

DETERMINO À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO QUE, INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, Nº 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

ROBERTO CARLOS DE SOUZA PREFEITO DE NAVEGANTES



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO Nº 63/2014 PMN PREGÃO PRESENCIAL N° 63/2014 PMN

Título: REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

Tipo de Licitação: Menor preço.

Forma de Julgamento: Menor Preco por Item

Forma de Fornecimento: Parcelada.

Regime de Execução: Direta.

Regência: Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, Decreto n° 056/09 e Lei Complementar nº

123/2006, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 03/04/2014 Horário final de apresentação dos envelopes: 08:50

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 03/04/2014 Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 09:00

Data da sessão de lances: 03/04/2014

Secretaria solicitante: Secretaria Municipal de Assistência Social

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC.

Das Informações, do Local de apresentação e abertura: A íntegra do Edital, esclarecimentos poderão ser obtidos nos seguintes endereços: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações

ou através de e-mail: <u>douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br</u> ou <u>fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br</u> ou maria.benedita@navegantes.sc.gov.br

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às 09:00 horas do dia 03/04/2014, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES, serão abertas às propostas referentes a este Pregão Presencial, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo menor preço por Item, em conformidade com as seguintes condições:

1. OBJETO



1.1 O presente Pregão visa à escolha da melhor proposta em conformidade com as quantidades e características descritas abaixo e na folha modelo "RELAÇÃO DE ITENS" para o seguinte objeto:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC

1.2 O valor total das aquisições é de R\$ 108.284,60 (Cento e oito mil duzentos e oitenta e quatro reais e sessenta centavos).

2. DA APRESENTAÇÃO

2.1 No dia, hora e local designados no preâmbulo deste Edital, o Pregoeiro e/ou a sua equipe de apoio inicialmente, receberá (ão) os envelopes contendo as "Propostas" e os "Documentos exigidos para a Habilitação", em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC RAZÃO SOCIAL ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA - PMN PROCESSO N.º 63/2014

PREGÃO N.º 63/2014

RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 08:50 DO DIA 03/04/2014

ABERTURA: ÁS 09:00 DO DIA 03/04/2014

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC RAZÃO SOCIAL ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO - PMN PROCESSO N.º 63/2014

PREGÃO N.º 63/2014

RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 08:50DO DIA 03/04/2014

ABERTURA: ÁS 09:00 DO DIA 03/04/2014

Obs.: Caso o Município não possa protocolar os envelopes no horário estabelecido e o licitante chegar até o horário, este receberá uma senha, por ordem de chegada, até o horário para a entrega dos envelopes.

2.2 – Não será aceito, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar os envelopes após o horário estabelecido para a entrega dos mesmos, comprovado por meio do protocolo da instituição.

3. DO CREDENCIAMENTO



- 3.1 O credenciamento far-se-á através do Instrumento público de procuração com plenos poderes para representar a outorgante no referido Certame ou **Instrumento particular com firma reconhecida**, devidamente acompanhado do contrato social com ultima alteração consolidado, estatuto, ata de reunião dos sócios ou outro instrumento que venha substitui-los (AUTENTICADOS neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação).
- 3.1.1 O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial com foto para identificação do representante credenciado (ORIGINAL que será devolvido ao licitante, OU COPIA AUTENTICADA).
- 3.2 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar CERTIDÃO SIMPLIFICADA expedida pela Junta Comercial ou Contrato Social com ultima alteração consolidada no qual identifique que se trata de ME ou EPP.
- 3.3 Declaração de Habilitação (Anexo I);
- 3.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante.
- 3.5 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.
- 3.6 Poderá representar o licitante qualquer pessoa habilitada nos termos do estatuto ou contrato social, ou mediante instrumento de procuração público ou particular.
- 3.7 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o seu representante de se manifestar e praticar qualquer dos atos inerentes ao procurador da empresa durante a sessão.
- 3.8 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9° e no Artigo 7° § 3° da Lei 8.666/93.

3.9 DAS AMOSTRAS

- 3.9.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE <u>TODOS OS ITENS</u> EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA DO CERTAME. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UMA) UNIDADE. (EX: 01(UM) PACOTE DE AÇUCAR REFINADO ESPECIAL, 01(UM) POTE DE MARGARINA, 01(UM) PACOTE DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 01 (UMA) CAIXA DE LEITE LONGA VIDA...)
- 3.9.2 AS AMOSTRAS DEVEM SER APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES.



- 3.9.3 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.
- 3.10 AS AMOSTRAS DO PROPONENTE DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS CONSTANTES DO EDITAL E ATENDER A 100% (CEM POR CENTO) DO ITEM COTADO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.
- 3.11 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS COTADOS E A PRONTA VERIFICAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DO ITEM COTADO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NO EDITAL, PERMANECENDO EM PODER DO MUNICÍPIO PARA CONFERÊNCIA COM OS PEDIDOS REALIZADOS.
- 3.12 PARA O ITEM 08 (OITO) AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM A <u>PROPOSTA DE PREÇOS</u>: AS FICHAS TÉCNICAS DO PRODUTO COTADO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL <u>"FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR".</u>

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 4.1 A Proposta de Preços contida no Envelope nº 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:
- a) emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável da empresa representada e preferencialmente em 01(uma) via.
- b) conter Razão Social completa e CNPJ da licitante. Havendo matriz ou filial sediadas no Estado de Santa Catarina o Município dará preferência pela emissão de nota fiscal por aquela aqui sediada.
- c) descrição completa e minuciosa quanto ao objeto a ser Contratado, de acordo com as especificações mínimas estabelecidas no objeto do presente Edital, constando o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo.
- d) conter prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.
- e) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.
- 4.2 A proposta de preços original deverá conter obrigatoriamente o **MENOR PREÇO POR ITEM**. Quando for o caso, conter referências adicionais que a proponente achar necessárias, desde que elas não subtraiam nenhuma das especificações mínimas exigidas no objeto deste Edital, permitindo a perfeita identificação do objeto ofertado, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio.



- 4.2.1 A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha "RELAÇÃO DE ITENS", anexo VII, deste Edital, sob pena de desclassificação da proponente.
- 4.2.2 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como, o custo de transporte, inclusive carga e descarga, seguros, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação.
- 4.2.2.1 No preço cotado do item, já estarão incluídos todos os descontos oferecidos pela proponente. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
- 4.2.2.2 O prazo de validade dos produtos deverão ser obedecidos de acordo com as especificações de cada item ora licitados.
- 4.2.3 Poderá ser proposta apenas 01 (uma) marca para cada item.
- 4.2.4 As marcas cotadas na Proposta pela Licitante não poderão ser substituídas por outras no momento da entrega dos produtos.
- 4.3 A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 4.4 Preferencialmente, e exclusivamente para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se às licitantes que apresentem suas propostas na folha modelo "Relação de Itens".
- 4.5 As Proponentes devem apresentar junto com a Proposta de Preços:
- 4.5.1 FICHAS TÉCNICAS DE TODOS OS PRODUTOS COTADOS, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL <u>"FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV".</u>
- 4.5.1.2 CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.
- 4.6 A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente.
- 4.7 A empresa deverá informar na proposta dados para depósito bancário:

Banco:	
Nome da Agência	
Nº Agência:	
Nº Conta:	

<u>ATENÇÃO</u>

4.8 As empresas poderão PREFERENCIALMENTE entregar suas propostas através do Betha Auto Cotação, além da Proposta impressa.



- 4.8.1 O PROGRAMA Betha auto cotação é gratuito e está disponível para download no site http://download.betha.com.br/termodeuso.jsp?rdn=070313105302&s=33&v=2
- .0.07&t=1
 4.9 O Arquivo para inserção da proposta a ser ofertada pela empresa deverá ser solicitada através do e-mail: leila.mengarda@navegantes.sc.gov.br.
- 4.10 As Empresas Licitantes devem apresentar a Proposta Impressa em Fonte Arial ou Times New Roman de no mínimo tamanho12 para facilitar a compreensão na hora do certame.

5. DA HABILITAÇÃO

- 5.1 A proponente deverá apresentar o envelope nº 02 "HABILITAÇÃO", em 01 (uma) via contendo os seguintes documentos:
- 5.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (Anexo II);
- 5.1.3 Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo III).
- 5.1.4 Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

5.2 Habilitação Jurídica:

- 5.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;
- 5.2.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, com última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou:
- 5.2.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
- 5.2.4 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3 Regularidade Fiscal:

- 5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitaca_o.asp
- 5.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. (Ex: www.sintegra.gov.br).



- 5.3.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União e Tributos Federais com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade. http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSPO/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1
- 5.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND_Solicitacao_v2.aspx
- 5.3.5 Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. (site relativo ao munícipio da sede do licitante).
- 6.3.6 As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.
- 5.3.7 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp

- 5.3.8 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social INSS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei. http://www010.dataprev.gov.br/cws/contexto/cnd/cnd.html
- 5.3.9 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), (instituída pela Lei 12.440/2011), com data da emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade. http://www.tst.jus.br/certidao

5.4 Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o prazo de validade da mesma.

5.5 Da Qualificação técnica:

- 5.5.1 Apresentação de atestado de capacidade técnica emitida por órgão de direito publico ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.
- 5.5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.
- 5.5.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.



- 5.5.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- 5.5.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

OBSERVAÇÃO:

- A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser, preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.
- B) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que terá sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.
- C) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porém, o Município disponibilizará 01 (um) funcionário no horário das 13:30 hs às 17:30 hs para proceder às autenticações dos documentos NO DIA ÚTIL IMEDIATAMENTE ANTERIOR AO CERTAME sendo que, desde já, não se responsabiliza caso os atendimentos não suprirem a demanda.
- D) Para os documentos que não possuírem prazo de validade, esta administração considerara válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão dos mesmos.

6. CONDIÇÕES GERAIS.

- 6.1 Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação", deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 Centro CEP: 88370-446 Navegantes SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.
- 6.2 Após a data e horário estabelecidos para o recebimento dos envelopes ora mencionados, nenhum outro será aceito e tampouco serão permitidos adendos ou acréscimos aos mesmos, ressalvadas a aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.3 Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente.
- 6.4 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.
- 6.5 Ao apresentar proposta a proponente se obriga aos termos do presente Edital.
- 6.6 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de

Compras/Licitações na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, cujas informações poderão ser obtidas no telefone: (47) 3342-9500 ou ainda por e-mail:



fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br ou douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@navegantes.sc.gov.br Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

6.6.1 Os Editais poderão estar disponíveis no site oficial da Prefeitura do Município de Navegantes, qual seja, **www.navegantes.sc.gov.br**, quando da possibilidade de sua inteira extensão; não se obrigando ao ato.

7. DA ABERTURA DOS ENVELOPES N.º 01 – PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO.

- 7.1 No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado.
- 7.2 Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Terceira do presente Edital.
- 7.2.1 A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido.
- 7.3 Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horário aprazados no Edital.
- 7.3.1 Não haverá, em hipótese alguma, autenticação de cópias por servidor ou pelo Pregoeiro neste ato, as autenticações de que trata o item 5.1.4.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes.
- 7.3.2 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá a verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital.
- 7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **Menor Preço por Item** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.
- 7.3.4 Às proponentes classificadas, conforme subitem 7.3.3, será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.
- 7.3.4.1 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.



- 7.3.4.2 Fica a encargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro).
- 7.3.4.3 O pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances.
- 7.3.4.4 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência para a microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 7.3.4.4.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
- 7.3.4.4.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.
- 7.3.4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalo estabelecido no item anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.3.4.5 Ao encerrar a etapa de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.
- 7.3.4.6 A ocorrência de oferta de lance com vista ao empate implicará na classificação preferencial da proponente que ofertou o menor valor anteriormente, na sua vez de oferta.
- 7.3.4.6.1 O empate poderá ser registrado apenas para efeito de desistência da proponente vencedora, fato esse que, se ocorrer, classificará o segundo menor valor ofertado (neste caso o próprio empate).
- 7.3.4.7 Dos lances ofertados não caberá retratação.
- 7.3.5 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.
- 7.3.6 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.
- 7.3.7 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.3.7.1 Será desclassificada a proponente que:
- a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;



- c) apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VIII da Lei 10.520/2002).
- 7.3.7.2 Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc...) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- 7.3.8 Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, por lote ou global (conforme o caso), antes de efetuar o julgamento da habilitação, o Pregoeiro e Equipe de Apoio identificarão e comunicarão a participação ou não de microempresa ou empresa de pequeno porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, após esta identificação, será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste Edital.
- 7.3.9 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro promoverá ao julgamento da habilitação dos licitantes não enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e, em relação a estas adotará o seguinte procedimento:
- a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;
- b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, declarando-se: b.1) o atendimento das exigências constante no edital com a respectiva habilitação ou; b.2) o desatendimento das exigências constantes do edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação aquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, postergando sua apreciação para o momento posterior, com a aplicação do parágrafo 1º do art. 43 da LC nº 123/2006, se for o caso.
- 7.3.10 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.
- 7.3.11 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta de menor valor subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta e habilitação que atendam a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e à ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.



