabor Fisico				
quimico: gordura, prot	eína, resíduo mineral fixo,				
sódio, umidade e volát	teis Microscopia: macroscópica,				
microscópica Microbic	logia: contagem de coliformes				
termotolerantes a 45º	C, contagem de estafilococos				
coagulase positiva, sal	mionella spp				
Rotulagem/embalem:	avaliação de embalagem;				
embalagem integra, ei	n saco plástico resistente e				
devidamente fechada;	rótulo				
D)Referências: RDC nº	. 263 de 22/09/2005 ANVISA;				
RDC nº. 175 de 08/07/	2003 ANVISA.				



_					
	carimbo de inspeção, peso e data de validade. D)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico quimico: amônia, gordura, peso liquido, reação para gás sulfídrico, Ph Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e	KG	30200	R\$ 17,1200	R\$ 517.024,0000
	termotolerantes a 45ºC, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem;				





SECRETARIA DE ADIVIN				
CARNE BOVINA MOÍDA - A) Características: peça de carne bovina patinho, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelhocereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B) Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados; C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. E) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F) Referências: Portarias nº. 89 e 90 de 15/07/96, Instrução Normativa nº. 83 de 21/11/2003 MAPA, Decreto nº. 30.691 de 09/03/1952 MAPA, Decreto nº. 2.244 de 04/06/1997 MAPA.	KG	15000	R\$ 38,5100	
OVOS - A)Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade. B)Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade. C)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor Físico químico: 6 flotação Microscopia: macroscópica e microscópica Microbiologia: salmonela D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega. E)Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.		8400	R\$ 8,2200	R\$ 69.048,0000



F S F F F E C C C C I N N F A C F C E I	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA OU SIE E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. C)AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL	13700	R\$ 7,5200	R\$ 103.024,0000
	DENTIFICADA, CENTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADOAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			



	SECRETARIA DE ADMIN	ISTRAÇA	40		
	QUEIJO MUSSARELA - A)Características: Fatiado,				
	sendo cada fatia separada por folhas de plástico				
	atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida,				
	cor branco creme homogênea, odor característico,				
	sabor suave, levemente salgado, embalagem				
	crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e				
	padronizado, acificado por cultivos de bactérias				
	lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e				
	fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras.				
	Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria				
	gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto				
	não deverá conter substâncias estranhas de qualquer				
	natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação				
	vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -				
	ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter				
	Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.				
	B)Embalagem: em pacotes de plástico atóxico,				
	transparente, resistente, com peso líquido de 400 a			R\$	
	500 gramas contendo todas as informações segundo	KG	1410	46,5900	R\$ 65.691,9000
	a legislação vigente. Será considerada imprópria a			40,3300	
	embalagem defeituosa que exponha o produto à				
	contaminação e/ou deterioração, a qual não será				
	aceita. A Temperatura no recebimento do produto				
	deve ser de no máximo 10ºC. Deve apresentar				
	validade mínima de 90 dias a partir da data de				
	entrega.				
	C)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico				
	quico: matéria gorda em extrato seco, peso liquido,				
	umidade e voláteis Microscopia: macroscópica,				
	microscópica Microbiologia: contagem de coliformes				
	termotoerantes 45°C, contagem de estafilococos				
	coagulase positivo, pesquisa de listeria				
	monocytogenes, salmobnella spp				
	D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem				
	original, devidamente identificada, Certificado de				
	Inspeção Estadual ou Federal.				
	ACHOCOLATADO - A)Características: instantâneo,				
	enriquecido com vitaminas, deverá conter os				
	seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino				
	lecitinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar em				
	sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E , PP				
	(niacina)), sem glúten e sem lactose. Embalagem:				
	plástica de 400g a 1 kg, contendo data de fabricação e				
	validade. Validade de no mínimo 90 dias da data de				
	entrega do produto			R\$	
9	B)Laudos: Microbiologia: contagem de coliformes	KG	4800	20,7700	R\$ 99.696,0000
	termotolerantes a 45°C, salmonella spp Sensorial:			20,7700	
	aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: cinzas				
	insolúveis em HCl a 10%, peso liquido, umidade e				
	voláteis; Microscopia: presença de elementos				
	histológicos de cacau (Theobroma cacao, Lin),				
	microscópica, macroscópica.				
	C)Referências: Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA, RDC				
	ANVISA, LEI II 10.074 UE 10/05/2003 ANVISA, KDC				

n°. 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	1	<u> </u>		
02/01/2001 ANVISA.				
AÇÚCAR - A)Características: Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades, fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. B)Embalagem: O rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem: Plástica, pacotes de 01 10 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C D)Referências: RDC nº. 271, de 22/09/2005 ANVISA.		10750	R\$ 5,6800	R\$ 61.060,0000
AMIDO DE MILHO - A)Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes d Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B)Embalagem: bem vedada, de até 1 kg Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77, ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA.	e	500	R\$ 11,5700	R\$ 5.785,0000



JECKLIANIA DE ADIVIII				
ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO - A)Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Laudos: Rotulagem/embalagem: rótulo (completo) Microscopia: macroscópica, microscópica, ovos de insetos Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Físico químico: peso liquido, umidade e voláteis; Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona, deoxinivalenol (DON). D)Referências: CNNPA nº34 de 19/01/77 ANVISA, Portaria nº.269 de 17/11/98 MAPA.	KG	21700	R\$ 12,6600	R\$ 274.722,0000
BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINALA)Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b)Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA.	LT	1000	R\$ 11,8000	R\$ 11.800,0000
BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE - A)Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e 14 chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b)Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. c)Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA.	LT	1000	R\$ 10,8900	R\$ 10.890,0000



SECRETARIA DE ADIVIN	BINAÇA	10		
BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - A)Características: Tipo Maria, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. B)Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor. Fisíco-quimico: peso liquido, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade D)Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº 29 de 13/01/1998 ANVISA.	KG	3750	R\$ 17,4800	R\$ 65.550,0000
BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN - A)Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional. Observação: Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. B)Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição "não contém glúten". D)Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA.	KG	220	R\$ 80,6500	R\$ 17.743,0000



SECRETARIA DE ADIVIN		<u>. </u>		
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE - A)Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de "sem lactose". B)Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g. C)Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerates, estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Aspecto, Cor, odor, peso liquido, sabor, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade.	KG	1500	R\$ 14,7800	R\$ 22.170,0000
BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - A) Características: Tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%.	KG	3700	R\$ 14,1200	R\$ 52.244,0000



			,	
CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL: A)				
Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional.				
Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB				
homogêneos torrados (torra média ou torra clássica)				
procedentes de espécies de vegetais genuínos, sãos e				
limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos				
pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar				
umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto				
predominante de café arábica, admitindo-se café				
conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento				
de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do				
produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo				
de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez.				
Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar				
ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas.				
Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou				
Laudo de Controle de qualidade emitido por				
laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou				
creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo				
INMETRO.	KG	3000	R\$	R\$ 82.710,0000
B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo	NG	3000	27,5700	N\$ 62.710,0000
impressos a composição do produto, ingredientes,				
nome do fabricante, data de fabricação e prazo de				
validade. Empacotado a vácuo. Validade de no				
mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do				
produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os				
dados acima citados como nível de torra, qualidade,				
aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações				
nutricionais.				
C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares:				
ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes				
termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína,				
extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo				
insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade				
e voláteis Microscopia: presença de elementos				
histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas,				
microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor				
D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA,				
RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de				
22/09/2005 ANVISA.				



	0_0				
	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE AVEIA: A)				
	Características: Produto pré-cozido para o preparo de				
	mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade.				
	Se o produto for misturado com água antes do				
	consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve				
	ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a				
	qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da				
	qualidade da caseína. O teor de proteínas para os				
	cereais desidratados que não contiverem leite em sua				
	formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de				
	sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve				
	exceder a 100mg/100g do produto pronto para				
	consumo. 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, e				
	deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos				
	de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia				
20	de Fabricação; Contaminantes; Características	KG	200	R\$	R\$ 6.484,0000
20	Macroscopicas, Microscopicas e Microbiologicas;	KO	200	32,4200	117 0.404,0000
	Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem				
	Nutricional de Alimentos Embalados; Informação				
	Nutricional Complementar, quando houver e outras				
	legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de				
	aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e				
	aromatizantes.				
	B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente,				
	vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, informações nutricionais, número de				
	lote, quantidade do produto, número de registro e				
	Normas de Codex Alimentarius para fórmulas				
	destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no				
	mínimo 90 dias a partir da data de entrega do				
	produto.				
	C) Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA,				
	Portaria n° 36 de 13/01/1998 ANVISA, RDC n° 175 de				
	08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001				
	ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.				



	0_0.1_17.11.117.1_2_17.11.117.1				
	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE ARROZ: A)				
	Características: Produto pré-cozido para o preparo de				
	mingau à base de arroz, com baixo teor de umidade.				
	Se o produto for misturado com água antes do				
	consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve				
	ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a				
	qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da				
	qualidade da caseína; o teor de proteínas para os				
	cereais desidratados que não contiverem leite em sua				
	formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de				
	sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve				
	exceder a 100mg/100g do produto pronto para				
	consumo. 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, e				
	deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos				
	de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia				
21	de Fabricação; Contaminantes; Características	KG	200	R\$	R\$ 6.436,0000
	Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;	KO	200	32,1800	117 0.430,0000
	Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem				
	Nutricional de Alimentos Embalados; Informação				
	Nutricional Complementar, quando houver e outras				
	legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de				
	arroz, açúcar, no mínimo 07 vitaminas, sais minerais e				
	aromatizantes.				
	B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente,				
	vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, informações nutricionais, número de				
	lote, quantidade do produto, número de registro e				
	Normas de Codex Alimentarius para fórmulas				
	destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no				
	mínimo 90 dias a partir da data de entrega do				
	produto.				
	C) Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA,				
	Portaria n° 36 de 13/01/1998 ANVISA, RDC n° 175 de				
	08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001				
	ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.				



CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: A) Características: Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. B) Embalagem primária: Sacos de polietileno resistentes, termossoldados, atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo 200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. C) Laudos: Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, salmonella spp Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, peso liquido, umidade e voláteis; Microscopia: presença de elementos histológicos de cacau (Theobroma cacao, Lin), microscópica, macroscópica. D) Referências: Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA, RDC n°. 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	KG	1900	R\$ 40,4000	R\$ 76.760,0000
COLORAU: A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. 23 B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 276 de 22/09/05 ANVISA, RDC nº 175, de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	KG	850	R\$ 14,8600	R\$ 12.631,0000



SECRETARIA DE ADIVIIN	ISTRAÇA	10		-
DOCE DE FRUTA ORGÂNICO: A) Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Apresentar documento emitido por certificadora de 24 produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico químico: peso liquido Macroscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45ºC D) Referências: RDC nº. 272 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº 175, de	KG	1000	R\$ 55,3600	R\$ 55.360,0000
FARINHA DE ARROZ: A) Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B) Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão "não contém glúten". Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg. C) Referências: Resolução RDC n°12 de 02/01/2001 ANVISA, Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA.	кG	220	R\$ 7,1700	R\$ 1.577,4000





SECRETARIA DE ADMIN	ISTRAÇA	10		
FARINHA DE TRIGO: A) Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B) Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico químico: acidez graxa em KOH, cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, proteína, teor de cinzas, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45ºC, salmonella spp, contagem presuntiva de bacillus cereus D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	KG	7300	R\$ 4,3100	R\$ 31.463,0000
FEIJÃO: A) Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. B) Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, prova de cocção Fisico químico: peso liquido Microscopia: impurezas, macroscópica, microscópica, ovos de insetos Microbiologia: coliformes termotolerantes Micotoxinas e contaminantes alimentares: aflatoxinas, ocratoxina A, ocratoxina A D) Referências: Instrução Normativa nº12 de 28/03/08 MAPA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.	KG	8500	R\$ 9,4800	R\$ 80.580,0000



29	FERMENTO BIOLÓGICO: A) Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo — mínimo de 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Seco". B) Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	KG	45	R\$ 52,7200	R\$ 2.372,4000
30	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: A) Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. B) Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	UN	2650	R\$ 4,0900	R\$ 10.838,5000



SECRETARIA DE ADIVIN	ISTRAÇA	40		
GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: A) Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico; cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, peso liquido, umidade e voláteis; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos cagulase positiva, contagem presuntiva de bacillus cereus, salmonella spp. D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA.	KG	1700	R\$ 41,9700	R\$ 71.349,0000
FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA: A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesofilos aeróbicos, enterobacteriacaea, salmonella, C. Sakazakii, umidade, gordura, proteína, vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto, fosforo, avaliação sensorial. C) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1000	R\$ 60,0500	R\$ 60.050,0000



	SECRETARIA DE ADIVIN	ISTRAÇA	40		
33	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesofilos aeróbicos, enterobacteriacaea, salmonella. Umidade, gordura, proteína, vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto, fosforo, avaliação sensorial.	KG	1000	R\$ 57,2100	R\$ 57.210,0000
34	LEITE INTEGRAL UHT: A) Características: Leite integral processado em usinas de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido lático/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT. B) Embalagem: de 1L, Tetra Pack®. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez em ácido lático, cinzas insolúveis em HCl a 10%, extrato seco desengordurado, matéria gorda; Microscopia: microscópica e macroscópica; Microbiologia: contagem de miro organismos mesófilos aeróbios viáveis a 30ªC, pré incubação a 36ºC por 7 dias em produtos UHT D) Referências: RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA, Portaria nº. 370 de 04/09/97 MAPA, Portaria nº146 de 07/03/96 MAPA.	LT	86000	R\$ 5,3800	R\$ 462.680,0000



LEITE UHT ZERO LACTOSE: A) Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos. B) Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta 35 temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	LT	3000	R\$ 5,2500	R\$ 15.750,0000
MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN - A) Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. B) Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: "NÃO CONTEM GLÚTEN", com capacidade de apresentação de 500g. C) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA.	KG	220	R\$ 10,1200	R\$ 2.226,4000



JECKETAKIA DE ADIVIIN	iio i ivaça	10		
MACARRÃO CABELO DE ANJO - A) Características:				
Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de				
matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias				
terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo				
enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem				
colocadas na água não deverão turvá-la antes da				
cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou				
rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos				
Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de				
Tecnologia e Fabricação; Contaminantes;				
Características Macroscópicas, Microscópicas e				
Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;				
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados;				
Informação Nutricional Complementar. No rótulo				
deverá constar a seguinte designação: Macarrão com				
ovos.				
B) Embalagem: primária: sacos de polietileno				
transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar				
intacta, pacotes de 500g. Validade de no mínimo 90				
dias a partir da data de entrega do produto				
C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor,				
consistência; Físico químico umidade, acidez			R\$	
37 alcoólica, cinzas, teste de cocção, corante amarelo	KG	900	8,5000	R\$ 7.650,0000
crepúsculo, corante amarelo tartrazina, corante azul			8,5000	
brilhante, corante azul indigotina, corante Bordeaux				
S, corante vermelho eritrosina, corante vermelho				
ponceau 4R, corante vermelho 40, areia;				
Microscópicos: identificação histológica, matérias				
estranhas macroscópicas, matérias estranhas				
microscópicas, fragmentos de insetos, insetos inteiros				
mortos, ácaros mortos, bárbulas, outras matérias				
estranhas microscópicas exceto parasitas, fragmentos				
de pelos de roedor, matéria macroscópica: filmes				
plásticos, matéria macroscópica: fragmentos de vidro,				
matéria macroscópica: objetos rígidos com diâmetros				
iguais ou maiores que 2mm, matéria macroscópica:				
objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou				
maiores que 7mm, matéria macroscópica: parasitas,				
outras matérias estranhas macroscópicas;				
Microbiológicos: Bacillus cereus, coliformes 45ºC,				
estafilococos coagulase positivo, salmonela sp.				
D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA,				
RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de				
08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001				
ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.				



	MACARRÃO DE LETRINHAS - A)Características: Deverá				
	ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,				
	isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou				
	com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola				
	de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido				
	fólico. Ao serem colocadas na água não deverão				
	turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se				
	fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão				
	apresentar cortes soltos, de consistência macia,				
	porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos				
	Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos				
	Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e				
	Fabricação; Contaminantes; Características				
	Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;				
	Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem				
	Nutricional de Alimentos Embalados; Informação				
	Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em	KG	840		R\$ 7.501,2000
	sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte			R\$	
38	designação: Macarrão com ovos.				
30	B)Embalagem primária: sacos de polietileno	KG	840	8,9300	N\$ 7.301,2000
	transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar				
	intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90				
	dias a partir da data de entrega do produto				
	C)Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, proa cocção,				
	sabor Físico quimíco: cinzas insolúveis em HCl a 10%,				
	ferro, umidade e voláteis, vomitxina Microscopia:				
	macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem				
	de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de				
	estafilococos coagulase positiva, contagem presuntiva				
	de bacillus cereus, salmonela spp Micotoxinas e				
	contaminantes alimentares: zearalenona.				
	Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem;				
	embalagem integra, em saco plástico resistente e				
	devidamente fchada; rótulo				
	D)Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA,				
	RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de				
	08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001				
	ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.				



		- 3	_		
	MACARRÃO PARAFUSO - A) Características: Deverá				
	ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas,				
	isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A				
	farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e				
	Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não				
	deverão turvá-la antes da cocção, não deverão				
	apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o				
	cozimento deverão apresentar cortes soltos, de				
	consistência macia, porém não papa ou pegajosa.				
	Deverá atender aos Regulamentos Técnicos				
	específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de				
	Tecnologia e Fabricação; Contaminantes;				
	Características Macroscópicas, Microscópicas e				
	Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;				
	Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados;				
	Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar				
	ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a			R\$	
39	seguinte designação: Macarrão com ovos.	KG	4300	7,5300	R\$ 32.379,0000
	B) Embalagem primária: sacos de polietileno			7,5500	
	transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar				
	intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90				
	dias a partir da data de entrega do produto.				
	C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de				
	cocção, sabor Físico químico: cinzas insolúveis em HCl				
	a 10%, ferro, umidade e voláteis Microscopia:				
	macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem				
	presuntiva de Bacillus cereus, contagem de coliformes				
	termotolerantes, contagem de estafilococos				
	coagulase positiva, salmonella spp Micotoxinas e				
	contaminantes alimentares: zearalenona				
	Roulagem/embalagem: rótulo (completo				
	D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA,				
	RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de				
	08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001				
	ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.				



SECRETARIA DE ADMIN	ISTRAÇA	10		
MACARRÃO PENNE - A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem primária: sacos de polietileno	KG	4000	R\$ 7,5100	R\$ 30.040,0000
MANTEIGA COM SAL - A) Características: Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. B) Embalagem: pesando de 200g a 400g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico: índice de acidez, índice de peroxido;	KG	1500	R\$ 49,3400	R\$ 74.010,0000



	SECRETARIA DE ADIVINA	1		1	1
N	Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes termotolerantes 45ºC, salmonella appe Creme Vegetal.				
42 a F C C V V iii	MARGARINA - A) Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, aransportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias rísicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao Regulamento da inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. B) Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, sabor, umidade e voláteis Macro e microscópicos: areias ou cinzas insolúveis, sujidades Microbiologia: coliformes a 45°C. D) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93 MAPA, Portaria nº. 372 de 04/09/97 MAPA.	KG	1400	R\$ 17,2700	R\$ 24.178,0000



SECRETARIA DE ADIVIIN	1	•	1	
 ÓLEO DE SOJA - A) Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis. B) Embalagem: plástica de 900ml. Validade de no mínimo 12 meses. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais 43 C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico: índice de acidez, índice de peroxido; Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella sppe Creme Vegetal D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA. 	UN	4750	R\$ 11,0800	R\$ 52.630,0000
SAL - A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000.		1900	R\$ 2,5500	R\$ 4.845,0000
VINAGRE - A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA.	UN	1000	R\$ 2,5200	R\$ 2.520,0000



	SECRETARIA DE ADIVITA	13 I IVAÇA	10		
46	BATATA INGLESA - A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 69 de 21/02/1995 MAPA.	KG	14500	R\$ 4,5800	R\$ 66.410,0000
47	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. Referências: Portaria nº. 529 de 18/08/1995 MAPA.	KG	8500	R\$ 4,0000	R\$ 34.000,0000
48	LARANJA LIMA - A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	KG	500	R\$ 5,8300	R\$ 2.915,0000
49	LARANJA PERA A) Características: Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	16300	R\$ 5,2400	R\$ 85.412,0000



	SECRETARIA DE ADIVIN	13 I NAÇF	10		
50	LIMÃO - A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	KG	1400	R\$ 5,5200	R\$ 7.728,0000
51	MAÇÃ FUJI - A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	KG	17500	R\$ 6,7800	R\$ 118.650,0000
52	MAÇÃ GALA - A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	КG	500	R\$ 6,8600	R\$ 3.430,0000
53	MAMÃO FORMOSA - A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	KG	11000	R\$ 6,2300	R\$ 68.530,0000
54	TOMATE - A) Características: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 533 de 15/09/1995 MAPA.	KG	13000	R\$ 6,2600	R\$ 81.380,0000
				Total	R\$ 4.410.489,4000



Praça Nereu Ramos, 90 - Centro — Biguaçu/SC — CEP: 88160-116 Telefone: 48 — 3094-4100 — e-mail: pregao@bigua.sc.gov.br



ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, composta pelos Centros de Educação Infantil Municipais (CEIM's), Escolas Básicas Municipais (EBM), Grupos Escolares Municipais (GEM) e Creches Conveniadas, de forma a garantir a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, no período letivo referente ao ano 2022.

2 - JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros para a Alimentação Escolar, contemplando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Biguaçu.

3 – ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

Especificações vide Anexo 1.

4 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Os produtos serão entregues em cada uma das unidades de ensino conforme endereços e horários contidos no Anexo 2.

5 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Para garantir a qualidade dos alimentos recebidos, as entregas serão realizadas de forma parcelada, sendo semanal, quinzenal ou mensalmente, de acordo com o tempo de durabilidade de cada gênero alimentício. Assim, os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- Pães (CEIM's) e hortifrutigranjeiros: semanalmente,
- Pães (escolas), carnes, frango e ovos: quinzenalmente,
- Alimentos não-perecíveis (estoque seco) e derivados lácteos: mensalmente.

Os alimentos referentes a entrega semanal são entregues em quantidade específica para cada instituição de ensino, de modo que tais alimentos devam ser consumidos em sua totalidade dentro daquela semana, garantindo sua qualidade e segurança alimentar. Os demais itens (entrega quinzenal e mensal), podem sofrer alterações de quantidades, devido a realização de controles de estoque que visam a manutenção de quantidades adequadas de alimentos nas Instituições e, desta forma, não ocorra falta ou excesso de nenhum item.

<u>6 – CRONOGRAMA DE PAGAMENTO:</u>

O cronograma de pagamento será de acordo com o cronograma do Setor de Tesouraria.

7 – VIGÊNCIA

O presente processo terá vigência de 12 meses, a partir da assinatura da Ata de registro e contrato.

8 – DA ENTREGA

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de primeira qualidade e estão sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se o CONTRATANTE, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando a CONTRATADA a promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas em Lei.

9 – GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ RESPONSÁVEL TÉCNICO

O Gestor/Fiscal do Contrato é a Nutricionista Responsável Técnica Monalisa Cenci, matrícula 8405.

10 – CONDIÇÕES GERAIS

As empresas vencedoras deste processo deverão efetuar a entrega de amostras, conforme itens descritos abaixo, num prazo de 03 (três) dias úteis, na Gerência de Alimentação Escolar, localizado na Rua Hermógenes Prazeres, nº 59 – Centro- Biguaçu – SC – das 13 às 17 horas.

OBS: As empresas vencedoras que não apresentarem amostra estão passíveis de punição de acordo com as penalidades descritas no Edital.

Para os itens: 1 a 10, 12, 15, 17,18, 19, 22, 24, 27, 28, 31, 32, 33, 34, 37 a 45 o fornecedor deverá apresentar amostra do produto e entregar a seguinte documentação: ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou centros habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e/ ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme RESOLUÇÃO Nº. 15/2003 do FNDE. As análises dos laudos deverão ser de acordo com o Anexo 1. Os laudos deverão ter data inferior a 12 (doze) meses da data da entrega das amostras.

Para os itens 3 a 8, 34, 35 e 41 além de apresentar a amostra com todos os documentos acima mencionados, deverá apresentar Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.

Para os itens 11, 13, 14, 16, 20, 21, 23, 25, 26, 29, 30, 35 e 36, o fornecedor deverá apresentar amostra e ficha técnica, não havendo necessidade de apresentar laudos.

Todos os produtos serão avaliados pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Os alimentos ficarão em poder do Setor de Alimentação para análise e degustação. Conforme a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº. 38 de 16/07/2009 as amostras poderão ser submetidas à Teste de Aceitabilidade. Tais análises possuem caráter eliminatório.

O Município de Biguaçu, através da Secretaria Municipal de Educação, reserva-se o direito de adquirir total ou parcialmente qualquer dos itens propostos ou rejeitar se os produtos estiverem em desacordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA e/ou MAPA.

Durante a entrega dos gêneros alimentícios, os entregadores deverão estar utilizando boné ou touca, além de higiene pessoal adequada, conforme a RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelecem procedimentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, visando promover a melhoria



das condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, bem como a Resolução do FNDE/CD n°38 de 16/07/2009, que estabelece critérios para a execução do PNAE, sendo o controle de qualidade da alimentação servida um desses critérios.

Além disso, os entregadores e motorista deverão possuir Atestado de Saúde com data inferior a 12 meses. Os veículos de entrega deverão possuir Alvará Sanitário.

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas após a data estabelecida na guia de entrega.

Monalisa Cenci Nutricionista / CRN10-775



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO ANEXOS

ANEXO 1: Especificações para aquisição de alimentos para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu

Nº.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
1.	PÃO SOVAD O FIBRAS	A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatido. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor. Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Microscopia: macroscópica, microscópica. Fisico quimico: gordura, proteína, resíduo mineral fixo, sódio, umidade e voláteis. Rotulagem/embalagem: avaliação de embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada; rótulo D) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA; RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA.	4.070 kg
2.	PÃO BISNA GUINH A	A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto (20 gramas por bisnaguinha). C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico quimico: gordura, proteína, resíduo mineral fixo, sódio, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmionella spp Rotulagem/embalem: avaliação de embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada; rótulo D) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA; RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA.	4.250 kg
3.	FRANG O	A) Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido	30.200 kg



	1 1	SECKLIANIA DE ADIVINISTRAÇÃO	
	CONGEL	em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo	
	ADO	processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". O Frango para a elaboração	
	(IQF)	deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA –	
		"Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" –	
		MAPA.	
		B) Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por	
		termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao	
		armazenamento. Peso Líquido: 1kg	
		C) Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção,	
		peso e data de validade.	
		D) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico quimico: amônia,	
		gordura, peso liquido, reação para gás sulfídrico, Ph Microscopia:	
		macroscópica, microscópica Microbiologia : contagem de coliformes	
		termotolerantes a 45ºC, contagem de estafilococos coagulase positiva,	
		salmonella spp. Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem;	
		embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada	
		com fecho tipo ZIP LOCK; rótulo	
		E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente	
		identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no	
		mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
		F) Referências: RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	
		A) Características: peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), em	
		cubos , congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor	
		vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem	
		osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10%	
		por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões,	
		coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de	
		descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do	
		produto ou presença de umidade.	
	CARNE	B) Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica,	
	BOVINA	transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados.	45 400 K-
4.	EM	C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da	15.400 Kg
	CUBOS	embalagem e validade.	
	00000	D) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Microscopia: macroscópica,	
		microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a	
		45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmionella spp Fisico	
		quimico: amônia, cinzas insolúveis em HCl a 10%, gordura, peso liquido, reação para gás sulfídrico, pH	
		E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no	
		• •	
		mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. F) Referências: Portarias nº. 89 e 90 de 15/07/96.	
		A. Características: peça de carne bovina patinho, moída, congelada,	
		proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja,	
		elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo,	
	CARNE	percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem	
		cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos	
5.	BOVINA	linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes	15.000 Kg
	MOÍDA	cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.	
		B. Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível,	
		atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados;	
		C. Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da	
	l	c	



			1
		embalagem e validade.	
		D. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente	
		identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do	
		produto. E. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos	
		microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por	
		laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância	
		Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e	
		Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados,	
		expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.	
		F. Referências: Portarias nº. 89 e 90 de 15/07/96, Instrução Normativa	
		nº. 83 de 21/11/2003 MAPA, Decreto nº. 30.691 de 09/03/1952 MAPA,	
		Decreto nº. 2.244 de 04/06/1997 MAPA.	
		A) Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande,	
		vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade.	
		B) Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta	
		deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de	
		fabricação e de validade.	
6.	ovos	C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor Físico químico: flotação	8.400 dúzias
0.	0 0 0 3	Microscopia: macroscópica e microscópica Microbiologia: salmonela	8.400 duzias
		D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente	
		identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no	
		mínimo 15 dias a partir da data de entrega.	
		E) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC n°.	
		175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.	
		A) Característica: logurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor	
		morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite,	
		açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante.	
		B) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno	
		atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter	
		externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto,	
		número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e	
		carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus	
7.	IOGURT	centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e	13.700 litros
	E	suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da	
		ANVISA/MS.	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico quimico: acidez em	
		ácido lático, nitratos, nitritos, proteína Microscopia: macroscópica,	
		microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de	
		coliformes totais, NMP de coliformes termotolerantes 45°C	
		D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente	
		identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no	
		mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	
		A) Características: Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico	
		atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme	
	QUEIJO	homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado,	
8.	MUSSA	embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e	1.410 kg
	RELA	padronizado, acificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas.	
		Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem	
		olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em	
		extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias	



		estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação	
		vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras	
		existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou	
		existentes. Produto devera conter Certificado de inspeção Estadual ou Federal.	
		B) Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente,	
		com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações	
		segundo a legislação vigente. Será considerada imprópria a embalagem	
		defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a	
		qual não será aceita. A Temperatura no recebimento do produto deve ser	
		de no máximo 10ºC. Deve apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico quico: matéria gorda	
		em extrato seco, peso liquido, umidade e voláteis Microscopia :	
		macroscópica, microscópica Microbiologia : contagem de coliformes	
		termotoerantes 45°C, contagem de estafilococos coagulase positivo,	
		pesquisa de listeria monocytogenes, salmobnella spp	
		D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente	
1		identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	
		A) Características: instantâneo, enriquecido com vitaminas, deverá conter os	
		seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino lecitinado, aromatizante,	
		sal. Deverá apresentar em sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E	
		, PP (niacina)), sem glúten e sem lactose . Embalagem: plástica de 400g a 1	
		kg, contendo data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90	
	ACHOC	dias da data de entrega do produto	
		B) Laudos: Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a	4 000 1
9.	OLATA	45°C, salmonella spp Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico	4.800 kg
	DO	químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, peso liquido, umidade e	
		voláteis; Microscopia: presença de elementos histológicos de cacau	
		(Theobroma cacao, Lin), microscópica, macroscópica.	
1		C) Referências: Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº.	
		10.674 de 16/05/2003 ANVISA, RDC n°. 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC	
		nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	
		A) Características: Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades,	
		fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais	
		ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro	
		próprio e sabor doce.	
	AÇÚCA	B) Embalagem: O rótulo deve trazer a denominação <u>açúcar refinado.</u>	
10.	R	Embalagem: Plástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a	10.750 kg
		partir da data de entrega do produto.	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: cinzas	
		insolúveis em HCl a 10%, umidade e voláteis Microscopia : macroscópica,	
		microscópica Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C	
		D) Referências: RDC nº. 271, de 22/09/2005 ANVISA.	
		A) Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não	
		podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos	
	AMIDO	Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e	
11.	DE	Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características	500 kg
	MILHO	Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos	300 Ng
	IVIILITO	Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação	
		Nutricional Complementar.	
		B) Embalagem: bem vedada, de até 1 kg Validade de no mínimo 90 dias a	
		,geningening and	



		SECNETANIA DE ADMINISTRAÇÃO	
		partir da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77, ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA.	
12.	ARROZ ORGÂNI CO AGROE COLÓGI CO	 A) Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Rotulagem/embalagem: rótulo (completo) Microscopia: macroscópica, microscópica, ovos de insetos Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Físico químico: peso liquido, umidade e voláteis; Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona, deoxinivalenol (DON). D) Referências: CNNPA nº34 de 19/01/77 ANVISA, Portaria nº.269 de 17/11/98 MAPA. 	21.700 kg
13.	BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGIN AL	 A) Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA. 	1.000 litros
14.	BEBIDA À BASE DE SOJA SABORE S MORAN GO, MAÇÃ E CHOCO LATE	 A) Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. c) Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA. 	1.000 litros
15.	BISCOIT O DOCE SEM LACTOS E	 A) Características: Tipo Maria, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos 	3.750 kg



		SECRETARIA DE ADIVINISTRAÇÃO	
		coagulase positiva, salmonella spp. Sensorial : aspecto, cor, odor, sabor.	
		Fisíco-quimico: peso liquido, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl	
		a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade	
		D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA,	
		RDC n° 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001	
		ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA.	
		A) Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e	
		tradicional. Observação : Não deve conter glúten conforme Portaria	
		SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos	
		quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de	
	DICCOLT	caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de	
	BISCOIT	substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar	
16.	O DOCE	ausência de sujidades, parasitos e larvas.	220 kg
	SEM	B) Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo	220 118
	GLÚTEN	90 dias a partir da data de entrega do produto.	
		C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição "não contém glúten".	
		D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA,	
		RDC n° 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001	
		ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de	
		16/05/2003 ANVISA.	
		A) Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo:	
	BISCOIT	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar,	
	0	estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e	
	ROSQUI	pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de "sem lactose".	
17.	NHA DE	B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes	
	COCO	de até 500g.	1.500 kg
		C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerates, estafilococos	
	SEM	coagulase positiva, salmonella spp	
	LACTOS	Aspecto, Cor, odor, peso liquido, sabor, umidade e voláteis, cinzas	
	E	insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de	
		solubilidade.	
		A) Características: Tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo	
		enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e	
		estabilizante lecitina de soja. Observação : Deverá ter a alegação de "sem	
		lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo	
		rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres	
	BISCOIT	organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias	
18.	О	corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e	
	SALGAD	lipídios mínimo de 10%.	
	O SEM	B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas.	3.700 kg
	LACTOS	Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
		C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos	
	E	coagulase positiva, salmonella spp. Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor,	
		Físco-químico : peso líquido, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl	
		a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade.	
		D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002	
		ANVISA, RDC n° 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA.	
10	CAFÉ	A) Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído	2.000 !
19.	TORRA	por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou torra clássica)	3.000 kg
		. 5 . 5	



MOIDO MOIDO MOIDO MOIDO MOIDO MOISTIGAÇÃO: ENTE 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nivel mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidades es substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidades pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°E Fisico quimico: cafeina, extrato aquoso, extrato etéreo, residuo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, residuo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 680/07/2003 ANNISA, RDC n°, 12 de 02/01/2001 ANNISA, RDC n°, 277, de 22/09/2005 ANNISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo minimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e		1	SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	
Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio Zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nivel mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 días, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Microtoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº, 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº, 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nivel mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade, superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico químico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp.), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto		MOÍDO,		
média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou intenso; Nivel mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou do Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NIMP de coliformes termotolerantes a 45ºEC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº, 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº, 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado		TRADICI		
media; Bebida: Dura, Isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característica do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nivel mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nivel de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeina, extrato aquoso, extrato etéreo, residuo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de avela, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conser		ONAL		
qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar auséncia de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade suprei ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de SOO gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, unidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em cerea de deve a d		0.17.12	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NNP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aqueso, extrato etéreo, residuo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingua à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da porteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade do proteína não deve ser el a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação;			característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de	
estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico químico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 2.77, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 20% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exced			qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro	
Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NNP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº 2. 777, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve sed e 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de			próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias	
da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº 2.277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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; Informação Nutricional Complement			estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de	
B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas de Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional Lom			Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério	
do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Microtoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico químico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar,			da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO.	
do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Microtoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico químico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar,			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 100 da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúca			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº, 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº, 2.77, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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 Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45ºC Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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 Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			·	
tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			- · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseina. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Fisico quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
quimico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microscópicas; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			,	
insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			-	
Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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 Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA. A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			•	
aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			·	
CEREAL PARA ALIMEN 20. TAÇÃO INFANTI L DE AVEIA AVEIA 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, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			= ·	
CEREAL PARA ALIMEN 20. TAÇÃO INFANTI L DE AVEIA AVEIA Conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.				
agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
risco a saúde do consumidor, e 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. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.		CEREAL		
ALIMEN TAÇÃO INFANTI L DE AVEIA AVEIA ALIMEN 1		PARA		
TAÇÃO INFANTI L DE AVEIA TAÇÃO INFANTI L DE				
INFANTI L DE AVEIA AVEIA Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.	20			200 1:-
L DE AVEIA Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.	20.	-	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	200 kg
AVEIA Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.		INFANTI		
Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes.		L DE		
minerais e aromatizantes.		AVEIA		
			=	
			B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e	
limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do				
produto, número de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para				
fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90				
dias a partir da data de entrega do produto.			·	
Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, Portaria n° 36 de				
13/01/1998 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de			13/01/1998 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	



	1	SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	
		02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.	
		A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de	
		arroz, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água	
		antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior	
		a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser	
		inferior a 70% da qualidade da caseína; o teor de proteínas para os cereais	
		desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a	
		3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não	
		deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser	
		obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado	
		em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem	
	CEREAL	substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde	
		do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de	
	PARA	Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação;	
	ALIMEN	Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e	
21.	TAÇÃO	Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem	200 kg
	INFANTI	Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional	
	L DE	Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.	
	ARROZ	Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, no mínimo 07 vitaminas, sais	
	AMMOZ	minerais e aromatizantes.	
		B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e	
		limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e	
		procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do	
		produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para	
		fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90	
		dias a partir da data de entrega do produto.	
		C) Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, Portaria n° 36 de	
		13/01/1998 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77	
		ANVISA.	
		A. Características: Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar	
		orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que	
		declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O	
		produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem	
		de acordo com a legislação vigente.	
	сносо	B. Embalagem primária: Sacos de polietileno resistentes, termossoldados,	
		atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo	
	LATE	200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao	
22.	EM PÓ	ato da entrega.	1.900 kg
	50%	C. Laudos: Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C,	
	CACAU	salmonella spp Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: cinzas	
		insolúveis em HCl a 10%, peso liquido, umidade e voláteis; Microscopia:	
		presença de elementos histológicos de cacau (Theobroma cacao, Lin),	
		microscópica, macroscópica.	
		D. Referências: Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674	
		de 16/05/2003 ANVISA, RDC n°. 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA.	
		A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente	
	COLOR	de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não	
23.	AU	deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração	850 kg
		alaranjada, cheiro e sabor próprio.	
		B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a	



		SECKLIANIA DE ADIVINISTRAÇÃO	
		partir da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 276 de 22/09/05 ANVISA, RDC n° 175, de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	
		A) Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus	
24.	DOCE DE FRUTA ORGÂNI CO	ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico químico: peso liquido Macroscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C D) Referências: RDC nº. 272 de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	1.000 kg
25.	FARINH A DE ARROZ	 A) Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B) Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão "não contém glúten". Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg. C) Referências: Resolução RDC n°12 de 02/01/2001 ANVISA, Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA. 	220 kg
26.	FARINH A DE MILHO	A) Características: Tipo Fubá - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. B) Embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	700 kg



		SECRETARIA DE ADIVINVISTRAÇÃO	
		22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA, RDC nº. 274 de	
		15/10/2002 ANVISA.	
		A) Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e	
		limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de	
		conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com	
		informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico,	
		devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de	
		Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome	
		convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões:	
		fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e	
		ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como	
		requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender	
		aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e	
	FARINH	Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características	
27.	A DE	Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos	7.300 kg
	TRIGO	Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação	
		Nutricional Complementar.	
		B) Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da	
		data de entrega do produto.	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Fisico químico: acidez graxa	
		em KOH, cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, proteína, teor de cinzas,	
		umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica	
		Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45ºC,	
		salmonella spp, contagem presuntiva de bacillus cereus	
		D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
		22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA.	
		A) Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se	
		apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância	
		máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na	
		legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%.	
		B) Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega	
		do produto.	
28.	FEIJÃO	C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, prova de cocção Fisico	8.500 kg
		químico: peso liquido Microscopia: impurezas, macroscópica,	_
		microscópica, ovos de insetos Microbiologia: coliformes termotolerantes	
		Micotoxinas e contaminantes alimentares: aflatoxinas, ocratoxina A,	
		ocratoxina A	
		D) Referências: Instrução Normativa nº12 de 28/03/08 MAPA, RDC nº 175 de	
		08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de	
		19/01/77 ANVISA.	
		A) Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou	
		cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho	
	FERME	claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características	
	NTO	físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo –	
29.	_	mínimo de 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado	45 kg
	BIOLÓG	com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias	
	ICO	terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias	
		estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Seco".	
		B) Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo	



		SECRETARIA DE ADIVINISTRAÇÃO	
		90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA	
		175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	
30.	FERME NTO QUÍMIC O EM PÓ	 A) Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. B) Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 	2.650 unidades
		175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	
31.	GRANO LA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCA R	 A) Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico; cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, peso liquido, umidade e voláteis; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos cagulase positiva, contagem presuntiva de bacillus cereus, salmonella spp. D) Referências: RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA. 	1.700 kg
32.	FÓRMU LA INFANTI L DE PARTID A	 A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesofilos aeróbicos, enterobacteriacaea, salmonella, C. Sakazakii, umidade, gordura, proteína, vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto, fosforo, avaliação sensorial. C) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 	1.000 kg
33.	FÓRMU LA INFANTI L DE	A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte	1.000 kg



	CE C	1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1	
	SEGUIM	lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais,	
	ENTO	isenta de sacarose.	
		B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar	
		externamente os dados de identificação e procedência, informações	
		nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e	
		número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para	
		fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar	
		validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade	
		requisitante.	
		C) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesofilos aeróbicos,	
		enterobacteriacaea, salmonella. Umidade, gordura, proteína,	
		vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto,	
		fosforo, avaliação senorial	
		A) Características: Leite integral processado em usinas de beneficiamento	
		através do sistema <i>Ultra High Temperature</i> (UHT) com fiscalização	
		permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade:	
		mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco	
		desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido lático/100ml,	
		conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT.	
		B) Embalagem: de 1L, Tetra Pack [®] . Deverá trazer informações gerais, data	
	LEITE	de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de	
34.	INTEGR	entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção	86.000 litros
34.	_	Estadual ou Federal.	80.000 111103
	AL UHT	C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez em	
		ácido lático, cinzas insolúveis em HCl a 10%, extrato seco	
		desengordurado, matéria gorda; Microscopia: microscópica e	
		macroscópica; Microbiologia: contagem de miro organismos mesófilos	
		aeróbios viáveis a 30ºC, pré incubação a 36ºC por 7 dias em produtos	
		UHT	
		D) Referências: RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA, Portaria nº. 370 de	
		04/09/97 MAPA, Portaria nº146 de 07/03/96 MAPA.	
		A) Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio	
		(INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS	
	LEITE	339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca,	
	UHT	odor e sabor característicos.	
35.	ZERO	B) Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa	3.000 litros
33.	LACTOS	cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de	3.000 111103
		entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados	
	E	de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote,	
		data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose.	
		Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	
		A) Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode	
		conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de	
	MACAR	milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de	
		trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura	
	RÃO DE	de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água,	.
36.	ARROZ	extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem	220 kg
	SEM	corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto,	
	GLUTEN	tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as	
		normas e legislações sanitárias.	
		B) Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos	
		soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve	



		7 // 13 C CONTENT OF (TEXT)	
		conter a expressão: "NÃO CONTEM GLÚTEN", com capacidade de	
		apresentação de 500g.	
		C) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
		22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007, Lei nº. 10.674 de	
		16/05/2003 ANVISA.	
		A) Características: Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de	
		matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas.	
		Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem	
		colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão	
		apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos	
		Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e	
		Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características	
		Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos	
		Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação	
		Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte	
		designação: Macarrão com ovos.	
		B) Embalagem: primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos,	
		termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g. Validade de no	
	MACAR	mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	
	RÃO	C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, consistência; Físico químico	
		umidade, acidez alcoólica, cinzas, teste de cocção, corante amarelo	
37.	CABELO	crepúsculo, corante amarelo tartrazina, corante azul brilhante, corante	900 kg
	DE	azul indigotina, corante Bordeaux S, corante vermelho eritrosina, corante	
	ANJO	vermelho ponceau 4R, corante vermelho 40, areia; Microscópicos :	
		identificação histológica, matérias estranhas macroscópicas, matérias	
		estranhas microscópicas, fragmentos de insetos, insetos inteiros mortos,	
		ácaros mortos, bárbulas, outras matérias estranhas microscópicas exceto	
		parasitas, fragmentos de pelos de roedor, matéria macroscópica: filmes	
		plásticos, matéria macroscópica: fragmentos de vidro, matéria	
		macroscópica: objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que	
		2mm, matéria macroscópica: objetos rígidos, pontiagudos e/ou	
		cortantes, iguais ou maiores que 7mm, matéria macroscópica: parasitas,	
		outras matérias estranhas macroscópicas; Microbiológicos: Bacillus	
		cereus, coliformes 45°C, estafilococos coagulase positivo, salmonela sp.	
		D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
		22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	
		A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e	
		limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou com sêmola	
		de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola de trigo deve ser enriquecida com	
		Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la	
		antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas.	
	MACAR	Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência	
	RÃO DE	macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos	
38.	LETRIN	Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de	840 kg
	HAS	Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas,	
	ПАЭ	Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;	
		Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional	
		Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá	
		constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.	
		B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos	
	<u> </u>	_,	



	ı	SECKLIANIA DE ADMINISTRAÇÃO	1
		soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90	
		dias a partir da data de entrega do produto	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, proa cocção, sabor Físico quimíco:	
		cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis, vomitxina	
		Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de	
		coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase	
		positiva, contagem presuntiva de bacillus cereus, salmonela spp	
		Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona.	
		Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra,	
		em saco plástico resistente e devidamente fchada; rótulo	
		D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
		22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	
		A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e	
		limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de	
		trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas	
		na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-	
		se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar	
		cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa.	
		Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos	
		Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes;	
		Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;	
		Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos	
	MACAR	Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos	
	RÃO	em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação:	
39.		Macarrão com ovos.	4.300 kg
	PARAFU	, , , ,	J
	SO	soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90	
		dias a partir da data de entrega do produto.	
		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor Físico	
		químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis	
		Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem	
		presuntiva de Bacillus cereus, contagem de coliformes termotolerantes,	
		contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona	
		Roulagem/embalagem: rótulo (completo D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
		22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº 12 de	
		02/01/2001 ANVISA, RDC II 173 de 08/07/2003 ANVISA, RDC II = 12 de 08/07/2003 ANVISA	
		A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e	
		limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de	
		trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água	
		não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se	
		fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos	
	MACAR	específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e	
40.	RÃO	Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas	4.000 kg
	PENNE	e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem	''0
	LINING	Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional	
		Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação:	
		Macarrão com ovos.	
		B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos	
		soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90	
	l	25.22.35, deve estai intasta, passies de 300 g. vandade de 110 million 30	



dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Microbiologia: contagem presuntiva de Bacillus cereus, contagem de coliformes termotolerantes, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis; Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
contagem de coliformes termotolerantes, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp; Físico químico : cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis; Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
coagulase positiva, salmonella spp; Físico químico : cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis; Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis; Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem:	
rátula (asmulata)	
rótulo (completo).	
D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de	
22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de	
02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	
A. Características: Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado obtido a partir	
do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela	
bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme	
pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da	
manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não	
deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes	
artificiais.	
MANTEI B. Embalagem: pesando de 200g a 400g, contendo dados de identificação do	
b. Limbalagem. Desando de 2008 a 4008, contendo dados de identificação do	
1 500	5
COM deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser	
SAL transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e	
temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas,	
respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não	
se apresentem estufadas ou alteradas.	
C. Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico: índice de	
acidez, índice de peroxido; Microscopia: macroscópica, microscópica	
Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes	
termotolerantes 45°C, salmonella sppe Creme Vegetal	
A) Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%.	
Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo	
15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (UI) de vitamina A,	
por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo	
deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. Os	
produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados,	
transportados e conservados em condições que não produzam,	
desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas	
que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender ao	
42. Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de 1.400	Ţ
RINA Margarina e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de	•
Produtos de Origem Animal.	
B) Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg.	
Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	
C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, sabor, umidade e voláteis Macro e	
microscópicos: areias ou cinzas insolúveis, sujidades Microbiologia:	
coliformes a 45°C.	
D) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93 MAPA, Portaria nº. 372 de	
04/09/97 MAPA.	
04/09/97 MAPA. OLEO A) Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência,	
O4/09/97 MAPA. OLEO A) Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades 4.750 unio	ıdes
O4/09/97 MAPA. OLEO A) Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranco e outras peculiaridades	ıdes



Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO	
acidez, índice de peroxido; Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella sppe Creme Vegetal D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA. A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 60,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálico, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Ecercto nº, 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E VINAGR C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente; resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº, 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de d			= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	
Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella sppe Creme Vegetal D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA. A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0.2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Fisico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa — Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo			•	
termotolerantes 45°C, salmonella sppe Creme Vegetal D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA. A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Fisico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E 45. E C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Fisico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as característi				
D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA. A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E VINAGR C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo? D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa — Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem				
A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres 45. E C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; microscópica; microscópica; cortagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulor. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com colo				
A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica; microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própr			·	
misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. 44. SAL B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças				
B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E VINAGR E VINAGR C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados	
entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiología: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	44.	SAL	humano.	1.900 kg
matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45ºC, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			,	
cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000. A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de	
45. VINAGR E VINAGR E C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%,	
45. E WINAGR E VINAGR E Collares termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			= = =	
A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45ºC, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			•	
45. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			·	
inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			,	
Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres VINAGR E Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa — Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
45. VINAGR E C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
45. E em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		VINACE	-	
Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	45.		,	1.000 unidades
coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		E		
avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA. A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			,	
apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
Vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.			•	
46. INGLES A estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		DATATA		
coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	46.			14.500 kg
		Α		
			Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos	
vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.				
B) Referências: Portaria nº. 69 de 21/02/1995 MAPA.				
CEBOLA A) Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal),		CFROI A	,	
tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
DE características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem		DE	características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem	
47. CABEÇA desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos 8.500 kg	17	CABECA	desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos	8.500 kg
mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições	47.			
de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou		BRANC		
A mortos e de substâncias nocivas à saúde.		Α		
B) Referências: Portaria nº. 529 de 18/08/1995 MAPA.			B) Referências: Portaria nº. 529 de 18/08/1995 MAPA.	



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO			
LARANJ A LIMA	A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	500 kg	
	Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.		
LARANJ A PERA	apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	16.300 kg	
	Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.		
LIMÃO	A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	1.400 kg	
MAÇÃ FUJI	(um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a	17.500 kg	
MAÇÃ GALA	A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	500 kg	
MAMÃ O FORMO SA	A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	11.000 kg	
TOMA TE	limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.		
	A LIMA LARANJ A PERA LIMÃO MAÇÃ FUJI MAÇÃ GALA MAMÃ O FORMO SA TOMA	A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos o umortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. A) Características: Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde. A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cuntivar	A) Características: Grupo I — Classe: 4. 9 (de 60 a 85 mm) — Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em let. A) Características: Grupo J. Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde. A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de vativada be

^{*}Valor unitário conforme média de orçamentos.



ANEXO 2: Lista de Endereços das Instituições Escolares do Município de Biguaçu

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
EBM Celina Dias	Estrada Geral de Três Riachos – Limeira	3094-4155
EBM Fernando B. Viegas de Amorim	Loteamento Castelo – Jardim Janaína	3094-4149
EBM Manoel Roldão das Neves	Encruzilhada de Três Riachos, km 8 – Zona Rural	3094-4151
EBM Prof. Donato Alípio de Campos	Rua Treze de Maio, km 2 – Prado	3094-4153
GEM Célia Lisboa dos Santos	Morro da Boa Vista, km 2, nº 900	3094-4150
GEM Ruth Faria dos Reis	Morro da Bina – Próximo ao Motel Dallas	3094-4140
E.B.M. Olga de Andrade Borgonovo	Rua Belmira Mafra Vieira – Bom Viver	3094-4152
EIEF Taguató	Estrada Geral de Timbe - Fazenda Morro das Palhas	-
EIEF Fundamental Whera Tupã-Poli Toty Dja	Rod br, 101 - Dalmolin	-

CEIMS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEIM Algodão Doce	Rua Sete de Setembro, nº 305 – Centro	3094-4145
CEIM Dona Dorvalina	Rua Ângelo Petti s/n – Jd Marcos Antônio	3094-4148
CEIM Dona Lili	Rua Hermínio Silvy, s/n – Tijuquinhas	3094-4156
CEIM Dona Paulina	Rua João José Rodrigues, s/n – Centro	3094-4139
CEIM Dona Virgínia	Rua Treze de Maio, s/n – Prado	3094-4138
CEIM Profa. Páscoa R. Mendes	Rua Ildefonso Manoel Jacks, s/n	3094-4143
CEIM Prof ^a Lourdes Galliani	Trevo de Governador Celso Ramos	3094-4147
CEIM Jardim Janaína	Rua Portugal, s/n – Jardim Janaína	3094-4141
CEIM Lar Feliz	Rua Dr. Ismar Pedro Bez, nº 83 – Pedregal	3094-4146
CEIM Prof ^a . Lindóia M ^a de Souza Faria	Rua José Francisco Sodré, s/n – Praia João Rosa	3094-4137
CEIM Recanto Feliz	Rua João Paulo I, s/n – Fundos	3094-4142
CEIM São Tomaz de Aquino	ROD SC 408 KM 7	3094-4154
CEIM Cecília Alaíde de Carvalho Rosa	Rua Arcanjo Antônio Henrique, s/n – Jardim Janaina	3094-4144
Centro de Educação Infantil Municipal Cândido João de Aquino	Rua Ivo Tomaz Coelho, s/nº, cruzamento com a rua Alberto Muller, no bairro Vendaval.	3094-4167
Centro de Educação Infantil Municipal Ambiental Rural Zulmira da Silva Delanlho	Estrada Geral de Sorocaba de Fora.	3094-4166



CEIM Bairro Saudade Rua Treze de Maio, s/n – Saudade	-
--	---

CEIS CONVENIADOS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEI Anjinho da Guarda	Rua José Francisco Sodré, nº 514	3243-4490
CEI Planeta Azul	Rua Júlio Theodoro Martins, nº 3668 – Fundos	3243-1793

O horário para a realização das entregas deverá ser das 8h às 12h e das 13h às 17h.



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAMOS para fins de participação do procedimento licitatório PREGÃOELETRÔNICO da Prefeitura Municipal de Biguaçu, que a empresa atende não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio licitante.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal