**INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS - IRP Nº 004/2025 - FMEDUCA**

O **Município de Porto Belo/Fundo Municipal de Educação,** inscrito no CNPJ nº 82.575.812/0001-20, com base no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, vem a público convidar órgãos interessados a participar de processo licitatório com o procedimento auxiliar Sistema de Registro de Preços – SRP para aquisição do(s) seguinte(s) objeto(s) a seguir discriminado(s):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QTD** | **VALOR UNITÁRIO** |
| 1 | AÇUCAR.REFINADOAÇÚCAR, OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, REFINADO, COM ASPECTO COR, CHEIRO PRÓPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99%P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PLÁSTICO ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 1 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 271 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. | KG | 5000 | R$ 5,49 |
| 2 | ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ ADOÇANTE DIETÉTICO DE STEVIA 100% NATURAL EM PÓ. SEM CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM, CONTENDO 400 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVE ATENDER AINDA: PORTARIA Nº 38, DE 13/01/1998 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ADOÇANTE DE MESA. PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | UN | 100 | R$ 44,05 |
| 3 | ÁGUA DE COCO INTEGRAL: ÁGUA DE COCO INTEGRAL, SEM ADIÇÕES DE AÇÚCAR E ÁGUA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 09/2020, RESOLUÇÃO FNDE Nº26/2013 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AO NATURAL E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO FERMENTADO. BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. SEM NECESSIDADE DE CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRAPAK LONGA VIDA DE 200 ML COM CANUDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO VALIDADE SUPERIOR A 3 MESES. | UN | 12000 | R$ 10,71 |
| 4 | AMEIXA SECA: AMEIXA SECA, SEM CAROÇO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR, CONSERVANTES E NENHUM OUTRO INGREDIENTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 200G DE PESO LIQUIDO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 1000 | R$ 9,67 |
| 5 | AMENDOIM AMENDOIM NATURAL, SEM PELE. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR, SAL, CONSERVANTES E NENHUM OUTRO INGREDIENTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 500G DE PESO LIQUIDO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 1000 | R$ 21,36 |
| 6 | AMIDO DE MILHO PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DO MILHO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALADO EM PACOTES DE 1000 GRAMAS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 1000 | R$ 8,42 |
| 7 | ARROZ BRANCO GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CLASSIFICADO COMO ARROZ DO GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO ("AGULHINHA"), TIPO 1, CONFORME A PORTARIA Nº 269, DE 17/11/88 E ANEXOS; COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS: Nº 1, DE 09/01/1989; Nº 157, DE 04/11/1991; Nº 80, DE 10/04/1992 E Nº 10, DE 12/04/1996. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE GRÃOS BRANCOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE PELO MENOS DOBRAR DE VOLUME APÓS O COZIMENTO. TODOS OS GRÃOS (100%) DEVEM ESTAR COZIDOS NO TEMPO QUE DETERMINA A EMBALAGEM OU, NO CASO DE NÃO HAVER DETERMINAÇÃO NA EMBALAGEM, EM NO MÁXIMO 20 MINUTOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE ESTAR INTACTA, EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO, INCOLOR E TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA 30 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | KG | 6000 | R$ 6,72 |
| 8 | ARROZ INTEGRAL LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1KG. | KG | 4000 | R$ 9,51 |
| 9 | ARROZ.PARBOILIZADOTIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRAUS INTEIROS, COM TEOR DE UNIDADE MÁXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PACOTE DE 01 KG. | KG | 12000 | R$ 7,75 |
| 10 | AVEIA FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS FINOS DE 1ª QUALIDADE ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DE UM PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO: LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA APÓS CLASSIFICAÇÃO, DESCASCAMENTO E TRATADOS TERMICAMENTE PARA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LIMPO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM 400 G. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 1000 | R$ 14,85 |
| 11 | AVEIA FLOCOS GROSSOS | PCT | 1000 | R$ 8,85 |
| 12 | AZEITE - ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0, 8%, - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0, 5% ( EM ÁCIDO OLEICO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML, COM BICO DOSADOR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. ( NÃO ACEITAREMOS TIPO EXTRA VIRGEM NEM AZEITE COMPOSTO). | UN | 500 | R$ 55,34 |
| 13 | BISCOITO DE POLVILHO BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SABOR ORIGINAL, PRODUZIDO A PARTIR DE POLVILHO AZEDO E LEVEMENTE AROMATIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G. | KG | 10000 | R$ 16,75 |
| 14 | BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. SABOR: VARIADOS. AMIDO DE MILHO E/OU MANDIOCA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, OVOS, SAL E AROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 200G. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO." PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98; PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 600 | R$ 13,62 |
| 15 | BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL, MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL, FERMENTO, ESPESSANTE, AGENTE DE LEVEDAÇÃO, EMULSIFICANTE, AROMATIZANTES NATURAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM COM PACOTE DE 100 A 250G. | PCT | 1000 | R$ 12,03 |
| 16 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G: DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃO BENEFICIADO DO FRUTO MADURO DE ESPÉCIES DO GÊNERO 100% ARÁBICA CONTENDO GRÃOS TIPO 2 E TIPO 4, NÃO SENDO ADMITIDO PRESENÇA DE CONILLON , SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ATÉ ATINGIR O PONTO DE TORRA TRADICIONAL, SENDO POSTERIORMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE MOAGEM. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER À: RESOLUÇÃO RDC NO 277, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA CAFÉ, CEVADA CHÁ, ERVA-MATE E PRODUTOS SOLÚVEIS". RESOLUÇÃO NO 2, DE 22/05/2000 - DISPÕE SOBRE ROTULAGEM DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS DE INDUSTRIAS DE LATICÍNIOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. RESOLUÇÃO RDC NO 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". RESOLUÇÃO RDC NO 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC NO 259, DE 20/09/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RESOLUÇÃO RDC NO 123, DE 13/05/2004 - ALTERA O SUBITEM 3.3. DO ANEXO DA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC NO 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 RESOLUÇÃO RDC NO 360, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC NO 359, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC NO 163, DE 17/08/2006 - APROVA O DOCUMENTO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES - RDC NO 359 E RDC NO. 360, DE RESOLUÇÃO RE NO 2313, DE 26/07/2006 23/12/2003. - DETERMINA A PUBLICAÇÃO DE "PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES DE DIRETORIA COLEGIADA RDC NO.S. 359 E PORTARIA NO 157 DE 2003". CARACTERÍSTICAS GERAIS: A MARCA DEVE POSSUIR SELO DE QUALIDADE PQC, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÊ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA GLOBAL SUPERIOR A 7,3 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÊ E LAUDO DE ANALISE MICROSCOPICA DE NO MAXIMO 1% DE IMPUREZAS. O CAFÊ TAMBÉM NECESSITA POSSUIR O SELO PADRÃO GOURMET IMPRESSO NA EMBALAGEM. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 500 G. SEM GLÚTEN. SEGUNDO A RDC NO 277, DE 22/09/2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, QUANDO FOR O CASO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER; E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. AS ESPÉCIES VEGETAIS UTILIZADAS PARA A OBTENÇÃO DO PRODUTO NÃO PODEM SER PREVIAMENTE ESGOTADAS NO TODO OU EM PARTE. A UTILIZAÇÃO DE ESPÉCIE VEGETAL E PARTES DE ESPÉCIE VEGETAL QUE NÃO SÃO USADAS TRADICIONALMENTE COMO ALIMENTO, PODE SER AUTORIZADA, DESDE QUE SEJA COMPROVADA A SEGURANÇA DE USO DO PRODUTO, EM ATENDIMENTO AO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FINO, COR CASTANHO; SABOR E ODOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC NO 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CONTENDO 500G, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | UN | 4000 | R$ 35,81 |
| 17 | CANELA EM PAU - ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PACOTE DE 100G. | PCT | 500 | R$ 9,90 |
| 18 | CANELA EM PÓ - CANELA PROVENIENTE DE CASCAS SÃS, LIMPAS E SECAS, EM FORMA DE PÓ FINO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PACOTE DE 1KG | PCT | 300 | R$ 54,63 |
| 19 | CEREAL FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR DESCRIÇÃO DO OBJETO: É O PRODUTO OBTIDO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO COZIDOS, SECOS, LAMINADOS E TOSTADOS. NÃO PODERÃO CONTER COBERTURA AÇUCARADA. DEVERÃO SER PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÃO CONTER CORANTES E AROMATIZANTES DE QUALQUER NATUREZA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE FLOCOS, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 1 KG DE POLIETILENO ATÓXICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 90 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | KG | 4000 | R$ 25,66 |
| 20 | CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE - SEMOLINA DE MILHO, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ, OLEÍNA DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, MANTEIGA DE CACAU, SAL, COMPLEXO VITAMÍNICO, COMPLEXO MINERAL, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMA DE BAUNILHA E CHOCOLATE AO LEITE E BICARBONATO DE SÓDIO. APRESENTANDO-SE EM FORMATO CILÍNDRICO DE TEXTURA CROCANTE.O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. PORTARIA Nº 31, DE 13/01/1998 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS, CONSTANTE DO ANEXO DESTA PORTARIA. RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003 - APROVA "REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15/03/2000 - DISPÕE SOBRE O MANUAL DE PROCEDIMENTOS BÁSICOS PARA REGISTRO E DISPENSA DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO DE PRODUTOS PERTINENTES À ÁREA DE ALIMENTOS RESOLUÇÃO RDC Nº 27, DE 06/08/2010 - DISPÕE SOBRE AS CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS ISENTOS E COM OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO. RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004 - ALTERA O SUBITEM 3.3. DO ANEXO DA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, TORNANDO OBRIGATÓRIA A ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 - APROVA REGULAMENTO TÉCNICO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS EMBALADOS PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006 - APROVA O DOCUMENTO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES-RDC Nº 359 E RDC Nº. 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. RESOLUÇÃO RE Nº 2313, DE 26/07/2006 - DETERMINA A PUBLICAÇÃO DE "PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES DE DIRETORIA COLEGIADA RDC Nº.S. 359 E 360, DE 2003". PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO METROLÓGICO ESTABELECENDO A FORMA DE EXPRESSAR O CONTEÚDO LÍQUIDO A SER UTILIZADO NOS PRODUTOS PRÉ-MEDIDOS. LEI Nº 8543, DE 23/12/1992 - DETERMINA A IMPRESSÃO DE ADVERTÊNCIA EM RÓTULOS E EMBALAGENS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, A FIM DE EVITAR A DOENÇA CELÍACA OU SÍNDROME CELÍACA. LEI Nº 10674, DE 16/05/2003 - OBRIGA A QUE OS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS INFORMEM SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN, COMO MEDIDA PREVENTIVA E DE CONTROLE DA DOENÇA CELÍACA. RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 269, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A INGESTÃO DIÁRIA RECOMENDADA (IDR) DE PROTEÍNA, VITAMINAS E MINERAIS". RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 - ESTABELECE OS REQUISITOS PARA DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DA PRESENÇA DE LACTOSE NOS RÓTULOS DOS ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE FLOCOS, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 1 KG DE POLIETILENO ATÓXICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 90 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | PCT | 3000 | R$ 34,37 |
| 21 | CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM AÇÚCAR, ATRAVÉS DE PROCESSO ADEQUADO. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. QUANDO MISTURADO AO LEITE, DEVE SER TOTALMENTE DILUÍDO E NÃO FORMAR GRUMOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ASPECTO: PRODUTO HOMOGÊNEO. COR: MARROM. AROMA: CARACTERÍSTICO. SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 1 KG DE POLIETILENO ATÓXICO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 1000 | R$ 25,81 |
| 22 | COCO RALADO SEM AÇÚCAR DESCRIÇÃO DO OBJETO: COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR. PRODUTO OBTIDO DO ENDOSPERMA DO FRUTO DO COQUEIRO (COCOS NUCIFERA), POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO PARCIALMENTE DA EMULSÃO ÓLEO/ÁGUA (LEITE DE COCO) POR PROCESSOS MECÂNICOS. PROCEDÊNCIA DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM QUALQUER ADIÇÃO E QUE CONSERVA PARTE DOS COMPONENTES DO ENDOSPERMA DO FRUTO, CONTÉM DE 35 A 60% DE LIPÍDIOS; O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: FRAGMENTOS SOLTOS; COR: BRANCA COR: BRANCA; CHEIRO: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PCT | 600 | R$ 29,61 |
| 23 | CRAVO.DA.INDIACONSTITUÍDOS POR BOTÕES FLORAIS SÃOS, SECOS E LIMPOS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PACOTE COM 100G. | PCT | 300 | R$ 14,08 |
| 24 | DOCE DE FRUTA DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE FRUTA, AÇÚCAR, GLUCOSE, PECTINA. SABORES: BANANA, UVA, MORANGO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 400G PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | POTE | 3000 | R$ 23,97 |
| 25 | DOCE DE FRUTA DIET: DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. SABORES: CONFORME PEDIDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETATO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 290G PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017). | POTE | 200 | R$ 19,11 |
| 26 | DOCE DE LEITE: EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. | UN | 600 | R$ 24,53 |
| 27 | FARINHA DE ARROZ: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FARINHA DE ARROZ PARA PREPARO DE PÃES, BOLOS E BISCOITOS. NÃO CONTEM GLÚTEN. OBTIDA PELA MOAGEM DO GRÃO DE ARROZ, SEM QUALQUER PROCESSO QUÍMICO, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. NÃO DEVE POSSUIR LEITE E DERIVADOS E TAMBÉM NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 300 | R$ 9,78 |
| 28 | FARINHA DE MANDIOCA: PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA, LIGEIRAMENTE TORRADA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 07 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVE ESTAR AINDA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA 52 DE 07/11/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DA FARINHA DE MANDIOCA NA FORMA DA PRESENTE INSTRUÇÃO NORMATIVA E DOS SEUS ANEXOS. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICAS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017). | KG | 2000 | R$ 6,10 |
| 29 | FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS, L), DESGERMINADO OU NÃO, PRÉ-COZIDO SECO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE SER EM FORMA DE FARINHA, PRÉ-COZIDA (TIPO POLENTA), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CADA 100 GR DEVE FORNECER, NO MÍNIMO,4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO), PODENDO OU NÃO CONTER SAL. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS):ASPECTO DE PÓ FINO; COR AMARELA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS PRETOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU DE PAPEL REFORÇADOS E LACRADOS CONTENDO ATÉ 12 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATADA ENTREGA. O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO; RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017) | KG | 3000 | R$ 7,52 |
| 30 | FARINHA DE TRIGO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EMBALAGEM DE 1 KG O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO Nº 383, DE 05/08/1999 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO QUE APROVA O USO DE ADITIVOS ALIMENTARES, ESTABELECENDO SUA FUNÇÕES E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 7- PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E BISCOITOS". LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017) | KG | 8000 | R$ 6,68 |
| 31 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: PRODUTO ELABORADO COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM , OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS A PARTIR DO PROCESSAMENTO COMPLETO DO GRÃO LIMPO, CONTENDO OU NÃO O GÉRMEN. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA 8 DE 02/06/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | KG | 2000 | R$ 6,22 |
| 32 | FARINHA DE TRIGO PARA KIBE: GRÃOS LIMPOS PROCESSADOS EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LIMPO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM 500 G. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 700 | R$ 9,86 |
| 33 | FECULA DE BATATA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES SUBTERRÂNEAS COMESTÍVEIS DOS VEGETAIS, BATATA (SOLANUM TUBEROSUM, L.). RESULTADO DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM DE BATATAS SECAS. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE P'P, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 12, DE 1978 - FIXA PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA OS ALIMENTOS (E BEBIDAS) CONSTANTES NA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 200 | R$ 21,01 |
| 34 | FEIJÃO CARIOCA - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6268 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007; INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM DE 1 KG. | KG | 4000 | R$ 11,77 |
| 35 | FEIJÃO.PRETOCONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6268 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007; INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARCO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA EMBALAGEM DE 1 KG. | KG | 5000 | R$ 11,22 |
| 36 | FEIJÃO VERMELHO - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6268 DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007; INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARCO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA EMBALAGEM DE 1 KG. | KG | 5000 | R$ 14,07 |
| 37 | FERMENTO BIOLÓGICO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTES SUBSTÂNCIAS, PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR: FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, NO MÁXIMO 5% P/P; ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS; SULFATO DE CÁLCIO; CARBONATO DE CÁLCIO; SORBITOL; MONOLAURATO DE SORBITANA E OUTRAS APROVADAS PELA CNNPA. NÃO DEVE NECESSITAR DE REFRIGERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS; COR CASTANHO CLARO; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO DE MOFO E SABOR AMARGO. QUANDO EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES, DEVE FAZER A MASSA CRESCER. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 500 GR. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS QUE PERDERAM O VÁCUO OU QUE ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 - APROVAR COMO COADJUVANTES DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO AS SUBSTÂNCIAS CONSTANTES DOS ANEXOS I, II, III E IV, DESTINADAS AO FABRICO DE PRODUTOS FORNEADOS, TAIS COMO: PÃO, BROA, BISCOITO, BOLACHA, BOLO, TORTA E DEMAIS PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | UN | 500 | R$ 35,51 |
| 38 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: COMPOSTO DE PIROSFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO; BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONO-CALCIO, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM POTE DE POLIPROPILENO COM TAMPA, HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 200 A 250 GRAMAS;O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | UN | 1000 | R$ 8,85 |
| 39 | FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA: FÓRMULA EM PÓ, PARA CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA; COMPOSTO DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA; ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE, PROTEÍNAS LÁCTEAS E GLÚTEN; COM MALTODEXTRINA; INSTANTÂNEO, COM BOA PALATABILIDADE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS DE 400G. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM AMASSADAS E/OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA; RESOLUÇÃO RDC N. 43/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES; RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006 REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS; RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001); LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LATA | 200 | R$ 73,23 |
| 40 | FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA EM PÓ À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS. CONTENDO NO MÍNIMO 1 MG DE FERRO EM 100KCAL DA FÓRMULA PRONTA PARA CONSUMO. FÓRMULA DESTINADA AO ATENDIMENTO DE LACTENTES SADIOS MENORES DE 6 MESES DE VIDA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: PRÓPRIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS DE 800G. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM AMASSADAS E/OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA; RESOLUÇÃO RDC N. 43/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES; RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006 REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS; RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001); LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LATA | 1000 | R$ 74,00 |
| 41 | FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, CONTENDO NO MÍNIMO 1,5 MG DE FERRO EM 100KCAL DA FÓRMULA PRONTA PARA CONSUMO, FÓRMULA DESTINADA AO ATENDIMENTO DE LACTENTES SADIOS MAIORES DE 6 MESES DE VIDA ATÉ 1 ANO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: PRÓPRIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS DE 800G. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM AMASSADAS E/OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA; RESOLUÇÃO RDC N. 43/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES; RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006 REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS; RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001); LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LATA | 2000 | R$ 92,71 |
| 42 | FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES ISENTA EM LACTOSE: DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTANTES DESDE O NASCIMENTO COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. FÓRMULA ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E PROTEÍNA DE SOJA, ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS E MALTODEXTRINA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. NÃO CONTER GLÚTEN. PRODUTO EM PÓ. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS DE 400G. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM AMASSADAS E/OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.DEVE ATENDER AINDA: RESOLUÇÃO RDC N. 42/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE COMPOSTOS DE NUTRIENTES PARA ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E A CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA; RESOLUÇÃO RDC N. 43/2011- REGULAMENTO TÉCNICO PARA FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES; RESOLUÇÃO RDC N. 46/2011 - REGULAMENTO TÉCNICO DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA PARA FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS A LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. PORTARIA Nº 29, DE 13/01/98 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. LEI N. 11.265, DE 3 DE JANEIRO DE 2006 REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA E TAMBÉM A DE PRODUTOS DE PUERICULTURA CORRELATOS; RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001); LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LATA | 400 | R$ 98,55 |
| 43 | GRÃO DE BICO GRÃOS DE PRIMEIRA E INTEIROS, NOVOS, LIMPOS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, LIMPO E RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE VEDADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM 500 G. | PCT | 1000 | R$ 13,27 |
| 44 | IOGURTE NATURAL: PRODUTO LÁCTEO PRODUZIDO ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO LÁCTICA, MEDIANTE AÇÃO DE CULTIVOS DE MICROORGANISMOS ESPECÍFICOS. INGREDIENTES: LEITE (IN NATURA, PASTEURIZADO INTEGRAL, FERMENTO LÁCTEO. NÃO PODE CONTER: AÇÚCAR, CORANTE, ÓLEO, SORO EM PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ESPESSANTES, AMIDOS OU FARINHAS. VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS. EMBALAGEM DE 1000 GR. APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO, FICHA TÉCNICA ASSINADA, INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL DA UNIDADE PRODUTORA | UN | 5000 | R$ 19,17 |
| 45 | IOGURTE DESCRIÇÃO DO OBJETO: IOGURTE, PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DE LEITE PADRONIZADO E PASTEURIZADO POR ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS LACTOBACILUS BULGARICUS E STREPTOCOCCUS ADICIONADO DE PREPARADO DE FRUTA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PREPARADO COM POLPA DE FRUTA, FRUTA CONFORME SABOR. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: FERMENTAÇÃO DE LEITE PADRONIZADO E PASTEURIZADO POR ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS LACTOBACILUS BULGARICUS E STREPTOCOCCUS ADICIONADO DE PREPARADO DE FRUTA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): HOMOGÊNEA E UNIFORME; SABOR PRÓPRIO; ODOR CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM PACOTES DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 900GR DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | UN | 12000 | R$ 15,80 |
| 46 | IOGURTE SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR. DESCRIÇÃO DO OBJETO: IOGURTE DIET, PRODUTO OBTIDO PELA ADIÇÃO DE MICROORGANISMOS VIVOS, PROBIÓTICO, 0% DE GORDURA, ISENTO DE AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PREPARADO COM POLPA DE FRUTA, FRUTA CONFORME SABOR. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PRODUTO OBTIDO PELA ADIÇÃO DE MICROORGANISMOS VIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): HOMOGÊNEA E UNIFORME; SABOR PRÓPRIO; ODOR CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CONTENDO 180GR DE PESO LÍQUIDO. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | UN | 500 | R$ 5,96 |
| 47 | IOGURTE ZERO LACTOSE. IOGURTE DE FRUTA ZERO LACTOSE. SABOR: VARIADO. LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, PREPARADO DE FRUTAS, MINERAIS E VITAMINAS, CORANTES NATURAIS, CONSERVADOR, EDULCORANTE, ESPESSANTE GOMA XANTANA E AROMATIZANTES, ENZIMA LACTASE E FERMENTOS LÁCTEOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: PRÓPRIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. NA DETECÇÃO OU IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES PREVISTOS EM REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO E INGREDIENTES DECLARADOS NO RÓTULO DEVEM SER OBSERVADOS OS DISPOSITIVOS DO REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO DO ALIMENTO EMBALADO E AS INFORMAÇÕES DECLARADAS NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 170G ATÓXICA, ESTÉRIL, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, Nº DO REGISTRO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS. | UN | 3000 | R$ 8,12 |
| 48 | LEITE LONGA VIDA DESNATADO LEITE UHT DESNATADO (ULTRA ALTA TEMPERATURA). SERÁ ACEIRO O USO DOS SEGUINTES ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0,1G/100ML EXPRESSOS EM P2O5. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/VOL A 1985). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), TIPO TETRA PACK, DE 1 LITRO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO NO MÁXIMO DE 30DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26/11/2018. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, DE 26/11/2018. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LT | 500 | R$ 7,71 |
| 49 | LEITE LONGA VIDA INTEGRAL LEITE UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTES ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0.1G/100ML EXPRESSOS EM P2O5. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO ESTARÃO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC. VOL. A 1985). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. | LT | 30000 | R$ 6,75 |
| 50 | LEITE SEM LACTOSE: DESCRIÇÃO DO OBJETO: LEITE DE VACA SEMIDESNATADO 0% (ZERO POR CENTO) DE LACTOSE, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES, PRIMEIRA QUALIDADE, IDEAL PARA O CONSUMO DE PESSOAS INTOLERANTES À LACTOSE. LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, NÃO APRESENTANDO CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), TIPO TETRA PACK, DE 1 LITRO, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, VALIDADE ATÉ 4 MESES. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER CONTAMINAÇÃO, ADULTERAÇÕES NA SUA COMPOSIÇÃO OU SENSORIAL. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF/DIPOA. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26/11/2018. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, DE 26/11/2018. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | LT | 2000 | R$ 9,82 |
| 51 | MACARRÃO ALFABETO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO ALFABETO (OU LETRINHAS), OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE OVOS, PRÓPRIO PARA O PREPARO DE SOPAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ CLASSIFICADO COMO MASSA SECA; TIPO LETRINHAS, PARA O PREPARO DE SOPA. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO MISTO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017; PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 1000 | R$ 6,43 |
| 52 | MACARRÃO CABELO DE ANJO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO CABELO DE ANJO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, PRÓPRIO PARA O PREPARO DE SOPAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 1500 | R$ 6,33 |
| 53 | MACARRÃO ESPAGUETE: DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO ESPAGUETE TIPO LONGO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO. SEM ADIÇÃO DE OVOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 2000 | R$ 6,32 |
| 54 | MACARRÃO FARFALE (GRAVATINHA): DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO FARFALE, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 3000 | R$ 7,07 |
| 55 | MACARRÃO INTEGRAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PENNE INTEGRAL. INGREDIENTES: MASSA PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 1000 | R$ 7,96 |
| 56 | MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, ADICIONADO DE QUE CONFIRAM A COR DIFERENCIADA AO ALIMENTO (COMO BETERRABA, CENOURA E/OU ESPINAFRE). SEM ADIÇÃO DE OVOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ADICIONADO DE VEGETAIS QUE CONFIRAM A COR DIFERENCIADA AO ALIMENTO (COMO BETERRABA, CENOURA E/OU ESPINAFRE), E, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CORES UNIFORMES (AMARELO, VERDE E VERMELHO); ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADA OU RANÇOSA. NÃO DEVE APRESENTAR PONTOS BRANCOS QUEBRADIÇOS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 4000 | R$ 8,27 |
| 57 | MACARRÃO TIPO PENNE, DESCRIÇÃO DO OBJETO: MACARRÃO PENNE, OBTIDO DA SÊMOLA DE TRIGO, EXCLUSIVAMENTE, COM ÁGUA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO, SEM FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE OVOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR AMARELA UNIFORME; ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 500GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , CONSTANTE DO ANEXO DESTA RESOLUÇÃO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002) | PCT | 2000 | R$ 7,87 |
| 58 | MANTEIGA SEM SAL: DESCRIÇÃO DO OBJETO: MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS DEVE CONSTAR NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE FORMA CLARA, DESTACADA E PRECISA. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): HOMOGÊNEA E UNIFORME; COR AMARELA HOMOGÊNEA; SABOR PRÓPRIO; ODOR CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POTES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, CONTENDO 500 GR DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, RESOLUÇÃO Nº 2, DE 22/05/2000 RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017; RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002 | POTE | 3000 | R$ 29,01 |
| 59 | MANTEIGA SEM SAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS DEVE CONSTAR NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE FORMA CLARA, DESTACADA E PRECISA. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): HOMOGÊNEA E UNIFORME; COR AMARELA HOMOGÊNEA; SABOR PRÓPRIO; ODOR CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POTES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO OU TABLET, CONTENDO 200 A 500 GR DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES. | POTE | 2000 | R$ 14,73 |
| 60 | MARGARINA CREMOSA DESCRIÇÃO DO OBJETO: MARGARINA CREMOSA, SEM GORDURA TRANS, COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS. PRODUTO GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL COM LEITE OU SEUS CONSTITUINTES OU DERIVADOS, E OUTROS INGREDIENTES, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. A GORDURA LÁCTEA, QUANDO PRESENTE, NÃO DEVERÁ EXCEDER A 3% M/M DO TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O TEOR DE LIPÍDIOS TOTAIS DEVE CONSTAR NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE FORMA CLARA, DESTACADA E PRECISA. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: MÍNIMO DE 65% DE LIPÍDIOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE EMULSÃO PLÁSTICA, HOMOGÊNEA E UNIFORME; COR AMARELA HOMOGÊNEA; SABOR LIGEIRAMENTE SALGADO; ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO NÃO PODE ESTAR SE LIQUEFAZENDO, O QUE É UM INDICATIVO DE ARMAZENAMENTO A ALTAS TEMPERATURAS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POTES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, CONTENDO 500 GR DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS, COM CAPACIDADE PARA 6 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005, RESOLUÇÃO Nº 2, DE 22/05/2000 RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017) | POTE | 1800 | R$ 8,81 |
| 61 | MASSINHA DOCE COM FAROFA, ADICIONADA DE FIBRAS - MASSINHA DOCE COM FAROFA (TAMBÉM CONHECIDA COMO CHINECKE COM FAROFA), ADICIONADA DE FIBRAS, COM APROXIMADAMENTE 70 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FARELO DE TRIGO/FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO E MARGARINA, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. DAS 70G TOTAIS DE CADA UNIDADE, NO MÍNIMO 20G DEVERÃO SER DE FAROFA. CADA PORÇÃO (1 UNIDADE DE 70G) DEVE FORNECER NO MÍNIMO 1,0 G DE FIBRA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO OU COM QUANTIDADE INFERIOR AO SOLICITADO DE FAROFA. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODOS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA INTEGRAL COZIDA, COM FAROFA POR CIMA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO, SEM SER GORDUROSO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: A PARTE EXTERNA E O MIOLO DEVEM SER MARROM CLARO COM PONTOS MARRONS. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | UN | 10000 | R$ 2,78 |
| 62 | MEL DE ABELHA CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO NATURAL ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DE NÉCTAR DE FLORES E/OU EXSUDATOS SACARÍNICOS DE PLANTAS. O MEL NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM SER ADICIONADO DE CORRETIVOS DE ACIDEZ. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CARAMELIZAÇÃO NEM ESPUMA SUPERFICIAL. É PERMITIDO O AQUECIMENTO DO MEL ATÉ O MÁXIMO DE 70°C, DESDE QUE SEJA MANTIDA A SUA ATIVIDADE ENZIMÁTICA. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E SINTÉTICOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: LÍQUIDO DENSO, VISCOSO, TRANSLÚCIDO OU PARCIALMENTE CRISTALIZADO. COR: LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: O MEL DEVE OBEDECER AO SEGUINTE PADRÃO: 1°) SALMONELAS, AUSÊNCIA EM 25G. 2°) APRESENTAR LIGEIRA CARAMELIZAÇÃO; 3°) APRESENTAR PODER DISTÁSICO BAIXO OU NULO, COMO CONSEQUÊNCIA DO AQUECIMENTO À TEMPERATURA SUPERIOR A 70°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM POTE PLÁSTICO (POLIETILENO) COM TAMPA DE ROSCA, APRESENTANDO PESO LÍQUIDO DE 500G. CONTENDO DESCRIÇÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO DO SIF OU SIE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER O PRAZO DE VALIDADE DE 24 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA. | POTE | 300 | R$ 34,75 |
| 63 | MORTADELA SEM GORDURA DESCRIÇÃO DO OBJETO: MORTADELA SEM GORDURA FATIADA. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DA MISTURA DE CARNES BOVINA, AVES E SUÍNA. COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES. NÃO ACRESCIDO DE TOUCINHO. A MORTADELA DEVERÁ SER EMBUTIDA ADEQUADAMENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. OS ENVOLTÓRIOS PODERÃO ESTAR PROTEGIDOS POR SUBSTÂNCIAS GLACEANTES QUE DEVERÃO ESTAR APROVADAS JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INTACTA, PEÇA CONTENDO ATÉ 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES. | KG | 1200 | R$ 21,12 |
| 64 | NATA. DESCRIÇÃO DO OBJETO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA NATA, VARIANDO DO BRANCO - CREME HOMOGÊNEO AO AMARELO PÁLIDO. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): SABOR SUAVE; AROMA PRÓPRIO, NÃO PICANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM PACOTE OU POTE DE POLIPROPILENO COM TAMPA RESISTENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO, CONTENDO 300 A 400G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO. VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 30 DIAS. | POTE | 5000 | R$ 14,12 |
| 65 | ÓLEO DE MILHO OU GIRASSOL: CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE MILHO OU GIRASSOL REFINADO OBTIDO DO GERME DOS GRÃOS OU SEMENTES, 100% NATURAL, POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO E MISTURA DE OUTROS ÓLEOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 900ML DE PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES; O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017). | UN | 500 | R$ 13,54 |
| 66 | ORÉGANOORÉGANO DESIDRATADO. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. PACOTE DE 1KG | PCT | 200 | R$ 53,69 |
| 67 | PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS: DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO, DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE E ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E AO OVO. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO, COLESTEROL E CONSERVANTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E OVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 90 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 200 | R$ 16,22 |
| 68 | PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA E LEITE DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO SEM GLÚTEN, SEM SOJA, SEM LEITE, SEM CONSERVANTES DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E ALERGIA À SOJA. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E SOJA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFECÇÃO DOS PÃES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, SOJA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA: PRÓPRIA; TEXTURA: MACIA; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: BATATA DOCE, LINHAÇA, NATURAL E CEREAIS. OBS.: SERÁ FEITA UMA ALTERNÂNCIA DOS SABORES ENTRE OS MESES. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA MECANICAMENTE CONTENDO ENTRE 300 E 500G DE PESO LÍQUIDO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO UMA SEMANA ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: 2 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE, 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU 120 DIAS CONGELADO. FORMA DE ENTREGA: O PÃO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, FATIADO O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 200 | R$ 17,20 |
| 69 | PÃO FRANCÊS - PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO MAL COZIDO, AMASSADO OU COM QUANTIDADE INFERIOR AO SOLICITADO DE FAROFA. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODAS AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA COZIDA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PRODUTO DEVE SER MACIO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: DEVE SER DE COR CLARA. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | UN | 10000 | R$ 2,03 |
| 70 | PÃO INTEGRAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS E DEVERÃO SER PREPARADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FIBRA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, ISENTO DE GORDURAS TRANS, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS, DESDE QUE DECLARADAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA, O PÃO DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. O MIOLO DEVERÁ SER POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO, E NÃO DEVERÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO. ODOR: CARACTERÍSTICO. COR: A PARTE EXTERNA DEVERÁ SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, E O MIOLO DEVERÁ SER DE COR BRANCA, OU BRANCO-PARDA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. FATIADO VERTICALMENTE. DEVE SER ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO, CARAMELO E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300G (TREZENTOS GRAMAS) E 500G (QUINHENTOS GRAMAS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 200 | R$ 16,78 |
| 71 | PÃO INTEGRAL DIET DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA EM FORMAS E DEVERÃO SER PREPARADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO VERTICALMENTE. DEVE SER ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO, CARAMELO E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA, O PÃO DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. O MIOLO DEVERÁ SER POROSO, LEVE E HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO, E NÃO DEVERÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS. SABOR: CARACTERÍSTICO. ODOR: CARACTERÍSTICO. COR: A PARTE EXTERNA DEVERÁ SER AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA, E O MIOLO DEVERÁ SER DE COR BRANCA, OU BRANCO-PARDA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE ENTRE 300G (TREZENTOS GRAMAS) E 500G (QUINHENTOS GRAMAS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 02 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | PCT | 200 | R$ 10,12 |
| 72 | PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE - PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE FONTE DE FIBRAS E ÔMEGA 3, COM 50 G CADA, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E AÇÚCAR, DEVENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. CADA PORÇÃO (1 UNIDADE DE 50G) DEVE FORNECER PELO MENOS 0,5G DE ÔMEGA-3 E 2,5G DE FIBRA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ ACEITO PÃO QUEIMADO, MAL COZIDO OU AMASSADO. PODERÁ CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. TODOS OS PÃES DEVERÃO APRESENTAR 50G E DEVERÃO SER DO MESMO TAMANHO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE MASSA INTEGRAL COZIDA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO. O PÃO DEVE SER MACIO, SEM SER GORDUROSO. NÃO DEVE SER SECO NEM DURO. COR: A PARTE EXTERNA E O MIOLO DEVEM SER MARROM CLARO COM PONTOS ESCUROS. CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS E LACRADOS, CONTENDO 10 UNIDADES, SENDO CADA PACOTE DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS RETORNÁVEIS. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO DIA DA ENTREGA OU EM ATÉ 1 DIA ANTERIOR À ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/2005 - APROVA O "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS". RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13/12/2002 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E DAS FARINHAS DE MILHO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002). | UN | 40000 | R$ 1,64 |
| 73 | POLVILHO AZEDO DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA QUE SOFREU PROCESSO DE FERMENTAÇÃO, DEVE SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. SOB A FORMA DE PÓ DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. COLORAÇÃO BRANCA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. 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. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA 23 DE 14/12/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 300 | R$ 13,51 |
| 74 | POLVILHO DOCE DESCRIÇÃO DO OBJETO: PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMAS SÃO LIMPAS. OBTIDO DA LAVAGEM DA MASSA RALADA DA MANDIOCA E POSTERIOR DECANTAÇÃO DA ÁGUA DA LAVAGEM, PARA SEPARAR O AMIDO DE FIBRAS, DE MATERIAL PROTÉICO E DE IMPUREZAS. SUBMETIDO À SECAGEM, DEPOIS DA DECANTAÇÃO. COLORAÇÃO BRANCA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. 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. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA 23 DE 14/12/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA. RESOLUÇÕES QUE ABRANGEM QUESITOS DE REGULAMENTO DE PADRÕES MACRO E MICROBIOLÓGICOS E, MACRO E MICROSCÓPICOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/2001). LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017 PORTARIA Nº 157, DE 19/08/2002; PORTARIA Nº 27, DE 13/01/98). | PCT | 300 | R$ 12,78 |
| 75 | QUEIJO PRATO OU MUSSARELA DESCRIÇÃO DO OBJETO: QUEIJO MUSSARELA OU PRATO (CONFORME PEDIDO) FATIADO E INTERFOLHADO. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE. COM INGREDIENTES LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A10°C. DE MASSA FILADA, ELÁSTICA, SABOR SUAVE, COR LEVEMENTE AMARELADA, OBTIDO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): APARÊNCIA, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM INTACTA, A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICO, LIMPO NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. APRESENTAR NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PEÇA CONTENDO ATÉ 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES. | KG | 1000 | R$ 42,52 |
| 76 | REQUEIJÃO CREMOSO GRANDE DESCRIÇÃO DO OBJETO: REQUEIJÃO CREMOSO, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, CONSISTÊNCIA CREMOSA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO REQUEIJÃO, VARIANDO DO BRANCO - CREME HOMOGÊNEO AO AMARELO PÁLIDO. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): SABOR SUAVE E LIGEIRAMENTE SALGADO; AROMA PRÓPRIO, TENDENDO AO ACIDO, NÃO PICANTE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO, CONTENDO 400 A 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO. VALIDADE DE NO MÁXIMO 60 DIAS. | POTE | 4000 | R$ 21,29 |
| 77 | REQUEIJÃO CREMOSO. DESCRIÇÃO DO OBJETO: REQUEIJÃO CREMOSO, PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, CONSISTÊNCIA CREMOSA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO REQUEIJÃO, VARIANDO DO BRANCO - CREME HOMOGÊNEO AO AMARELO PÁLIDO. DEVE CONTER SELO DO SIF. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): SABOR SUAVE E LIGEIRAMENTE SALGADO; AROMA PRÓPRIO, TENDENDO AO ACIDO, NÃO PICANTE. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES. A PRESENÇA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA DETECTADA MACROSCOPICAMENTE TORNA O PRODUTO/LOTE AVALIADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E DISPENSA A DETERMINAÇÃO MICROSCÓPICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, COM RÓTULO IMPRESSO, CONTENDO 180 A 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO. VALIDADE DE NO MÁXIMO 60 DIAS | POTE | 4000 | R$ 8,82 |
| 78 | SAL REFINADO SAL REFINADO; IODADO; COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (RES. RDC Nº 2, DE 28/03/00), RES. RDC 130/03 E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM DE 1 KG | KG | 5000 | R$ 2,92 |
| 79 | SUCO 100% FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES: SUCO DE FRUTA 100% FRUTA SEM ADIÇÕES DE AÇÚCAR, APENAS AÇÚCAR PRÓPRIO DO INGREDIENTE. SABORES: MAÇÃ, LARANJA, UVA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018, RESOLUÇÃO FNDE Nº26/2013 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. PODERÁ CONTER AROMA NATURAL. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AO NATURAL E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO FERMENTADO. BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. SEM NECESSIDADE DE CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRAPAK LONGA VIDA DE 200 ML COM CANUDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO VALIDADE SUPERIOR A 3 MESES | UN | 20000 | R$ 10,78 |
| 80 | SUCO DE UVA INTEGRAL: SUCO DE UVA INTEGRAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM CONSERVANTES E SEM A ADIÇÃO DE NENHUM OUTRO INGREDIENTE. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO - 100% NATURAL. O PRODUTO DEVE ATENDER O DECRETO Nº 99.066, DE 08/03/90 - MAPA, COM SUAS RESPECTIVAS ALTERAÇÕES E AS DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS. RENDIMENTO: COM DILUIÇÃO MÁXIMA DE 1:2 OU SEM DILUIÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA VIDRO. PESO LÍQUIDO: 1500ML. TODAS AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NA EMBALAGEM DEVEM ESTAR DISPOSTAS DE FORMA CLARA E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002 - ANVISA E RESOLUÇÕES RDC 359 E RDC 360, DE 23/12/2003 - ANVISA | UN | 5000 | R$ 28,01 |
| 81 | UVA PASSA BRANCA UVA PASSA SECA, SEM CAROÇO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR, CONSERVANTES E NENHUM OUTRO INGREDIENTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 200G DE PESO LIQUIDO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 500 | R$ 12,45 |
| 82 | UVA PASSA PRETA UVA PASSA SECA, SEM CAROÇO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR, CONSERVANTES E NENHUM OUTRO INGREDIENTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 200G DE PESO LIQUIDO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 500 | R$ 12,53 |
| 83 | VINAGRE: VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS EM MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, COM VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM FRASCOS PLÁSTICO 900 ML; O PRODUTO DEVE AINDA ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA N.36 DE 14/10/1999. PORTARIA Nº 745, DE 24 DE OUTUBRO DE 1977. LEIS, RESOLUÇÕES E PORTARIAS REFERENTES À ROTULAGEM DE ALIMENTOS (RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20/09/2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 123, DE 13/05/2004; RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002; RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 163, DE 17/08/2006; LEI Nº 8543, DE 23/12/1992; LEI Nº 10674, DE 16/05/2003; RESOLUÇÃO RDC Nº 40, DE 08/02/2002; RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, 08/02/2017). | UN | 500 | R$ 8,17 |
| 84 | PÃO DE BATATA RECHEADO COM REQUEIJÃO DESCRIÇÃO DO OBJETO: PÃO, TIPO PÃO DE BATATA, PRONTO PARA O CONSUMO. UNIDADES COM APROXIMADAMENTE 150G, COM TAMANHOS REGULARES. RECHEADO COM REQUEIJÃO. SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. MACIO, ISENTO DE MOFO, DE ODORES E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE JÁ ASSADO E EM RECIPIENTE ADEQUADO - CAIXA TÉRMICA OU CAIXA ORGANIZADORA - DEVIDAMENTE HIGIENIZADO SEM PANOS, PAPEL, TOALHAS OU SIMILARES NO SEU INTERIOR. | UN | 20000 | R$ 6,42 |
| 85 | PASTEL ASSADO DE QUEIJO E PRESUNTO DESCRIÇÃO DO OBJETO: UNIDADES COM APROXIMADAMENTE 180G, COM TAMANHOS REGULARES. RECHEADO COM QUEIJO, PRESUNTO. SEM ADIÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES. MACIO, ISENTO DE MOFO, DE ODORES E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE JÁ ASSADO E EM RECIPIENTE ADEQUADO - CAIXA TÉRMICA OU CAIXA ORGANIZADORA - DEVIDAMENTE HIGIENIZADO SEM PANOS, PAPEL, TOALHAS OU SIMILARES NO SEU INTERIOR. | UN | 20000 | R$ 18,40 |
| 86 | IOGURTE VEGANO DESCRIÇÃO DO OBJETO: IOGURTE SEM LEITE ANIMAL, PARA DIETA DE RESTRIÇÃO À PROTEÍNA DO LEITE (APLV). SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM DE 130G A 180G. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 1 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÃO SER ENTREGUES COM TEMPERATURA INFERIOR A 10° C, EM CARRO REFRIGERADO. | UN | 500 | R$ 16,83 |
| 87 | FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE /CASEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, ISENTO DE LACTOSE DESCRIÇÃO DO OBJETO: FÓRMULA INFANTIL PARA O USO ORAL E ENTERAL, APRESENTAÇÃO EM PÓ, INDICADO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA (0 A 36 MESES), QUE APRESENTAM ALERGIA A SOJA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE E/OU ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS. ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DO CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS E ADEQUADAS ÀS RDCS DA ANVISA. EMBALAGEM LATA 400 G | UN | 500 | R$ 188,83 |
| 88 | REQUEIJAO VEGANO DESCRIÇÃO DO OBJETO: REQUEIJÃO SEM LEITE, SEM DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL E SEM SOJA. ELABORADO A BASE DE OLEAGINOSAS E/OU LEGUMINOSAS. POTES DE 160 G A 200G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PARA ATENDIMENTO EXCLUSIVO DE ALUNOS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO E EM CAIXAS TÉRMICAS. | UN | 500 | R$ 17,99 |
| 89 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO DESCRIÇÃO DO OBJETO: INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, ÓLEO E/OU OUTRA GORDURA, QUEIJO (MUSSARELA E/OU PARMESÃO), LEITE EM PÓ E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE O CARACTERIZE, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER ISENTO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, AROMAS ARTIFICIAIS. SERÁ TOLERADO O USO DE ADITIVOS DESDE QUE: SEJA INDISPENSÁVEL À ADEQUADA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; TENHA SIDO PREVIAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; SEJA EMPREGADO NA QUANTIDADE ESTRITAMENTE NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DO EFEITO DESEJADO, RESPEITADO O LIMITE MÁXIMO QUE VIER A SER FIXADO. OS PÃES DEVEM SER MODELADOS E UNIFORMES COM PESO DE 25G, SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE 10% PARA MAIS OU PARA MENOS. O TEMPO MÁXIMO PARA DESCONGELAMENTO E DESCANSO DOS PÃES DE QUEIJO NÃO DEVE SER MAIOR QUE 1 HORA. PESO DA EMBALAGEM: ENTRE 1 KG | PCT | 1000 | R$ 33,16 |
| 90 | GRANOLA: DESCRIÇÃO DO OBJETO CARACTERÍSTICAS: SABOR TRADICIONAL DEVENDO CONTER FLOCOS DE CEREAIS COMO AVEIA E ARROZ, GÉRMEN E/OU FIBRA DE TRIGO, CEREAIS INTEGRAIS, SEMENTES COMO GERGELIM E/OU CHIA E/OU LINHAÇA E/OU QUINOA, FRUTAS SECAS OU DESIDRATADAS COMO UVA PASSA E/OU MAÇÃ DESIDRATADA (EXCETO FRUTAS CRISTALIZADAS) E OLEAGINOSAS COMO CASTANHAS E/OU LASCAS DE COCO. NÃO PODENDO CONTER ENTRE OS SEUS INGREDIENTES GORDURA TRANS, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR CRISTAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO INVERTIDO, DEXTROSE, XAROPES E ADITIVOS COMO CONSERVANTES, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES E LECITINA. PODENDO CONTER MEL OU MELADO DE CANA DE AÇÚCAR OU TER ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PRODUTO RICO EM FIBRAS E BAIO TEOR DE SÓDIO. EMBALAGEM: PRÓPRIA E ATÓXICA, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE INGREDIENTES, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E EMBALAGEM. EMBALAGEM: 1KG. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | PCT | 1000 | R$ 28,78 |
| 91 | TAPIOCA (MASSA PRONTA) DESCRIÇÃO DO OBJETO: TAPIOCA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. SOLTA, NÃO PRECISA PENEIRAR. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM: 1KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES | PCT | 1000 | R$ 12,95 |
| 92 | POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: POLPA DE AÇAÍ 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NÃO PODERÁ CONTER GORDURA TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR MARROM ARROXEADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO VISCOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, RESISTENTE, ATÓXICO, PESANDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E RESISTENTE COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO | POTE | 1000 | R$ 25,33 |
| 93 | ATUM EM PEDAÇOS EM ÓLEO DESCRIÇÃO DO OBJETO: ATUM EM PEDAÇOS COM ÓLEO COMESTÍVEL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES. PREPARADO A PARTIR DE PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, SEM GLÚTEN, SEM PIMENTA E SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COM ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. INGREDIENTES MÍNIMOS: ATUM, ÓLEO VEGETAL E SAL. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA METÁLICA COM VERNIZ SANITÁRIO, HERMETICAMENTE FECHADA E PERFEITAMENTE RECRAVADA PESO 170G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA E RESISTENTE, LACRADA. | LATA | 1000 | R$ 11,18 |
| 94 | BOLACHA DE ARROZ INTEGRAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: SEM GLÚTEN, EMBALAGEM 150G. CARACTERÍSTICAS: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO E UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 150G. | PCT | 2000 | R$ 14,25 |
| 95 | ERVILHA IN NATURA CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: VEGETAIS SELECIONADOS E DE PRIMEIRA, 100% NATURAL, CONGELADAS E EMBALADAS EM PACOTES ÍNTEGROS DE 1KG QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS | PCT | 1000 | R$ 18,68 |
| 96 | SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL DESCRIÇÃO DO OBJETO: INGREDIENTES: MAÇÃ. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E CONSERVANTES. NÃO FERMENTADO, PASTEURIZADO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, GARRAFAS DE VIDRO DE 1LITRO A 1,5 LITROS. | UN | 12000 | R$ 22,37 |
| 97 | IOGURTE DE FRUTASDESCRIÇÃO DO OBJETO: IOGURTE DE FRUTAS COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL. INGREDIENTES: LEITE, TIPO POLPA DE FRUTAS, SABOR DIVERSOS, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR; FERMENTOS LÁCTEOS, ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE. EMBALAGEM DE 170 - 200G. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA | UN | 20000 | R$ 12,61 |

Aos órgãos interessados em integrar a futura ata, como participantes, solicita-se o encaminhamento de manifestação formal no e-mail administracao@portobelo.sc.gov.br, contendo as seguintes informações/documentos:

1. Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência;
2. Estimativa de consumo (quantidade a ser registrada);
3. Endereço do local de entrega;
4. Concordância com o objeto a ser licitado;
5. Documento formal contendo aprovação da autoridade competente.

Ainda, fica definido:

1. Número máximo de participantes, em conformidade com a capacidade de gerenciamento: 02. Devido ao nosso município não possuir quadro de pessoal suficiente para manejar grandes quantidades extras de Atas de Registros de Preços.
2. Não serão aceitos quantitativos considerados ínfimos ou a inclusão de novos itens, uma vez que nossos orçamentos já estão prontos e atrasará o lançamento da licitação, podendo acarretar em falta do material ao município.
	1. em caso de manifestação de mais de 02 municípios, a escolha será por ordem cronológica da manifestação.

O prazo limite para envio da manifestação será de 8 (oito) dias úteis a contar da data da publicação.

Por fim, informa-se que eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas por e-mail administracao@portobelo.sc.gov.br.

Porto Belo/SC, 18 de março de 2025.

Adriana Aparecida Schimiguel

Secretária Municipal Educação