- 7.3.12 Nas situações previstas nos subitens 7.3.6, 7.3.7 e 7.3.10, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.
- 7.3.13 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir, a oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando na Ata da Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais razões de recursos do recorrente, conforme determina o art. 4º, inciso XVIII da Lei nº 10.520/02 (03 dias consecutivos), proporcionando-se a todos, vista imediata do processo no Departamento de Compras.
- 7.3.12.1 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.
- 7.3.13 Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).
- 7.3.13.1 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.
- 7.3.14 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.
- 7.4 A presente licitação para os efeitos de julgamento será do tipo "MENOR PREÇO" considerando-se o Menor Preço por Item para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes.
- 7.5 CASO NECESSÁRIO O REPRESENTANTE PODERÁ FAZER USO DE APARELHO CELULAR DESDE QUE PREVIAMENTE AUTORIZADO PELO PREGOEIRO OU PELA EQUIPE DE APOIO.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES.

- 8.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do presente Pregão, aplicando-se neles subsidiariamente as disposições contidas na Lei 8.666/93.
- 8.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.
- 8.2 Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, obrigando-se a juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias consecutivos.



Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões de recurso deverão ser enviados aos cuidados do Pregoeiro.

- 8.3 A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.
- 8.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.
- 8.5 Não serão reconhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 8.6 Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, localizado na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio nº 100 Centro CEP: 88.370-446 Navegantes SC, em dias úteis, no horário de expediente, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.
- 8.7 É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.
- 8.8 Caso a Licitante necessite de cópias para serem utilizadas na fase recursal, estas serão disponibilizadas mediante comprovação de pagamento conforme Decreto 993/2013.

9 DO PRAZO CONTRATUAL, DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS (GENEROS ALIMENTÍCIOS).

- 9.1 O contrato vigorará a partir de sua assinatura por até 12 (doze), podendo ser aditado e prorrogado mediante livre negociação entre as partes e Legislação Vigente.
- 9.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.
- 9.3 Após a aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatório dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.



- 9.4 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.
- 9.5 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), serão constantemente acompanhados, durante fornecimento/entrega, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria solicitante.
- 9.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais externos, na Nota Fiscal.
- 9.7 A Licitante vencedora deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

- 10.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.
- 10.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.
- 10.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), em perfeitas condições de uso.

11. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30(trinta) dias após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos produtos alimentícios, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.
- 11.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) REALIZADO.
- 11.1.2 Os pagamentos poderão sofrer dilatação de prazo, nos termos do art. 78 inc. XV da lei 8.666/93.
- 11.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do



Seguro Social – INSS e perante o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

11.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

11.5 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob n°. abaixo descrito:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.028.3390.00	134	56/2014	Manutenção e Funcionamento do Programa de Atenção

12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1 Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço, com o fornecedor/licitante primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos para cada item.
- 12.2 O Gerente de Registro de Preços do Município de Navegantes/SC convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 12.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Gerente do Registro de Preços.
- 12.4 No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste Edital e seus anexos, o Município de Navegantes/SC registrará o licitante que aceitar manter o preço do primeiro classificado na licitação, mantido a ordem de classificação.
- 12.5 Publicada na imprensa oficial a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis).

13. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

13.1 Poderão utilizar-se da Ata de registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei 8.666/93.

14. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

14.1 As aquisições adicionais decorrentes da inclusão de órgãos usuários poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preço.



- 14.2 Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.
- 14.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

15. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 15.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 15.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n° 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 15.3 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

16. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 16.1 O Proponente terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:
- 16.1.1 A pedido, quando:
- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- 16.1.2 Por iniciativa do Município de Navegantes/SC, quando:
- a) O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas a Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
- g) Em qualquer hipótese acima, concluído o processo, o Município de Navegantes/SC fará o registro na Ata e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.



- 16.2 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:
- a) Por decurso de prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no Edital, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Navegantes/SC pelo infrator:
- 17.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;
- 17.1.2 Multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor das propostas apresentadas pela proponente;
- 17.1.3 Suspensão do direito de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- 17.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;
- 17.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública.
- 17.2 A aplicação das penalidades ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.
- 17.3 Em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/02 ficarão impedidas de licitar com o Município de Navegantes/SC, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:
- a) Ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- b) Não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizerem declaração falsa;
- e) Cometerem fraude fiscal;
- f) Falharem ou fraudarem na execução do contrato;
- g) Não celebrarem o contrato dentro do prazo de validade da proposta;
- h) Apresentar documentação falsa.
- 17.4 Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:
- a) Pelo fornecimento/entrega dos produtos alimentícios, desconforme com o especificado e aceito:
- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos alimentícios;
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.



- 17.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93.
- 17.6 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados anteriormente, os licitantes vencedores poderão ficar isentos das penalidades mencionadas.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 18.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 18.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas o Município de Navegantes/SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 18.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.
- 18.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 18.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, assegurada a defesa prévia do interesse e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo. "Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos." De acordo com o artigo 7° da Lei n° 10.520/2002.
- 18.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 18.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluirse-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes.



- 18.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 18.8 As proponentes intimadas para fornecer quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 18.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 18.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.
- 18.12 O Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevar irregularidades sanáveis.
- 18.13 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 18.14 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail <u>douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br</u>ou <u>fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br</u> ou <u>maria.benedita@navegantes.sc.gov.br</u> ou por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio n° 100 Centro CEP 88370-446 Navegantes SC, em dias úteis, no horário de expediente, **das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**
- 18.15 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.
- 18.16 O Município de Navegantes/SC, poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrita no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa dos interesses do Município de Navegantes/SC e não se constitua num desvio substancial da proposta.



- 18.17 O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o Foro da Comarca de Navegantes/SC. 18.18 Recomenda-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º 01 e 02 e demais documentos.
- 18.19 São partes integrantes deste Edital:
- a) Anexo I Declaração para Habilitação (modelo);
- b) Anexo II Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
- c) Anexo III Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV Minuta de Ata.
- e) Anexo V Minuta de Contrato
- f) Anexo VI Termo de Referência
- g) Anexo VII Relação de Itens.
- 18.20 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição. 18.21 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.
- 18.22 Para o conhecimento público expede-se o presente edital, que é publicado no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS e no site oficial do Município de Navegantes.

NAVEGANTES, SC, 10 de março de 2014.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA Prefeito de Navegantes



ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa	
inscrita sob o CNPJ nº:	, sediada
na	
	, Estado de, com o
CEP, DECLARA	A, sob as penalidades da Lei, que cumpre
plenamente os requisitos da o	cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica,
regularidade fiscal, qualificação e	conômica financeira e qualificação técnica, no
processo licitatório, ciente da obrig	atoriedade de declarar ocorrência posteriores
Local e data:	,, de
de	
Carimbo, assinatur	ra e CPF do representante legal.



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa	,
inscrita sob o CNPJ nº:_	, sediada
na	,
	, Estado de, com o
CEP, DECLA	RA, sob as penalidades da Lei, que até a presente
data inexistem fatos impeditivo	s para a sua HABILITAÇÃO no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoried	ade de declarar ocorrências posteriores.
Local e data:	,, de
de	
Carimbo assin	atura e CPF do representante legal



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

Α	empresa			,
insc	rita no CNPJ nº		por intermédio de	seu
repr	esentante	legal,	5	sr(a).
			,portador(a)	da
Car	teira de Identidade nº		, e do CP	F n°
		, DECLARA para fins	do disposto no inci	iso V
do a	art. 27 da lei 8.666/93, acr	escido pela lei nº 9.854, de 2	7 de outubro de 1	999,
que	não emprega menor de	e dezoito anos em trabalho	noturno, perigoso	o ou
insa	llubre e não emprega mend	or de dezesseis anos.		
	salva: emprega menor, a).	partir de quatorze anos, na	condição de apre	endiz
Loc	al e data:,	,de	de	
Cari	imbo, assinatura e CPF do	representante legal.		
∩hs	ervação: em caso afirmativ	vo, assinalar a ressalva acima		
	orração, om baso amman	vo, accinalai a recodiiva aciilla		



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO N° 63/2014

Aos......do mês..... do ano 2014 na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, nos termos das Leis nºs 8.666/93, 10.520/2002 e dos decretos nº 3.931/2001 e 4.342/2002 e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial - Registro de Preços nº 63/2014,** Ata de julgamento de Preços, publicada no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS e no site oficial do Município de Navegantes e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes neste Edital, que passa a fazer parte desta, tendo sido o (s) referido (s) preço (s) oferecido (s) pela (s) empresa (s) cuja proposta (s) foi(ram) classificada(s) em 1º(s) lugar(es) no certame acima numerado, como segue:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta, REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC, conforme Pregão Presencial nº 63/2014, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item		Unid.	Quantidade	Preço Unit.	Preço Total
	Especificação			Máximo	
1	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, 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. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.	PCT	950,00	10,39	9870,50



200	*				
	Características Macroscópicas e Microscópicas:				
	ausência de matérias prejudiciais à saúde humana				
	(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,				
	outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou				
	de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou				
	cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175,				
	de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à				
	· · · ·				
	saúde humana detectada macroscopicamente torna o				
	produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano				
	e dispensa a determinação microscópica. Embalagem				
	primária: deve estar infacta, em polietileno atóxico,				
	contendo 05 kg de peso líquido . Não serão aceitos				
	produtos cujas embalagens estejam danificadas. A				
	rotulagem deve estar de acordo com a legislação				
	vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou				
	de papel reforçados e lacrados, com capacidade para				
	até 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.				
2	MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa	UNID	450,00	4,89	2200,50
		0.410	+30,00	7,03	2200,00
	com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com				
1	leite ou seus constituintes ou derivados, e outros				
1	ingredientes, destinados à alimentação humana com		1		
	cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo				
	80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não				
	deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O				
	produto deve estar de acordo com toda legislação				
	vigente. Características gerais: Margarina cremosa com				
	sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel				
	principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.				
	Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas				
	deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo				
	3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8				
	gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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				
	·				
	Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.				
	Características físico-químicas: mínimo de 80% 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		1		
	Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à				
	saúde humana (macroscópicas e microscópicas),				
1	abrangendo insetos, outros animais, parasitos,				
	excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos				
	rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a				
1	Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem				
1	primária: Embalagem de potes de polietileno resistente				
1	ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto,				
1	contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios				
1	totais deve constar no painel principal do rótulo de forma				
1	clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos				
1					
1	com lacre rompido ou cujas embalagens estejam				
1	danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a				
1	legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão				
1	reforçada, com as abas superiores e inferiores				
1	totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de				
1	fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo				
L			1		



A STATE OF THE PARTY OF THE PAR					
	de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:				
	mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão	KILO	650,00	7,56	4914,00
	beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero				
	Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o				
	ponto de torra tradicional, sendo posteriormente				
	submetido ao processo de moagem. Ingredientes:				
	Contém 2,5 % de suco de limão, acidulante ácido cítrico,				
	edulcorantes artificiais; ciclamato (107mg), sacarina (
	7mg) por 100ml, aroma natural, conservador benzoato				
	de sódio, estabilizante citrato de sódio e antioxidante				
	ácido ascórbico. O produto deve estar de acordo com				
	·				
	toda legislação vigente Características gerais: Com selo				
	de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas				
	como cascas, paus, etc, com ausência de larvas,				
	parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo				
	esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote				
	de 500 g. 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. 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. 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 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				
L	entrega.			<u> </u>	
4	LEITE LONGA VIDA Descrição do objeto: leite UHT	CX	600,00	23,33	13998,00
	integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite				
	homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4				
	segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C,				
	mediante um processo térmico de fluxo contínuo,				
	imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a				
	32°C e envasado sob condições assépticas em				
	embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O				
	produto deve estar de acordo com a legislação vigente.				
	Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta				
1	Caracteristicas gerais. Telle Offi Tillegraf (Ollfa-Alla				



	*				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha.				
	As bordas do fecho de vedação da embalagem devem				
	estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura -				
	SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas				
	embalagens estejam estufadas ou danificadas. A				
	,				
	rotulagem deve estar de acordo com a legislação				
	vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão				
	reforçada revestida com plástico resistente e lacrado,				
	com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o				
	produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias				
	antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de				
	100 dias a partir da data da entrega.				
5	Pães: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês -	KG	10.500,00	6,49	68145,00
	obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas,		,	,	,
	obildo pela cocção, ciri coridições tecriicas adequadas,				
	de masse proporede som foribbe de trige tipe 1				
	de massa preparada com farinha de trigo tipo 1				
	de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos,				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelopardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou				



	devem ser observados os dispositivos do Regulamento				
	Técnico Específico do alimento embalado e as				
	informações declaradas no rótulo. Embalagem primária:				
	deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e				
	lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada				
	pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos				
	qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto,				
	peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca,				
	procedência de fabricação, número de registro no órgão				
	competente, 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.				
6		POTE	500.00	2.06	1000.00
0	DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição	POIE	500,00	3,96	1980,00
	do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina				
	(registro no órgão competente. Sabores uva, morango e				
	abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter				
	no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos				
	cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem				
	deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de				
	fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo				
	de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:				
	mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	DOT	00.00	0.00	00.70
7	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus,	PCT	30,00	2,99	89,70
	inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor,				
	cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades,				
	parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais,				
	acondicionados em saco plástico resistente. A				
	embalagem deve conter a validade de no mínimo 06				
	meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas.				
8	SALSICHA DE CARNE : Descrição do objeto: produto	KG	60,00	6,96	417,60
	cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de		00,00	0,00	,00
	ave e carne mecanicamente separada de ave (no				
	máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras				
	adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido				
	em envoltório natural ou artificial ou por processo de				
	extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.				
	Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de				
	pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes				
	naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura				
	igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão				
	frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que				
	preservem a qualidade e as características do alimento				
	congelado. O produto deve estar de acordo com a				
	legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução				
	Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº				
	22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52,				
	RIISPOA - M.A.; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01,				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97.				
	Características gerais: A salsicha deverá ser preparada				
1	com carnes em perfeito estado de conservação. Não				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter				



A STATE OF THE PARTY OF THE PAR					
	deverá ser a vácuo e apresentar 1,5 kg. A embalagem				
	primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica,				
	transparente e resistente, termossoldada. Deve estar				
	intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o				
	produto não poderá perder percentual de água superior				
	ao determinado pela legislação. Será recusada a				
	embalagem defeituosa que exponha o produto à				
	contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o				
	perfeito armazenamento do produto. O produto deverá				
	ser rotulado de acordo com a legislação vigente				
	(Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.).				
	No rótulo de cada embalagem deve constar identificação				
	completa do produto (nome do produto), marca,				
	ingredientes, identificação da origem (nome e endereço				
	do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de				
	processamento e prazo de validade (ou número do lote				
	e data de validade), condições de armazenamento,				
	carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão:				
	SIF/ DIPOA sob nº/ ou SIE/CIDASC sob				
	nº/, (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA				
	TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO				
	NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL				
	TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO				
	DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	1/-			
9	SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o	KG	5,00	1,16	5,80
	cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais.				
	Deve ser adicionado de antiumectante e iodo, com teor				
	igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de				
	60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O				
	produto deve estar de acordo com toda legislação				
	vigente. Características gerais: deve estar isento de				
	sujidade, microorganismos patogênicos e outras				
	impurezas capazes de provocar alterações do alimento				
	ou que indiquem emprego de uma tecnologia				
	inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá				
	a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira				
	nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos				
	de milímetros) de abertura, e a retenção de 90%				
	(noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e				
	quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de				
	milímetros) de abertura. O sal não poderá conter				
	germens patogênicos nem substâncias tóxicas				
	elaboradas por microorganismos, em quantidade que				
	possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve				
	ter registro no Ministério da Saúde. Características				
	físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20				
	miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo				
	por quilograma do produto. Características sensoriais				
	(organolépticas): aspecto de cristais brancos, com				
	granulação uniforme, própria à respectiva classificação,				
	devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio.				
	Não deve apresentar-se empedrado. Características				
	Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias				
	prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e				
	microscópicas), abrangendo insetos, outros animais,				
	parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros				
	animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes,				
	conforme determina a Resolução RDC nº 175, de				
	08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve				
	estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno				
	transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão				
	aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.				
	A rotulagem deve estar de acordo com a legislação				
	vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico				



de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Bosa Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas a Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de verá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiuoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Producto deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiuoso. O lingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Producto deverá sem sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiuoso. O lingredientes: Comate, como deverá se preparado com frutos maduros, como defenido de como deverá se preparado com frutos madores, como	-	1				
máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por formate, açuicar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Adritivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem Autricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, ídeo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e microscópicas) aprincipada de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e microscópicas, barangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de contros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de contros animais,		reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data				
validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 2/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes: Características Macroscópicas Mineroscópicas Mineroscópicas Mineroscópicas Mineroscópicas Mineroscópicas Mineroscópicas Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Indomação Produces de processamento defetucas o Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sai, lece de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina de Características Mecroscópicas e Microscópicas, asuá de humana (macroscópicas e mineroscópicas) as pass superiores e interiores totalemente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade, específicação d		de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no				
validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 2/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Almentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes: Características Macroscópicas Microbiológicas: Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Informação em de Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Informação em Serviços de Informação Productos más de Informação de Vitamina de Informação per a serviço de Informação de Informação de Vitamina de Informação Alimentos Embalados; Informação Vitamina A Características Mercoscópicas e abusidos que de Vitamina de Informação Alimentos de Informaçõos de Vitamina de Informação Alimentos de Informaçõos de Inf		máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de				
entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou gargeuem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvames de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes, Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados; Informação Nutricional de verá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiusos. O largedientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá ostre em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e microscópicas e Microscópicas: ausência de materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parastios, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parastios, excrementos de insetos e/ou d						
100 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto do 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadijuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes: Características Macroscópicas Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados: Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados: Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados: Informação Nutricional de Alimentos Embalados: Informação Nutricional de Alimentos Embalados: Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados: produce de producados deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fementação e de indicadoras, de prosecutados deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fementação e de indicadoras, de prosecutados deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas em Rotroscópicas de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas emicroscópicas), abrangendo insetos, cutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros ani						
100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açuicar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22(09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obeledica a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnología de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; noturas alegislações pertinentes. O extrato de tornate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, saís a e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, paragistos, excrementos de insetos e/ou de 12 meses a partir da data de entrega. PRES Charla De Nota de 12 meses a part	10			25.00	3 22	80,50
frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, quimicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características semsoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características macinas prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) e absor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) portugandos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache d' 340gr. Embalagem secundária: de papelaño erforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para a inferiorado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: nilimino de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo d	10		u	25,00	5,22	00,50
deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características geras: Segundo a Resolução RDC nº 272. de 22(09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, quimicas ou biológicas que coloquem em fisco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadijuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macrosocípicas, Microsocípicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrat de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, sá, dieo de soja, saisa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensorials (organofeticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macrosocípicas e Microsocípicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macrosocípicas e inferoresotípicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de coutros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos,						
Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obitidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnología de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação de de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolepíticas); aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características esnosoriais (organolepíticas); aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características ensoriais (organolepíticas); aparência de massa mole, cor vermelha, odor e la servicio de la materia prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache d' 340gr. 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, específicação de la ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESE						
272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeitucaso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e de Microscópicas: ausância de matérias prejudicials à saúde humana (macroscópicas emicroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontlagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação o validade, específicação de inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação o validade, específicação de inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação o validade, específicação de inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação o valida						
processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Germentação o et e indicadores de processamento defetituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, saísa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: aussencia de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primâria: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g. contendo data de fabricação e validade; específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE OS (TRES) DAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas cam		Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº				
conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Productos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características as mosoriais (organolepíticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem seundaria: 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, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE OS (ITRES) DAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio.		272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos,				
conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Productos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características as mosoriais (organolepíticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem seundaria: 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, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE OS (ITRES) DAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio.		processados, embalados, armazenados, transportados e				
desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. OS Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos especificos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache of 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse 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 patir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas.		conservados em condições que não produzam.				
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos especificos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fementação e de indicadores de processamento defeituoso. O ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolepticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características essonaía (organolepticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundára: 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MiNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso má						
do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache d 340gr. 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. Paza de validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTEGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época, Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTEGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
de Boas Práticas de Fabricação. Os Produítos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras leigislações perinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensorials (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensorials (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache of 340gr. 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 patrir da data de antrega. OSE: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade: específicação de ingredientes e tabeia com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os cecheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabrica		, , ,				
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 de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Proplementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, bojetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estudadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. A PRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE VALIDADE MÍNIMA DE OS (TRES) DIAS NA DATA DE		0,0				
Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações perimentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de materias 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: sache of 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 33 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricação o dia. APRESENTAR DATA DE NTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos se soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos t						
Fabricação: Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) a Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache d/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade: especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época, Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA MINIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA						
Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas: Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saude 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: sache c/ 340gr. 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: minimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CLCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA DE NTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache d/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g., contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DE NATREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache of 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época, Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
Nutrícional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, 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 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 de entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem				
legislações pertirientes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA A BENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		Nutricional de Alimentos Embalados; Informação				
legislações pertirientes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA A BENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	1					
concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DE NATA DE NADATA DE NATA DE NATA DE NATA GATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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: minimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		• , ,				
isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas u 60,00 70,63 camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsas a cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MINIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		3				
Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MINIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE D1 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.				
(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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MINIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		Características Macroscópicas e Microscópicas:				
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		ausência de matérias prejudiciais à saúde humana				
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,				
de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches				
11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		não deveram apresentar amassados, rasgados ou				
500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		estufadas.				
500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	11	CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de	u	500.00	4,56	2280,00
especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,			•		,,,,	, , ,
nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas u 60,00 70,63 camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	10			22.55		100= 65
recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	12		u	60,00	70,63	4237,80
da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,						
DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR				
DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA				
13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,		, ,				
1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	13		UN	20.00	3 26	65,20
Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,	'		014	20,00	5,20	55,20
constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos						
graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal,		graxos, obtidos unicamente de materia-prima vegetal,				



	refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de			
	acordo com toda legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou			
	agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem			
	deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e			
	Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a			
	Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem			
	secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de			
4	10 meses a partir da data da entrega.		Tetal	400 004 00

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os itens licitados. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por órgãos/usuários, desde que autorizados pela Administração Pública Municipal, nas qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 63/2014.

2. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no anexo VII, Relação de Itens, de acordo com a respectiva classificação no Pregão 63/2014.

3. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas, ressalvado o disposto no Parágrafo Único desta Cláusula:



Parágrafo Unico: Estima-se que a Contratação atinja o percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) do total registrado na ATA.

4. LOCAL DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis).

- 4.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.
- 4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

- 5.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.
- 5.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

- 6.1 O preço para a execução do objeto desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.
- 6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômicofinanceiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).
- 6.4 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n° 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela



Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

6.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.028.3390.00	134	56/2014	Manutenção e Funcionamento do Programa de
			Atenção

7. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.
- 7.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM OS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) FORNECIDOS/ENTREGUES.
- 7.1.2 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.
- 7.1.3 O pagamento será efetuado diretamente a **CONTRATADA/FORNECEDORA**, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.
- 7.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.
- 7.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.
- 7.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do Seguro social INSS e o FGTS CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).
- 7.5 NÃO HÁVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.
- 7.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, consequentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha,



direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

- 8.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.
- 8.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 8.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.
- 8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

9. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:
- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues;
- b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

- 10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:
- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;



- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
- 10.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:
- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere ás instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);
- f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.
- g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS.

- 11.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.
- 11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.



11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), em perfeitas condições de uso.

12. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS).

- 12.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- **12.2.** Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.
- 12.3. Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).
- 12.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.
- 12.4.1 Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

13. PENALIDADES

- 13.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.
- 13.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.
- 13.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.



- 13.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.
- 13.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.
- 13.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.
- 13.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.
- 13.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

14. RESCISÃO

- 14.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.
- 14.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.
- 14.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.
- 15.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.
- 15.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, a presente Ata, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.
- 15.4 Aplicam-se a esta ATA as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

16. TOLERÂNCIA



16.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

17. DO FORO

17.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 01 (uma) via de igual teor e forma.

	Navegantes, 10 de março de 2014
ROBERTO CARLOS DE SOUZA	XXXXX
Prefeito do Município de Navegantes	Contratado
TESTEMU	JNHAS

"Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

XXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX



ANEXO V MINUTA DE CONTRATO CONTRATO PMN – N° 00XXX/2014

CONTRATO DE FORNECIMENTO/ENTREGA DE PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS), QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES E A EMPRESA ______.

O MUNICÍPIO DE	NAVEGANTES	, Estado de S	anta Catarina, d	com sede a Rua
João Emílio nº 100				
público, inscrito no	CNPJ/MF sob r	nº 83.102.855/	0001-50, neste	ato representado
pelo Prefeito de Na	vegantes, Sr. F	Roberto Carlos	de Souza, que	este subscreve,
de ora em diante de	enominado simp	lesmente de l	MUNICÍPIO, e, c	le outro lado, e a
empresa	, com sede na ci	idade de	, Estado d	e, na
Rua, nº	Bairro	_, inscrita no (CNPJ sob o nº _	, neste ato
representado pelo				
subscreve doravant		de CONTRATA	ADA/FORNECEI	DORA, têm entre
si justo e contratado	o que seque:			

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item		Unid.	Quantidade	Preço Unit.	Preço Total
	Especificação			Máximo	
1	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, 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. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas:	PCT	950,00	10,39	9870,50



leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do ríotulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoniais (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, oparasitos, 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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse e	1	*				
(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animals, parastios, excrementos de insetos e/ou de outros animals, antistos, excrementos de insetos e/ou de outros animals, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso fliquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de interga. 2 MARÇAR/Potesesção do objeto: Margarina cremosa la discopica de la producida de verta de contros interestados e alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do letor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo 8 de 45 mog de kastacada e precisa. Deve conter selo do Far. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo 6 de 45 mog de kastacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos estar de acordo com on Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de higiénico con a legislação vigente contrater se conforme determina a Resolução		ausência de matérias prejudiciais à saúde humana				
outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de materia prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/tote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar infacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso liquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto dever er sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: minimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARCÁRINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduros em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverda contier no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características geralis: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverda conter mínimo 48 for de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverda conter mínimo 48 formas de garduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higience para elaboração do produto deverão estar de acordo com Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Santárias e de Boas Práticas do Estabeleciando de 10 gramas deverdações de contra com o Regulamento Técnico sobre as Condições de Side de com de com o Regulamento de caracteristica de pagel						
de outros animiais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detetada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a oterminação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo Com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 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. 2 MARCARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiérico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeriamente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que de um indicativo de amazenamento a altas temperaturas. Caract						
cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de materia prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produtofote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar inteata, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso liquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: minimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter m mínimo 80% de lipícilos A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% mino teor de lipícilos totals. Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipícilos totals deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mg de vitamina A, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverdão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higielico-Sanitarias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos com características sensorias (organolepicas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; asbor ligieriamente salgado; odor característicos policiales más saúde humana (macroscópicas e microscópicas) aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amare						
de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de paso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituiries ou derivados, e outros ingredientes, festinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipidios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipidios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rídulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo 8 de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Estabelcaribados plastica, homegênea e uniforme; cor amarela homogênea; submino de 8 da mog de vitamina A, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 10 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/flodustrializadores de Alimentos. Características sussencia de materias prejudiciais à saúde humana (macro		de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou				
saúde humana detectada macroscopicamente torna o produtofote availació impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar inatacta, em politetileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido . Não serão aceitos produtos cujas embalagems estejam danficadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plastico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter o mínimo 80% de lipidios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% mím do teor de lipídios totais, produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Característica gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SFF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Características fisico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características se sensiais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligieramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de amazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e microscópicas; assidancia de		cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175,				
saúde humana detectada macroscopicamente torna o produtofote availació impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar inatacta, em politetileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido . Não serão aceitos produtos cujas embalagems estejam danficadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plastico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter o mínimo 80% de lipidios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% mím do teor de lipídios totais, produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Característica gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SFF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/industrializadores de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Características fisico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características se sensiais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligieramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de amazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e microscópicas; assidancia de		de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à				
produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e tacrados, com capacidade para aié 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias amises da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituirites ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do ríbulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características sico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características vinimimo de a 60% de lipídios, características vinimimo de a 60% de lipídios, características produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características funimima pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temper						
e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar inatacta, em politelileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido . Não serão aceitos produtos cujas embalagem estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legistação vigente. Embalagem sestejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legistação vigente. Embalagem sesundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal. Produto gorduros oem emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sótio. As práticas de higiene para alaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para e stabelecimentos Características fisco-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sisco-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características es 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 amazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas), abrangendo inseto		· •				
primária: deve estar iniacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso liquido . Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipidios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipidios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Característicos peve constar no painel principal do fótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do porduto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Bosa Práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Bosa Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Milmentos. Característicos fisico-químicas: mínimo de 80% de lipidios. Característicos sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor marela 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/o de outros animais, parasitos,						
contendo 65 kg de peso líquido . Não serão aceitos produtos cujas embalagem estejam danficadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias amtes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal. Produto gorduros oem emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para aleboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanifarias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características fisico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características se sessoriais (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 amazenamento a altas temperaturas. Características Macrosocópicas e Microscópicas: ausêncio de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/o de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/o		e dispensa a determinação microscópica. Embalagem				
produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rôtulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% 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 Marcoscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução POr 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteç		primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico,				
produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rôtulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% 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 Marcoscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução POr 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteç		contendo 05 kg de peso líquido . Não serão aceitos				
rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipítios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter minimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolepícicas): 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 em circoscopicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determína a Resolução POr 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes						
vigentie. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios kalagraina cremosa com sal. O teor de lipídios totais. A máximo 3,8 gramas de forduras polinsaturadas, máximo 3,8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características es asobre ilgeriamente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Margarina cremos esta esta de acordo com tare estos elo de outros animais, opistos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução Por 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lazer de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rôtulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão acetos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada,						
de papel reforçados e lacrados, com capacidade para atá 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. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rístulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter minimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensionis (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característica de matérias prejudiciais à saúde humana (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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, portes de policidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão acettos produtos com lacre rompido ou cujas embalagems estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embala		0 ,				
até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 fisico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característicos. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de amazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de p						
fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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): 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 matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e matérias prejudiciais à saúde humana reace de potes de polieitleno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com a		de papel reforçados e lacrados, com capacidade para				
fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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): 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 matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e matérias prejudiciais à saúde humana reace de potes de polieitleno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com a		até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido				
entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipidios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipidios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 sisco-químicas: mínimo de 80% de lipidios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característicos postera e matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e acre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacer ompido ou cujas embalagems estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse e inferiores						
da data da entrega. 2 MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipidios A gordura lácitea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipidios totais, O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipidios. 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: susência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, oparasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, opietos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotu						
MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa UNID 450,00 4,89 2200 com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características essonáris (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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetora no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse e inferiores	1	1 · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do ríotulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoniais (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, oparasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, opietos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse e						
leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipidios A gordura lácitea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipidios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipidios. 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 e sensoraços podos podos característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas a seño de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danifi	2	MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa	UNID	450,00	4,89	2200,50
leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características esensoriais (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 prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de politetileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipícios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipícios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipícios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto mão 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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, potes primára: Embalagem de protes de politeileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagem e petos e politeirores e inferiores						
cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo 80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O tor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		•				
80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mog de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-quimicas: mínimo de 80% 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem e potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão acetos produtos						
deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto ñão 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, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagem setejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipidios. 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 elemínia a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não				
vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipidios. 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O				
vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipidios. 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		produto deve estar de acordo com toda legislação				
saí. O teor de lipidios totais devé constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipidios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		,				
principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo 3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% 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, 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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8 gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo				
gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8				
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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
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 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		,				
Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagems estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagems estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
Características físico-químicas: mínimo de 80% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		Fabricação para estabelecimentos				
lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.				
lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		Características físico-químicas: mínimo de 80% de				
aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		a altas temperaturas. Características Macroscópicas e				
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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à				
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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
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 de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determína a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a				
ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido . O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem				
ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido . O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		primária: Embalagem de potes de polietileno resistente				
contendo 500 gr de peso líquido . O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
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						
danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores						
legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores		danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a				
reforçada, com as abas superiores e inferiores	1					
	1	reforcada, com as abas superiores e inferiores				
I fotalmente lactadas, com canacidade nara 6 kg i lata de i		totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de				
fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo						
de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:	<u> </u>	ue so dias antes da data de entrega. Prazo de validade:				



No.					
	mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão	KILO	650,00	7,56	4914,00
	beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero				
	Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o				
	ponto de torra tradicional, sendo posteriormente				
	submetido ao processo de moagem. Ingredientes:				
	Contém 2,5 % de suco de limão, acidulante ácido cítrico,				
	edulcorantes artificiais; ciclamato (107mg), sacarina (
	7mg) por 100ml, aroma natural, conservador benzoato				
	de sódio, estabilizante citrato de sódio e antioxidante				
	ácido ascórbico . O produto deve estar de acordo com				
	toda legislação vigente Características gerais: Com selo				
	de pureza ABIC . Com tolerância de 1% de impurezas				
	como cascas, paus, etc, com ausência de larvas,				
	parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo				
	esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote				
	de 500 g. 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. 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. 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 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				
1	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				
4	entrega.	CV	600.00	22.22	12000 00
4	LEITE LONGA VIDA Descrição do objeto: leite UHT	CX	600,00	23,33	13998,00
	integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite				
	homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4				
1	segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C,				
	mediante um processo térmico de fluxo contínuo,				
	imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a				
	32°C e envasado sob condições assépticas em				
1	embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O				
	produto deve estar de acordo com a legislação vigente.				
1	Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta				
	Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes				



No. of Parties	THE STATE OF THE S				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha.				
	As bordas do fecho de vedação da embalagem devem				
	estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura -				
	SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas				
	embalagens estejam estufadas ou danificadas. A				
	rotulagem deve estar de acordo com a legislação				
	vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão				
	reforçada revestida com plástico resistente e lacrado,				
	com capacidade para 12 litros. Data de fabricação: o				
	produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias				
	antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de				
	100 dias a partir da data da entrega.				
5	Pães: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês -	KG	10.500,00	6,49	68145,00
5		NG	10.500,00	0,49	00145,00
	obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas,				
	de massa preparada com farinha de trigo tipo 1				
	enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter				
	outras substâncias alimentícias aprovadas, que				
	caracterizem o produto, as quais deverão ser				
	declaradas. O produto deve estar de acordo com a				
	legislação vigente. Características gerais: Fabricado				
	com matéria prima de primeira qualidade, isento de				
	matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de				
	conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido				
	ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela				
	legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e				
	deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve				
	conter corantes artificiais. Características sensoriais				
	(organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo				
	deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não				
	aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve				
	apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou				
	avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-				
	pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a				
	Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de				
	matéria prejudicial à saúde humana detectada				
	macroscopicamente torna o produto/lote avaliado				
	impróprio para o consumo humano e dispensa a				
	determinação microscópica. Na detecção ou				
	identificação de ingredientes previstos em Regulamento				
	Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo				
	devem ser observados os dispositivos do Regulamento				
	deveni cei ebecitadee ce dispesitivee de regulamente				



The state of the s	THE STATE OF THE S				
	Técnico Específico do alimento embalado e as				
	informações declaradas no rótulo. Embalagem primária:				
	deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e				
	lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada				
	pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos				
	qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto,				
	peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca,				
	procedência de fabricação, número de registro no órgão				
	competente, 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.				
6	DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição	POTE	500,00	3,96	1980,00
		. 0.2	000,00	0,00	1000,00
	do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina				
	(registro no órgão competente. Sabores uva, morango e				
	abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter				
	no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos				
	cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem				
	deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de				
	fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo				
	de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:				
	mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.				
7	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus,	PCT	30,00	2,99	89,70
	inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor,		,	,	•
	cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades,				
	parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais,				
	acondicionados em saco plástico resistente. A				
	embalagem deve conter a validade de no mínimo 06				
	meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas.				
8	SALSICHA DE CARNE : Descrição do objeto: produto	KG	60,00	6,96	417,60
0		1.0	00,00	0,50	417,00
	cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de				
	ave e carne mecanicamente separada de ave (no				
	máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras				
	adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido				
	em envoltório natural ou artificial ou por processo de				
	extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.				
	Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de				
	pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes				
	naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura				
	igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão				
	frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que				
	preservem a qualidade e as características do alimento				
	congelado. O produto deve estar de acordo com a				
	legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução				
	Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº				
	22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52,				
	DUCDOA M.A. Decelueão DDC = 0.42 de 02/04/04				
	RIISPOA - M.A.; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01,				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97.				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97.				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97. Características gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação. Não será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Características sensoriais (organolépticas): O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter				



THE PARTY OF THE P	THE REAL PROPERTY OF THE PERSON OF THE PERSO				
	primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica,				
	transparente e resistente, termossoldada. Deve estar				
	intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o				
	produto não poderá perder percentual de água superior				
	ao determinado pela legislação. Será recusada a				
	embalagem defeituosa que exponha o produto à				
	contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o				
	perfeito armazenamento do produto. O produto deverá				
	ser rotulado de acordo com a legislação vigente				
	(Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.).				
	No rótulo de cada embalagem deve constar identificação				
	completa do produto (nome do produto), marca,				
	ingredientes, identificação da origem (nome e endereço				
	do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de				
	processamento e prazo de validade (ou número do lote				
	e data de validade), condições de armazenamento,				
	carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão:				
	SIF/ DIPOA sob nº/ ou SIE/CIDASC sob				
	nº/, (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA				
	TECNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO				
	NUTRICIONAL,ASSINADA PELO RESPONSÁVEL				
	TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO				
	DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
9	SAL REFINADO Descrição do objeto: sal refinado é o	KG	5,00	1,16	5,80
	cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais.				
	Deve ser adicionado de antiumectante e iodo, com teor				
	igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de				
	60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O				
	produto deve estar de acordo com toda legislação				
	vigente. Características gerais: deve estar isento de				
	sujidade, microorganismos patogênicos e outras				
	impurezas capazes de provocar alterações do alimento				
	ou que indiquem emprego de uma tecnologia				
	inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá				
	a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira				
	nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos				
	de milímetros) de abertura, e a retenção de 90%				
	(noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e				
	quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de				
	milímetros) de abertura. O sal não poderá conter				
	germens patogênicos nem substâncias tóxicas				
	elaboradas por microorganismos, em quantidade que				
	possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve				
	ter registro no Ministério da Saúde. Características				
	físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20				
	miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo				
	por quilograma do produto. Características sensoriais				
	(organolépticas): aspecto de cristais brancos, com				
	granulação uniforme, própria à respectiva classificação,				
	devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio.				
	Não deve apresentar-se empedrado. Características				
	Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias				
	prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e				
	microscópicas), abrangendo insetos, outros animais,				
	parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros				
	animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes,				
	conforme determina a Resolução RDC nº 175, de				
	08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve				
	estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno				
	transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão				
	aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.				
		1	1		
	A rotulagem deve estar de acordo com a legislação				
	A rotulagem deve estar de acordo com a legislação				



máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22092005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam desenvados produces que de los produces de de consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Bosa Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Fácnicos específicos de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Fácnicos específicos de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Fabricaçãos de Tecnologia de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos facilidados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Alimentos em Servicios, especial de participação de de Indicadores de processamento defeticos. O Ingredientes; comate, estar isento de familia de Producio deverá ser preparado com f						
validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272. de 2209/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnicogia de Fabricação. Contaminantes. Mendel de Patricação: Contaminantes.		de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no				
entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, apúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 220/9/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional do Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de termentação e de indicadores de processamento defetitudos. O Ingredientes: Tomate, ebida, quícar, sal, delo de sõps, asias e cebolinha. Produce de contro de incentra de composição vatinana de massa mole, cor vemenha, odor e jabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas, brangendo insetos, outros animais, perastos, experientos de insetos e/o de outros animais, postatos, experientos de insetos e/o de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 0807/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária de papea for eforçada, 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 entega. Posta de fabricação con estudades. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plásti		máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de				
entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, apúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 220/9/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional do Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de termentação e de indicadores de processamento defetitudos. O Ingredientes: Tomate, ebida, quícar, sal, delo de sõps, asias e cebolinha. Produce de contro de incentra de composição vatinana de massa mole, cor vemenha, odor e jabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas, brangendo insetos, outros animais, perastos, experientos de insetos e/o de outros animais, postatos, experientos de insetos e/o de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 0807/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária de papea for eforçada, 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 entega. Posta de fabricação con estudades. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plásti		validade: mínimo de 11 meses a partir da data da				
100 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborada a patir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 2209/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Noutricional deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeticuso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açücar, sal, óleo de soja, salas e cebolinha. Produto deverá contre em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de mates amole, cor vermelha, dore e sabor própios. Características Macroscópicas e Microscópicas e vitamina A. Características Macroscópicas priedicidas expendicado de mates da toda de faterima da		·				
100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açücar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características geriais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, 36os, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, sal, felor de soja, aslas e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina de Características sensoriais organofelicas); aparência de massa mole, ou vermelha, odor o sincerioscópicas: ausência de mateias prejudicias) à paragendo insetos, outros animals, parastios, evcrementos de insetos e/ou de outros animais, poletos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagoem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária de papelão reforçada, 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. Pazo de validade: minimo de 12 meses a partir da data da entrega. OSS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem piástica de 500g, contendo data de fabricação co validade, específicação	10			25.00	2.22	90.50
frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislatação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Verá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiuoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá corte em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas e de cebola de vassa mole, cor vemelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e microscópicas e microscópicas e ou de outros animais, parastios, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parastios, excrementos de inseto	10		u	25,00	3,22	80,50
deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embaldos, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes: Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microslógicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, sal, ideo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Caracteristicas sensoriais (organofeticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Caracteristicas vercosópicas: a músência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas de processamento deferima a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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 fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 mesea a partir da data de latericação e validade, especificação. Por produto deve ter sido fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 mesea a partir da data de latericação e validade, especificação. Por recordo de la decensa da Para de de recordo de la decensa da Para de Para de Para da Para						
deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embaldos, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes: Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microslógicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, sal, ideo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Caracteristicas sensoriais (organofeticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Caracteristicas vercosópicas: a músência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas de processamento deferima a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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 fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 mesea a partir da data de latericação e validade, especificação. Por produto deve ter sido fabricação no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 mesea a partir da data de latericação e validade, especificação. Por recordo de la decensa da Para de de recordo de la decensa da Para de Para de Para da Para		frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto				
Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem alender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes; Características Macroscópicas Miroscópicas e Microbiológias: Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, sal, felo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: a usiência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e increscópicas). abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de contros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de contros en el en en el						
272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embaldos, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos especificos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá se preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sál, óleo de soja, salsa e cebolina. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. 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 out						
processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadijuvantes de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes: Características Macroscópicas. Microscópicas e Microbiológicas: Rotulagem de Alimentos Embalados: Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados: Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados: Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açuicar, saí, eleo de soja, saisa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e bator próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: a ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas) advangendo insetes, outros animais, parasitos, excrementos de insetes e/ou de contros animais, parasitos, excrementos de insetes e/ou de contros animais, parasitos, excrementos de insetes e/ou de contros e/ou						
desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deves ser obdecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Tácnicos especificos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação, Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional deverá ser preparado com frutos maduros, selectonados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetituos. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de 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: sache c/ 340gr. Embalagem seuadária: de papelão reforçada, com as abas superiores a inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg, Data de fabricação: o produto deve ter síot fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade, emismo de 12 meseas a partir da data da entrega. OS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredie		•				
desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, quimicas ou biológicas que coloquem en risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. OS Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coacijuvantes de Tecnologia de Pabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microscógicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolepticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características es prosinais (organolepticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características es microscópicas e Microscópicas a susência de matérias prejudiciais à saide humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, positios, portiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papela 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: minimo de 12 meses a partir da data de antega. DBS: Os saches não deveram apresentar amassados, ras		processados, embalados, armazenados, transportados e				
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiusos. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, bajetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelajor 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. minimo de 12 meseas a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g. contendo data de fabricação o validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 38g. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite futus da época. Ser fresco e fabricaçã		conservados em condições que não produzam,				
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Caracteristicas Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defetiusos. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, bajetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelajor 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. minimo de 12 meseas a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g. contendo data de fabricação o validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 38g. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite futus da época. Ser fresco e fabricaçã		desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas.				
do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas, Microscópicas, Microscópicas, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características vertos producias 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. Pazo de validade; minimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufiadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g. contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE CALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS N						
de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legistações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiorse e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 disa antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 38,0 os						
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; Rotulagem Nutricional Complementar, quando houver e outras legistações pertinentes. O extrato de tornate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açucar, sal, oleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensoriais (organolépticas): aparância de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, pletos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 34/0gr. 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. Plazo de validade: minimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas de ápoca. Ser fresco						
Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional deperá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalemente 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de sopecíficação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DAS NA DATA DE ENTREGA. 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 38,0 Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max L. Mertill), por meio de processos tecnológicos adequ						
Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, aslas e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépicas): aparência de massa mole, cor vermelha, dore sabor próprios. Características sensoriais (organolépicas): aparência de massa mole, cor vermelha, dore sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: auséncia de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, poletos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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 patir da data de antrega. OBS: Co saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCC CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época, ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA MINIMA DE 03 (TODO DE SOJ						
Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensorials (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) e a microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg, Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituíd		Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de				
Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensorials (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) e a microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg, Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituíd		Fabricação: Contaminantes: Características				
Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: auséncia 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: sache c/ 340 gr. 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. CSC. Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g. contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA MINIMA DE DATA MINIMA DE DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente de matéria-prima vegetal, ref						
Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensorials (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saude humana (macroscópicas e microscópicas) a brangendo 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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade. especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerideos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o empre						
Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saude 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 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores untricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricadon no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutrícionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MINIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos gravos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego				1		
concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salas e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, 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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores unticionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerideos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				1		
selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas de época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				1		
selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas de época. Ser fresco e fabricado no día. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		concentrado deverá ser preparado com frutos maduros.		1		
isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características essensóriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerideos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		·				
processamento defetiuoso. O Ingredientes: Tomate, cebola, açücar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas): abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MINIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DE NALDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
Produto deverá conter em sua composição vitamina A. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas u 60,00 70,63 4237,8 camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 65,2 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: auséncia 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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA DA ENTREGA 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo UN 20,00 3,26 65,2 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		Produto deverá conter em sua composição vitamina A.				
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ČLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerideos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		Características sensoriais (organolépticas): aparência de				
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ČLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerideos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de 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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
(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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
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: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou				
cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou				
de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr. 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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
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. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 OLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o				
12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias				
12 meses a partir da data da entrega. OBS: Os saches não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		1		
não deveram apresentar amassados, rasgados ou estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, específicação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		•		j		
estufadas. 11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
11 CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
500g, contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	4.4			500.00	4.50	0000.00
especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	11		u	500,00	4,56	2280,00
nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				j		
MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		especificação de ingredientes e tabela com valores				
MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA 12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				1		
12 BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÔLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos						
camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	10			60.00	70.60	1007.00
recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e Írutas da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÖLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	12		u	60,00	70,03	4237,80
da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				1		
DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				j		
DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR				
DATA DA ENTREGA. 13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA		1		
13 ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		` ,		1		
1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	12		LINI	20.00	3 26	65.20
Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos	13		ON	20,00	3,20	05,20
constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				1		
graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				j		
refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos				
refinado mediante o emprego de processos tecnológicos		graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal.				
				1		
"Dog órgãool Dog Canqual Calva Vidaa"	<u> </u>	·		<u> </u>		



adequados. Poderão conter pequenas quantidades de			
outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes			
insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente			
presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de			
acordo com toda legislação vigente. Características			
gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de			
22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado,			
embalado, armazenado, transportado e conservado em			
condições que não produzam, desenvolvam ou			
agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas			
que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve			
ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de			
Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros			
óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem			
deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento.			
Características sensoriais (organolépticas): aspecto			
límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica;			
odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores			
e sabores estranhos. Características Macroscópicas e			
Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à			
saúde humana (macroscópicas e microscópicas),			
abrangendo insetos, outros animais, parasitos,			
excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos			
rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a			
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem			
primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não			
serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas			
embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve			
estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem			
secundária: de papelão reforçada, com as abas			
superiores e inferiores totalmente lacradas, com			
capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o			
produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias			
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de			
10 meses a partir da data da entrega.			
	l	Total	100 204 60

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) licitados de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 63/2014.

2. DOS DOCUMENTOS

- 2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:
- a) Edital de Pregão nº 63/2014 e seus Anexos;
- b) Proposta de Preço da CONTRATADA;
- c) Ata de Reunião de Julgamento de Proposta;
- d) Ata de Registro de Preços.



2.2 Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

3. LOCAL DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS).

- 3.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.
- 3.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

4. DO PRAZO

- 4.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.
- 4.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

5. DO VALOR

- 5.1 O preço para a execução do objeto desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.
- 5.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 5.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômicofinanceiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).
- 5.4 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 5.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n° 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 5.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela



Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

5.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.028.3390.00	134	56/2014	Manutenção e Funcionamento do Programa de Atenção

6. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

- 6.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias, após o fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.
- 6.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO MENSALMENTE DE ACORDO COM OS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) FORNECIDOS/ENTREGUES.
- 6.1.2 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.
- 6.1.3 O pagamento será efetuado diretamente a **CONTRATADA/FORNECEDORA**, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.
- 6.2 Todos os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.
- 6.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.
- 6.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do Seguro social INSS e o FGTS CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).
- 6.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.
- 6.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

7. RESPONSABILIDADES

7.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, consequentemente, responde, civil e



criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

- 7.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.
- 7.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 7.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e para fiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.
- 7.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

8. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:
- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues;
- b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

- 9.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:
- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;



- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
- 9.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:
- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;
- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere ás instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer;
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);
- f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.
- g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.

10. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS).

- 10.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- **10.2.** Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.



- 10.3. Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).
- 10.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.
- 10.4.1 Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS.

- 11.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.
- 11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.
- 11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), em perfeitas condições de uso.

12. PENALIDADES

- 12.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.
- 12.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.
- 12.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.



- 12.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.
- 12.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.
- 12.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.
- 12.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.
- 12.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

13. RESCISÃO

- 13.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.
- 13.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.
- 13.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.
- 14.2 Compete ao Município de Navegantes/SC a gestão do presente contrato.
- 14.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.
- 14.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

15. TOLERÂNCIA



15.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

16. DO FORO

16.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA/FORNECEDORA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito do Município de Navegantes

TESTEMUNHAS

XXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX



ANEXO VI TERMO DE REFERENCIA

1 - DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO DE PRODUTOS (GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS) DESTINADOS AO PROGRAMA DE ATENÇÃO AO IDOSO (PAI) ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DO MUNICIPIO DE NAVEGANTES/SC.

2 - ESPECIFICAÇÕES / QUANTIDADES

Item		Unid.	Quantidade	Preço Unit.	Preço Total
	Especificação			Máximo	,
1	AÇÜCAR REFINADO ESPECIAL Descrição do objeto: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com toda a legislação vigente. Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, 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. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 05 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 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	PCT	950,00	10,39	9870,50
2	da data da entrega. MARGARINA Descrição do objeto: Margarina cremosa com sal, Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Deverá conter no mínimo	UNID	450,00	4,89	2200,50



100	4				
	80% de lipídios A gordura láctea, quando presente, não				
	deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O				
	produto deve estar de acordo com toda legislação				
	'				
	vigente. Características gerais: Margarina cremosa com				
	sal. O teor de lipidios totais deve constar no painel				
	principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.				
	Deve conter selo do SIF. Por porção de 10 gramas				
	deverá conter mínimo de 45 mcg de vitamina A, máximo				
	3,8 gramas de Gorduras polinsaturadas, máximo 8				
	gramas de gorduras totais, máximo 70 mg de sódio. 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 80% 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				
	l '				
	temperaturas. Características Macroscópicas e				
	Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à				
	saúde humana (macroscópicas e microscópicas),				
	abrangendo insetos, outros animais, parasitos,				
	excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos				
	rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a				
	Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem				
	primária: Embalagem de potes de polietileno resistente				
	ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto,				
	contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios				
	totais deve constar no painel principal do rótulo de forma				
	clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos				
	com lacre rompido ou cujas embalagens estejam				
	danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a				
	legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão				
	reforçada, com as abas superiores e inferiores				
	totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de				
	fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo				
	de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade:				
	mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Descrição do objeto: Grão	KILO	650,00	7,56	4914,00
	beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero			.,	,
	Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o				
	ponto de torra tradicional, sendo posteriormente				
	submetido ao processo de moagem. Ingredientes:				
	Contém 2,5 % de suco de limão, acidulante ácido cítrico,				
	edulcorantes artificiais; ciclamato (107mg), sacarina (
	7mg) por 100ml, aroma natural, conservador benzoato				
	de sódio, estabilizante citrato de sódio e antioxidante				
	ácido ascórbico . O produto deve estar de acordo com				
	toda legislação vigente Características gerais: Com selo				
	de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas				
	como cascas, paus, etc, com ausência de larvas,				
	parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo				
	esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote				
	de 500 g. 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. 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. A presença de				
	matéria prejudicial à saúde humana detectada				
	macroscopicamente torna o produto/lote avaliado				
	impróprio para o consumo humano e dispensa a				
	1				
	, , ,				
	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.				
		0)/	000.00	00.00	10000.00
4	LEITE LONGA VIDA Descrição do objeto: leite UHT	CX	600,00	23,33	13998,00
	integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite				
	homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4				
	segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C,				
	mediante um processo térmico de fluxo contínuo,				
	imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a				
	32°C e envasado sob condições assépticas em				
	embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O				
	produto deve estar de acordo com a legislação vigente.				
	Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta				
	Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes				
	estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio,				
1	difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em				
	difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a				
	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				
	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				
	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				
	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				
	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				
	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				
	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				
	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.				
	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:				
	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				
	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				
	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,				
	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				
	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				
	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,				
	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				
	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				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha.				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura -				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura-SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura -				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A				
	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 Brick Asseptic, com tampa abre-fecha. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura-SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas				



com capacidade para 12 lítros. Data de fabricação: o produto deve te 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. 5 Pães: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês do hido pela cocção, em condições tecnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e acido folico opdendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas 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. Caracteristicas ensensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser porsoo, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duvos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta: o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Caracteristicas as Macroscópicas a 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 rigidos, pontiagudos ou contantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matérias prejudiciai à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produtolote availado 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 de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específi		*				
produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Paíse: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês - obtido pela coção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfetio estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação vigente de acordo com com com com com com com com com co		reforçada revestida com plástico resistente e lacrado,				
produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Pales: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês - 1010 dias a partir da data da entrega. Pales: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês - 1011 de notave por contro de composição de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeto estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação todes os pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pão queimado, mal cozido ou amassado, poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pão queimado, mal cozido ou amassado, poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pãos deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Caracteristicas sensoráis (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêne, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarele-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas y abrangendo insetos, outros animais, parasitos, extrementos de insetos e/ou de outros animais, postasios, extrementos de insetos e/ou de outros animais, postasios, extrementos de insetos e/ou de outros animais, postasios, extrementos de insetos, outros animais, postasios, extrementos de insetos e/ou de la defendado no contente a sindormaçõe declaradas no rodos de						
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 días a partir da data de entrega. 5 Päes: Descrição do objeto: Pão salgado tipo francês obtido pela coção, o em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enrequecida com ferro e ácido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produtto, as quais deverão ser declaradas. O produtto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas 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. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa acotida. O miolo deve ser poroso, leve, homogéneo, elástico, não aderente asos duras portos engre, pardos ou avermelhados. Corr. a punte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser do cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos é/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou corantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicas humana en produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determina a Resolução plan detectado no resolução de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredient						
100 dias a partir da data da entrega. 5 Pães: Descrição do objeto. Pão salgado tipo francês - obitido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com fainha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a leigislação vigente. Caracteristicas 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 leigislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Caracteristicas sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser porcoso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e hão deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas e ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas) e microscópicas y de microscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros e/ou e/ou e/ou e/ou e/ou e/ou e/ou e/ou						
bitolo pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e aóido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas 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. Características sensoriais (organolepticas): aspesto de massa ozcida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas) es e Microscópicas; ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e materia prejudicia) a saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/tote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico Específico de alimento embalado e las informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificação no sapectos qualistitivo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação utricinado e a sinformações declarados no fotulo. Embalagem primária: ceivará ser porduto deve ter sido fabricado no são de atentrega. DOC						
obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos es pãos deverão apresentar 50g e deverão, ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter ocrantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser porsos, leve, homogêne, disáticio, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de coró branca. Cheiro e sabor própitos. Características Micoroscópicas e Microscópicas: auséncia de matérias prejudiciais à saude humana (macroscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementes de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementes de insetos e/ou de indificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico Específico e ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico de ingredientes previstos em Regulamento em combalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plánticos, limpos electrados, contendo no máximo la figuração, número de registr				40.500.00	0.10	22115 22
de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas 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. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de massa ozcida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-partacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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 rigidos, pontilagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/dote 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. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificação no apesectos qualistivo e quanitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no sapectos qualisticos, limpos estorados. Embalagem secundária: caixas plásticas limpos retor	5		KG	10.500,00	6,49	68145,00
de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido folico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Caracteristicas 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. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de massa ozcida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-partacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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 rigidos, pontilagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/dote 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. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificação no apesectos qualistivo e quanitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no sapectos qualisticos, limpos estorados. Embalagem secundária: caixas plásticas limpos retor		obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas,				
enriquecida com ferro e ácido fólico podendo conter outras substâncias alimenticias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar: 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser protoso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou exermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta: o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscopicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 00/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produtotote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação no specífico e ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser o soservados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado no as apectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso liquido, ingredientes, prazo de validade; marca, proceedência de fabricação: o produtos cujas embalagems secundária: caixas plásticas limpas retomáveis. Data de f						
outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características perias Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfetio estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os adútivos pemitidos pela legislação. Todos os pões deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve comer corantes artificiais. Características sensoriais (organolepitaes): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC, nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a detemimação 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 de alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade marca, procedência de tabricação, número de registro no órgão competente, info						
caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características perais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mai cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do memo tamanho. O produto não deve conter contretes artificiais. Características sensoriais (organolepíticas): aspecto de massa cozida. O molio deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas en incroscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, barasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, barasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/outros e/outros e/outros e/outros e/outros e/outros e/outros e/outros e/outros e/o		·				
declaradas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características perais: 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 adutivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 509 e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organdépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos dudos, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor. a parte externa deve ser amarelo-pardacenta, o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente toma 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 e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos de Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo. Embalagem primária: everá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, c						
legislação vigente. Características gerais: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massas cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas e microscópicas; outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicia 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 rôtulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rôtulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico específico e ingredientes, informação outricional e demais dados conforme as disposoções da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagem se estejam danificadas. Embalagem primária: Cade pacete devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso liquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mí						
matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfetio estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos pemitidos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo damanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elastico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: auséncia de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificação, número de registro no orgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificado		declaradas. O produto deve estar de acordo com a				
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. Características sensoriais (organolépitas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) adragendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos el lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem se estejam danificadas. Embalagem se estejam danificados. O rodo da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem serv		legislação vigente. Características gerais: Fabricado com				
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. Características sensoriais (organolépitas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas) adragendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos el lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem se estejam danificadas. Embalagem se estejam danificados. O rodo da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem serv		matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria				
Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos pemitudos pela legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produtoflote avallado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos el acrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informações declaradas no rótulo: Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retomáveis. Data de fabricação; o produto deve ter sido fabricado no má de aentrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de frita, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem per primária: Cada pote deve co						
amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Todos os pâse deverão apresentar 50g e deverão so s pâse deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Caracteristicas sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte extema deve ser amarelo-pardacenta; or miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Caracteristicas 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detetadad macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a deterninação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado no as aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem primária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia de entrega. Prazo de validade: mínimo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mín						
legislação. Todos os päes deverão apresentar 50g e deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, disático, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagene setejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia de antrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem se setipa		·				
deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve conter corantes cartíficiais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte extema deve ser amarelo-pardacenta; or miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação mutricional 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. Prazo de deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam dou deve certe no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalag						
conter corantes artificials. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produt/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 ríotulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no ríotulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso liquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagem sestejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia de antrega. Prazo de validade, marca, procedência de fabricação vigente. São pese pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem sestejam danificados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produtos cujas embalagens		legislação. Todos os pães deverão apresentar 50g e				
(organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico de alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cuigas embalagems estejam danificadas. Embalagem se embalmária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação; o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 8 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açcicar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem setejam 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 embal		deverão ser do mesmo tamanho. O produto não deve				
(organolépticas): aspecto de massa cozida. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico de alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cuigas embalagems estejam danificadas. Embalagem se embalmária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação; o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 8 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açcicar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem setejam 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 embal		conter corantes artificiais. Características sensoriais				
ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avallado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutrícional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem seteimária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagems 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 dia						
dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avallado 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 de alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cuipas embalagems estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açcicar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem setejam danificadas. Embalagem setejam danificadas. Embalagem setejam danificadas entre sete de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no mâximo de 30 dias embalagens setejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a						
duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagems estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		•				
parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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 de entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
ser de cor branca. Cheiro 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, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Rēgulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vígente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagems escundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagems 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		parte externa deve ser amarelo-pardacenta; o miolo deve				
Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagems escundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagems 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		ser de cor branca. Cheiro e sabor próprios.				
ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente, Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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 día da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		·				
outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso liquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no da entrega.						
de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		, , ,				
cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou				
de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do altimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundánia: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou				
de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do altimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundánia: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175.				
saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais adados 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, informação nutricional e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagems estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retormáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, gilcose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		e dispensa a determinação microscópica. Na detecção				
declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		ou identificação de ingredientes previstos em				
declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		Regulamento Técnico específico e ingredientes				
dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo 1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
1,5 kg, sendo cada pacote devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		rótulo. Embalagem primária: deverá ser embalado em				
identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		sacos plásticos, limpos e lacrados, contendo no máximo				
identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
constando o nome do produto, peso líquido, ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
ingredientes, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
fabricação, número de registro no órgão competente, 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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de	1	, , , , , ,				
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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
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. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		disposições da legislação vigente. Não serão aceitos				
Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária: Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
retornáveis. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
fabricado no dia da entrega. 6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
6 DOCE DE FRUTAS DIVERSOS SABORES Descrição do objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de	6		POTE	500,00	3,96	1980,00
no órgão competente. Sabores uva, morango e abacaxi. Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		objeto: Polpa de fruta, açúcar, glicose e pectina (registro				
Embalagem primária:. Cada pote deve conter no mínimo 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
500 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
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						
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						
o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de						
i i mooo a partii da data da cintroga.						
		i i meses a partii da data da entrega.				



A. Carrier					
7	Milho de pipoca - milho seco processado em grãos crus,	PCT	30,00	2,99	89,70
	inteiros, para o preparo de PIPOCA, com aspecto, cor,				
	cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades,				
	parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais,				
	acondicionados em saco plástico resistente. A				
	embalagem deve conter a validade de no mínimo 06				
	meses a 01 ano. Pacote de 500 gramas.				
8		KG	60,00	6.06	417,60
0	SALSICHA DE CARNE : Descrição do objeto: produto	NG	60,00	6,96	417,60
	cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de				
	ave e carne mecanicamente separada de ave (no				
	máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras				
	adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido				
	em envoltório natural ou artificial ou por processo de				
	extrusão, e submetido a um processo térmico adequado.				
	Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de				
	pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes				
	naturais. O produto deverá ser congelado a temperatura				
	igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão				
	frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que				
	preservem a qualidade e as características do alimento				
	1:				
	congelado. O produto deve estar de acordo com a				
	legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Instrução				
	Normativa nº 4, de 31/03/2000; Instrução Normativa nº				
	22, de 24/11/2005; Decreto 30.691 de 29/03/52,				
	RIISPOA - M.A.; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01,				
	ANVISA/MS; Portaria nº 368, de 04/09/97.				
	Características gerais: A salsicha deverá ser preparada				
	com carnes em perfeito estado de conservação. Não				
	será tolerada a utilização de qualquer tipo de subproduto				
	de carne suína ou bovina. Não será tolerada a presença				
	de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração				
	sem uniformidade. Características sensoriais				
	(organolépticas): O produto não deverá apresentar				
	superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas				
	ou de consistência anormal, com indícios de				
	fermentação pútrida. Características Macroscópicas e				
	Microscópicas: O produto não deverá conter				
	substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.				
	Embalagem primária: O pacote de salsicha congelada				
	deverá ser a vácuo e apresentar 1,5 kg. A embalagem				
	primária deve ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica,				
	transparente e resistente, termossoldada. Deve estar				
	intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o				
	produto não poderá perder percentual de água superior				
	ao determinado pela legislação. Será recusada a				
	embalagem defeituosa que exponha o produto à				
	contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o				
	perfeito armazenamento do produto. O produto deverá				
	ser rotulado de acordo com a legislação vigente				
	(Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.).				
	No rótulo de cada embalagem deve constar identificação				
	completa do produto (nome do produto), marca,				
	ingredientes, identificação da origem (nome e endereço				
	do fabricante), peso líquido, ingredientes, data de				
	processamento e prazo de validade (ou número do lote e				
	data de validade), condições de armazenamento,				
	carimbo oficial do SIF, SIE e indicação da expressão:				
	SIF/ DIPOA sob nº/ ou SIE/CIDASC sob				
	nº / , (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA				
	III, (ALINE-LINIAN ANIOGINA, FICHA				
	TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO				
	TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO				
	NUTRICIONAL,ASSINADA PELO RESPONSÁVEL				
	NUTRICIONAL,ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO				
9	NUTRICIONAL,ASSINADA PELO RESPONSÁVEL	KG	5.00	1,16	5,80



Coreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antitumectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: deve estar isento de sujdado, microorganismos patoghricos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento industria de composições de caracteristicas perais deve estar isento de sujdado, a O sal refinado de todos os tipos obedecerta a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (cienta e quatro centrésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco miliseimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias toxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se norvox à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministerio da Saúde. Caracteristicas físico-químicas: lodo: teor judio u superior a 20 miligramas até o lo per quilograma de lodo por quilograma su de composa de cristale brancos, com granulação untorme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgoda próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: a señado de cristale brancos, com granulação untorme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgoda próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e microscópicas e Microscópicas e e microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas e microscópicas de materias perjudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas o portudos cultar e de acordo com a legislação vigento e conservados em configies que refonde de de minas, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos produtos cultar es dos datas de entrega. Prazo de validade: minimo de 11 meses a	No.					
igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de indo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os topos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na penetira nº 20 (vinte), com 0,44 mm (oitenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na penetira nº 120 (vinte), com 0,44 mm (oitenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na penetira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milisimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministerio da Saúde. Caracteristicas lisco-quimicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de todo por quilograma do produto. Caracteristicas sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Caracteristicas Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abanagendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos, pontiagudos ou contantes, confirme determina a Resolução RDC nº 17.5, de 180 milas, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos, pontiagudos ou contantes, confirme determina a Resolução RDC nº 17.5, de 180 milas, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos por portos de acentros, portos de validados en portos de acentros, portos de a		cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais.				
igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de indo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Caracteristicas gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os topos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na penetira nº 20 (vinte), com 0,44 mm (oitenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na penetira nº 120 (vinte), com 0,44 mm (oitenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na penetira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milisimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministerio da Saúde. Caracteristicas lisco-quimicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de todo por quilograma do produto. Caracteristicas sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Caracteristicas Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abanagendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos, pontiagudos ou contantes, confirme determina a Resolução RDC nº 17.5, de 180 milas, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos, pontiagudos ou contantes, confirme determina a Resolução RDC nº 17.5, de 180 milas, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos ripidos por portos de acentros, portos de validados en portos de acentros, portos de a		Deve ser adicionado de antiumectante e iodo, com teor				
60 miligramas de iodo por quillograma de produto. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microoragnismos patogénicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oltenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milesimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias toxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à salido humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características lístico químicas; lodo; teor igual ou superior a 20 miligramas até ou produto. Características ensoriais (organidenticas); aspecto de cristals briancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ler sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais a saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abarangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, poletos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietilleno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem pensagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Características geras com toda legislação vigente. Características para su partir da data de entrega. Parazo de validade: minimimo de 11 meses a partir da data de entrega. Parazo de validade: minimo de 11 me						
produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0.84 mm (oltenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 50% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características lísico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de todo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e Microscópicas usá saude humana (macroscópicas em ieroscópicas), abaragendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de politeliero transparente, bem vedado, com 01 kg. Não acordo com toda despesações produtos eve estar insetos, pordutos deve estar materda, accondicionada em pacotes de politeliero transparente, bem vedado, com 01 kg. Não acordo de vedar insetos e/ou de deve estar de acordo com toda deglação. Vigente Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 2						
vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogenicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0.84 mm (olienta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milisimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: toer igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva calerísticas 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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, opitos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC n° 175, de 080/72003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com o1 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalageans estejam denificadas. A rotulagem deve estar de acordo com toda legislação vigente. Embalagem sector de adiativa de adiativa de adiativa de atra de acordo com toda legislação vigente. Características perais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 220/9/2005, os produ						
sujúdade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0.84 mm (oltenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0.105 mm (cento e cinco milésimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Caracteristicas físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de dodo por quilograma do produto. Caracteristicas sensoriais (organolépricas): aspecto de cristais brancas, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser incoforo e ter sabor salino-salgado pórpiro. Não deve apresentar-se empedrado. Caracteristicas Macroscópicas e Microscópicas; auséncia de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, objetos rigidos, pontiagudes ou cortames, conforme determina a Resolução RDC nº 1175, de 080/07/2003. Embalagem primária: Embalagem eve estar intacta, accondicionada em pacotos de polietilemo transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com tota legislação vigente. Embalagem secundária: sacus de plasticor eforçados e lacinados, com capacidade para 30 kg. Data de flabricação: o produto deve testar de acordo com tota legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 727, de 2209/1200. So produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a						
impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenição máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0.84 mm (oltenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenição de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milesimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-quimicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar de acordo com toda legislação vigente. Embalagem setejam dafísitos reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. Prazo de validade: míni		, ,				
ou que inidiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Osal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,44 mm (cienta e quatro cente/simos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características síficio-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e produtos extra e producidado proprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e producido deve ter sido fabricado u cortantes, conforme determina a Resolução. RDC nº 175. de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com dí kgl. Não serão produtos deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reflorçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produtos deve estar de acordo com tomás legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/03/2005. os produtos devem ser botidos, processados, embalados, a mazenados, transportados e						
ou que inidiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Osal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,44 mm (cienta e quatro cente/simos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características síficio-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e produtos extra e producidado proprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e producido deve ter sido fabricado u cortantes, conforme determina a Resolução. RDC nº 175. de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com dí kgl. Não serão produtos deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reflorçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produtos deve estar de acordo com tomás legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/03/2005. os produtos devem ser botidos, processados, embalados, a mazenados, transportados e		impurezas capazes de provocar alterações do alimento				
inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a reterição máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oilenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,165 mm (cento e cinco milesimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: austencia de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagem setejam 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 antrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de antrega. 21 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 estar de acordo com toda legislação vigente. Caracterís						
a retenção máxima de 5% (cinco por centro) na peneira nº 20 (vinte), com 0,48 mm (oitenta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogénicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que posas tomar-se nociva á saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características fisico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 milgramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, ponitagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam darificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacirados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Pazo de validader imilimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias fíciacs, quími						
nº 20 (vinte), com 0,84 mm (otienta e quatro centésimos de milimetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento la paneiara nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quiliograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, pripria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: auséncia de maferias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de poletileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de antrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de antrega. 11 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerias: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados						
de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na penieira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características fisico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de lodo por quilograma do produto. Caracteristicas sensorials (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características em microscópicas 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 rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 0807/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antese da data de entrega. Prazo de validade: minimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente d						
(noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: avaência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos. outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, pobleos rigidos, pomitigudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 0807/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: ascos de plastitor efforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução Produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deves es robedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fab						
quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milimetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quillograma do produto. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão acetios produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produssados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Térchicos específicos de Aditivos Alimentases e		de milímetros) de abertura, e a retenção de 90%				
milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de lodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e Microscópicas e materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas mires), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: ascos 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. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Aliment		(noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e				
milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de lodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolepticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas e Microscópicas e materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas materias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas mires), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: ascos 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. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Aliment		quarenta), com 0.105 mm (cento e cinco milésimos de				
germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características a 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, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, opidos; grigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: minimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açucar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Pr		' '				
elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saude humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Caracteristicas físico-químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de lodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animiais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animiais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam damificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, deservolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjiuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes: Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;						
possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-químicas: lodo: teor ígual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obededicia a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvante						
ter registro no Ministério da Saúde. Características físico- químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoniais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprior. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloqueme em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologija de Fabricação: Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microscópicas e		·				
químicas: lodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem se secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação: Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Microscópicas e Contaminantes; Características Macroscópicas de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimento		possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve				
o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, propria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagene setejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Contaminantes; Característi		ter registro no Ministério da Saúde. Características físico-				
o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, propria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagene setejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Contaminantes; Característi		1				
do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausância de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rigidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transpontados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato d						
aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas susência 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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve et er sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Adlitivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem e Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; lotoma e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Caracteristicas Macroscópicas e Microscópicas: ausância 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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem escundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, amazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação. Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		'				
empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, opietos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve testa didata de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obsedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas), 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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se				
Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas), 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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		empedrado. Características Macroscópicas e				
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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislaçãos pertinentes. O extrato de tomate simples						
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 deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Adítivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		' ' '				
rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determína a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem sestejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagems estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a				
primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem				
em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contamininantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada				
com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 días antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com				
deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto				
data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnología de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
a partir da data da entrega. 10 MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
MOLHO DE TOMATE Descrição do objeto: Produto 100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		1				
100% natural pois é elaborado a partir de tomates frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples	40			25.00	2.22	00.50
frescos, composto por tomate, açúcar e sal. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples	10	, , ,	u	25,00	3,22	80,50
deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		deve estar de acordo com toda legislação vigente.				
272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente				
atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Nutricional de Alimentos Embalados, Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples		Nutricional de Alimentos Embalados; Informação				
legislações pertinentes. O extrato de tomate simples						
Contochinado devera sei preparado com mutos maduros,						
		concentiado devera ser preparado com muios maduros,				



No. of the last of	STATE OF THE PARTY				
	selecionados, sãos, sem pele e sem sementes, estar				
	isento de fermentação e de indicadores de				
	processamento defeituoso. O Ingredientes: Tomate,				
	cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha.				
	Produto deverá conter em sua composição vitamina A.				
	Características sensoriais (organolépticas): aparência de				
	massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios.				
	Características Macroscópicas e Microscópicas:				
	ausência de matérias prejudiciais à saúde humana				
	(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,				
	outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou				
	de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou				
	cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175,				
	de 08/07/2003. Embalagem primária: sache c/ 340gr.				
	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. OBS: Os saches				
	não deveram apresentar amassados, rasgados ou				
	estufadas.		500.00	4.50	0000.00
11	CUCA DE FAFORA - fatiada em embalagem plástica de	u	500,00	4,56	2280,00
	500g, contendo data de fabricação e validade,				
	especificação de ingredientes e tabela com valores				
	nutricionais. APRESENTAR DATA DE VALIDADE				
	MÍNIMA DE 03 (TRES) DIAS NA DATA DE ENTREGA				
12	BOLO DOCE CONFEITADO e RECHEADO, com duas	u	60,00	70,63	4237,80
	camadas de recheio. Com peso máximo de 3kg. Os				
	recheios poderão ser de chocolate, doce de leite e frutas				
	da época. Ser fresco e fabricado no dia. APRESENTAR				
	DATA MÍNIMA DE VALIDADE DE 01 (UM) DIA NA				
	DATA DA ENTREGA.				
13	ÓLEO DE SOJA Descrição do objeto: óleo de soja, tipo	UN	20,00	3,26	65,20
10	1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L.	011	20,00	0,20	00,20
	Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados,				
	constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos				
	graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal,				
	refinado mediante o emprego de processos tecnológicos				
	adequados. Poderão conter pequenas quantidades de				
	outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes				
	insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente				
	presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de				
	acordo com toda legislação vigente. Características				
	gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de				
	22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado,				
	embalado, armazenado, transportado e conservado em				
	condições que não produzam, desenvolvam ou				
	agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas				
	que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve				
	ser obedecida a legislação vigente de Boas Praticas de				
	Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros				
	óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem				
	deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento.				
	Características sensoriais (organolépticas): aspecto				
	límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica;				
	odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores				
	e sabores estranhos. Características Macroscópicas e				
	Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à				
	Laguaga bumana (magrapadaigas a migrapadaigas)				
	saúde humana (macroscópicas e microscópicas),				
	abrangendo insetos, outros animais, parasitos,				
	abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos				
	abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a				
	abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos				



primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não		
serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas		
embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar		
de acordo com a legislação vigente. Embalagem		
secundária: de papelão reforçada, com as abas		
superiores e inferiores totalmente lacradas, com		
capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o		
produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias		
antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de		
10 meses a partir da data da entrega.		

3 JUSTIFICATIVA

Venho por meio desta, apresentar justificativa referente à necessidade de realização de Licitação para aquisição de produtos de gênero alimentício, oferecido nas ações dos Grupos de Idosos existentes em nosso Município.

A Secretaria Municipal de Assistência Social disponibiliza aos Grupos de Idosos todo o apoio necessário para seu funcionamento, haja vista a importância dos referidos grupos na vida dos Idosos.

Sabedores que a população de Navegantes possui um percentual considerável de idosos, a Secretaria não mede esforços para o funcionamento de pelo menos um grupo de idoso em cada bairro, com atividades voltadas ao lazer e principalmente integração social deste público.

Desta forma são disponibilizados aos grupos os serviços de orientação jurídica e social, prestada pela Assistente Social da Secretaria, a fim de garantir a aplicação de todos seus direitos e benefícios, bem como em todos os encontros semanais são disponibilizados cafés para bem alimentá-los tornando ainda mais agradável esses encontros.

Ante o exposto, justificamos a referida solicitação, haja vista que os alimentos solicitados são de extrema necessidade para o desenvolvimento das ações e contribuem para proporcionar aos idosos momentos de confraternização, bem estar e autoestima.

4 LOCAL DA ENTREGA/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS).

- 4.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), deverão ser fornecidos/entregues por meio próprio em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras diretamente na Secretaria Municipal de Assistência Social ou em local que será oportunamente informado pela Secretaria solicitante.
- 4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

5.1 O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses ou até da aquisição total do fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), podendo ser aditivado e prorrogado conforme Legislação vigente e



livre negociação entre as partes.

5.2 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), que não forem adquiridos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos mesmos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

- 6.1 O preço para a execução do objeto do Contrato é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste edital.
- 6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômicofinanceiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).
- 6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
- 6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n° 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a o Contrato e iniciar outro processo licitatório.
- 6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor contratado.
- 6.7 Recursos para pagamento Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.028.3390.00	134	56/2014	Manutenção e Funcionamento do Programa de Atenção

7. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

- 7.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.
- 7.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis),



eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

7.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), em perfeitas condições de uso.

8 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:
- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues;
- b) efetuar o pagamento dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues conforme o edital na época de sua exigibilidade.
- c) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas deste Edital.
- d) a fiscalização dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) fornecidos/entregues ocorrerá por intermédio do Município de Navegantes/SC, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

- 9.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:
- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade:
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, conforme previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
- 9.2 Dentre outros, conforme o caso e a legislação assim permitir ou exigir, serão adotados os seguintes procedimentos na sua entrega:
- a) Serão recebidos inicialmente, para conferência, na Secretaria Municipal de Assistência Social, por técnicos responsáveis, e serão aceitos somente produtos que estejam dentro dos padrões de qualidade/quantidade exigidas e estabelecidas neste Edital.
- b) Verificação de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte e estocagem;



- c) Exigência de comprovação junto às autoridades sanitárias locais, no que se refere ás instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer:
- d) Nos casos de suspeita de problemas na qualidade dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras para análise laboratorial. Essa atividade também poderá ser realizada pela fiscalização do município;
- e) A Contratada se responsabilizará pelo transporte adequado dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), segundo as normas técnicas necessárias (boas condições de higiene e limpeza);
- f) Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida ao fornecedor correspondente antes da data de sua próxima entrega, devendo o órgão recebedor providenciar a devolução e oficiar por escrito à empresa, concedendo um último prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para a regularização do cronograma, justificando no mesmo procedimento, as razões supervenientes da falha ocorrida na entrega, sob as penas contratuais, se a empresa não o fizer adequadamente e dentro do prazo estabelecido.
- g) Cumprir as demais exigências citadas na descrição dos itens deste edital.

10. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS (GÊNEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS)

- 10.1. A(s) empresa(s) vencedora(s) dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição do mesmo porventura incompatível com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.
- **10.2.** Não serão aceitos produtos alimentícios com validade vencida ou defasada que comprometa a sua utilização.
- 10.3. Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA, MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), quando aplicáveis, e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90).
- 10.4 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.
- 10.4.1 Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, amassados, furados, estragados e que estejam fora das especificações exigidas neste edital.

11 DA FISCALIZAÇÃO



- 11.1 Os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis), objetos desta licitação, a serem adquiridos serão objetos de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas.
- 11.2 A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Publico ou de seus agentes prepostos.
- 11.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas contratuais.
- 11.4 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

12. RESPONSABILIDADES

- 12.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, consequentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.
- 12.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.
- 12.3. As contribuições sociais e os eventuais danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- 12.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.
- 12.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

13. PENALIDADES

13.1 O não fornecimento/entrega dos produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) no prazo assinalado importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por



- cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual.
- 13.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos (gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.
- 13.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93.
- 13.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.
- 13.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste.
- 13.6 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta Ata.
- 13.7 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.
- 13.8 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes deste ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente.

14 DAS AMOSTRAS

- 14.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE <u>TODOS OS ITENS</u> EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA DO CERTAME. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS PRODUTOS EM 01 (UM) UNIDADE. (EX: 01 (UM) PACOTE DE AÇUCAR REFINADO ESPECIAL, 01(UMA) UNIDADE DE MARGARINA, 01(UMA) UNIDADE DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 01 (UMA) CAIXA DE LEITE LONGA VIDA...)
- 14.1.1 AS AMOSTRAS DEVEM SER APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES.



- 14.1.2 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.
- 14.2 AS AMOSTRAS DO PROPONENTE DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS CONSTANTES DO EDITAL E ATENDER A 100% (CEM POR CENTO) DO ITEM COTADO, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.
- 14.3 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS COTADOS E A PRONTA VERIFICAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DO ITEM COTADO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NO EDITAL, PERMANECENDO EM PODER DO MUNICÍPIO PARA CONFERÊNCIA COM OS PEDIDOS REALIZADOS.
- 14.4 PARA O ITEM 08 (OITO) AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM A <u>PROPOSTA DE PREÇOS</u>: AS FICHAS TÉCNICAS DO PRODUTO COTADO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL <u>"FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR".</u>

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, 10 de março de 2014.

Aprovo o presente Termo de Referência

> ROBERTO CARLOS DE SOUZA Prefeito de Navegantes

MARIA JOSÉ FLOR Secretaria Municipal de Assistência Social

"Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500 Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC