

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 116/2023

PREGÃO Nº 41/2023

Aos 03 (três) dias do mês de outubro do ano de 2023 (dois mil e vinte e três), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, CEP: 06310-030, o Prefeito **Marco Aurélio dos Santos Neves**, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretária de Educação, Sr (a) **Lucilene Marques da Fonseca Cardoso**, portadora do RG nº. 33.252.096-1 e do CPF nº. 280.960.178-02, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S)** para eventual aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, em atendimento a Secretaria de Educação, em conformidade com os lotes do Anexo I deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para os lotes que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **HBR COMERCIAL LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 29.890.748/0001-99, com sede na Rua Domingos Penso Sarrafo, 150 - Conjunto 2 - Remédios - Osasco -SP, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr (a) **Rosemeire Ferreira**, portador(a) da cédula de identidade RG nº 19.593.710-7 SSP/SP CPF nº 130.068.648-08:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e os Anexos do **Pregão Supra**.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir os materiais, objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao **preço ofertado pela empresa signatária**, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador da Ata (Secretaria de Educação) poderá:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade da aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. A entrega dos alimentos será de forma parcelada, devendo ser efetuada em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria de Educação.

4.2. Os alimentos deverão ser entregues na Secretaria de Educação, que fica localizada na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro Carapicuíba, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 16h30min, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento da solicitação.

4.3. Os alimentos deverão ser entregues de acordo com a especificação, e proceder à substituição do produto que for entregue em desacordo com o especificado no Edital, no prazo de 48 horas.

4.4. - Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega das ferramentas e equipamentos;

4.5. - Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.6. – Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

4.7 - A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.8. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.9. À Secretaria de Educação caberá o recebimento das alímetos e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 5 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a consequente aceitação do objeto entregue.

4.10. Constadas quaisquer irregularidades no objeto entregue, a Secretaria de Educação, poderá:

4.10.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar baixa qualidade, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.10.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de quantidades ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.10.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.10.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.11. Os alimentos deverão ter prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua entrega.

4.12. Os alimentos deverão ser entregues em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que acondicionam devidamente, que correspondam efetivamente à apresentação do produto.

4.13. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.14. À Secretaria de Educação, caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão parciais, de acordo com as entregas, sendo efetuados em 30 (trinta) dias contados do recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação das Notas Fiscal Eletrônica correspondente, devidamente atestada pelo responsável da Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A **detentora da Ata** terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a) descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A **detentora da Ata** poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes;
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002);

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções previstas no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

8.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

8.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

8.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

8.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

8.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais encaminhados até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que da origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Carapicuíba, 03 de outubro de 2023.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves
Prefeito

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Lucilene Marques da Fonseca Cardoso
Secretaria de Educação

HBR COMERCIAL LTDA
Rosimeire Ferreira
Contratada

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

**TERMO DE REFERÊNCIA
QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DO OBJETO**

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar.

2. JUSTIFICATIVA

2.2. O objetivo da aquisição dos gêneros estocáveis especiais é atender as necessidades nutricionais dos alunos com restrição alimentar durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO, QUANTIDADE E PREÇOS ESTIMADOS

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
1.1	ante 100% Stévia, embalagem ximadamente contendo 60ml,	und	10		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
2.1	Integral - A embalagem primária do uto deverá ser saco plástico parente, atóxico, incolor. contendo 1	kg	50		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
3.1	bito doce com fibras, sem lactose e s n A embalagem primária do produto rá ser pacotes em filme de polipropil co, hermeticamente vedados, Cada alagem deverá apresentar peso líquido mo de 150 g (cento e cinquenta gran	pct	200		
3.2	bito doce Tipo Maisena sem lactose, alagem primária do produto deverá s tes em filme de polipropileno, atóxico eticamente vedados, Cada emblaç rá apresentar peso líquido máximo d	pct	210		

	(duzentos gramas).				
3.3	Doce Salgado sem lactose A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	pct	210		
3.4	Doce Tipo Rosquinha sem lactose e Chocolate A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentas gramas).	pct	210		
3.5	Doce Tipo Rosquinha sem lactose e Coco A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentas gramas) .	pct	210		
3.6	Doce salgado Integral tipo Cream-Cracker sem lactose A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (quatrocentos gramas).	pct	210		
3.7	Doce salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210g (duzentos e dez gramas).	pct	50		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03					

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
4.1	Doce Simples Individual sem Gluten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual em pacotes de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40g cada	und	1730		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04					

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
5.1	leite 100%, Caixa com capacidade de 100 g	und	20		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05					

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
6.1	produto lácteo com vitaminas e minerais, dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido mínimo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).	lata	300		
6.2	produto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante tripolifosfato, monofosfato de sódio, difosfato de cálcio e citrato de sódio, isento de lactose. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com capacidade de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas).	lata	200		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06					

LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
7.1	arrão tipo sêmola sem ovos de qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou propileno transparente, atóxico, reforçado e hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	120		
7.2	arrão Integral- A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou propileno transparente, atóxico, reforçado e hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	40		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07					

LOTE 08					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
8.1	refinado de milho, A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno de alta densidade, rígida), transparente, atóxico, resistente à água e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).		10		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 08					

LOTE 09					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
9.1	de origem vegetal com sal- Produto em forma de pó, em embalagem plástica ou fluida, constituído por uma mistura de água e óleo vegetal e essência natural de aroma vegetal, podendo ser adicionado um ou mais ingrediente(s), tais como: emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.	pote	50		
9.2	de origem vegetal sem sal- Produto em forma de pó, em embalagem plástica ou fluida, constituído por uma mistura de água e óleo vegetal e essência natural de aroma vegetal, podendo ser adicionado um ou mais ingrediente(s), tais como: emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.	pote	30		
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 09					

4. DESCRITIVO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1 – ADOÇANTE 100 % STÉVIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

A Stévia é um adoçante natural obtido do extrato das folhas de *Stevia rebaudiana* (Bertoni), que apresenta como seu componente o rebaudiosídeo, composto este que fornece um sabor adoçante de 250 a 400 vezes maior que o açúcar comum, porém apresenta um sabor residual amargo leve (GOTO; CLEMENTE, 1998). Além disso, por não ser metabolizada pelo organismo a Stevia é isenta de calorias (CARDELLO, 1996).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Adoçante de stevia 100% natural, sem restrições para diabéticos e gestantes. Stevia adoça 300 vezes mais do que o açúcar com quase nada de caloria. Apenas 4 gotinhas adoça como uma colher de açúcar. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Alérgicos: não contém glúten

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

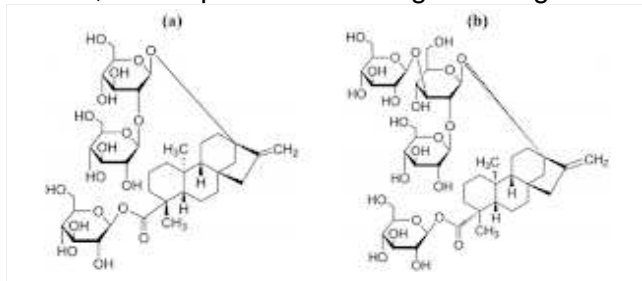
Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Os principais glicosídeos de esteviol de propriedade edulcorante são o esteviosídeo e o rebaudiosídeo A, com $5,8 \pm 1,3$ e $1,8 \pm 1,2$ respectivamente, de porcentagem do peso das folhas secas da planta (Gardana, 2010). A nomenclatura química do esteviosídeo é 13-[(2-O- β -D-glucopyranosyl- β -D-glucopyranosyl)oxy] kaur-16-en-18-oic acid, β -D-glucopyranosyl ester e sua fórmula química é C₃₈H₆₀O₁₈. Já a nomenclatura do rebaudiosídeo A é 13-[(2-O- β -D-glucopyranosyl-3-O- β -D-glucopyranosyl- β -D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β -D-glucopyranosyl ester e sua fórmula química é C₄₄H₇₀O₂₃ (FAO, 2010). A estrutura química de ambos, está representada na figura a seguir:



CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas)

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

De acordo com a RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 que aprova o "Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar", o adoçante de mesa é classificado como produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos em Regulamento Técnico específico. Agora, conforme a Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade dos Alimentos para Fins Especiais, os adoçantes dietéticos, são produtos considerados Alimentos para Fins Especiais, recomendados para dietas especiais, quer seja de emagrecimento ou de restrição de açúcar. Quem define os limites de Ingestão Diária Aceitável (IDA) de adoçantes é o Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), um comitê internacional formado por especialistas científicos administrado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

(FAO). Esse comitê avalia a segurança de aditivos alimentares, contaminantes, substâncias tóxicas que ocorrem naturalmente e resíduos de medicamentos veterinários em alimentos. O JECFA recomenda que a quantidade de ingestão de dose diária deverá ser 0 a 4 mg/kg de peso corporal/dia para os glicosídeos de esteviol, expresso como esteviol. O Nível de Efeitos Adversos Não Observados, para esteviosídeo foi de 970 mg/kg por peso corporal/dia.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

EMBALAGEM;

Adoçante Stevia Líquido aproximadamente com 60ml

A embalagem não deve ceder aos alimentos substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes, que representem um risco à saúde humana.

A embalagem não deve ocasionar modificações na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

2 – ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, LONGO FINO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, *Oryza sativa* L. que foram submetidos ao beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; polidos; agulhinha; integral; tipo I, longo fino. O produto ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional.

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados, 0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 – MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), laudo completo de classificação vegetal emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 1 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

03 - BISCOITO DOCE COM FIBRAS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce com fibras, sem glúten, sem lactose, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto não deverá conter leite, ovos, sem glúten, nem quaisquer substâncias corantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce com fibras, sem glúten e sem lactose, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: massa torrada sem recheio
- Textura: crocante, lisa
- Cor: própria
- Odor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10,0 kg (dez quilogramas) de peso líquido. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

04 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo Maisena sem lactose, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto não deverá conter leite, ovos e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo maisena sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: massa torrada sem recheio
- Textura: crocante, lisa
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)
Umidade máximo de 14% (crítico)
Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, garantindo

a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10,0 kg (dez quilogramas) de peso líquido. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

5 - BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito água e sal sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a: Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentos gramas).

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

07 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR COCO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. Deverá conter em sua composição coco ralado. O produto deverá estar de acordo

com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei n.º 10.083/98 – Decreto n.º 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE n.º38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto N.º 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Saphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas) .

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

08 - BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá conter no mínimo 4,0g de fibras alimentares por 100g de produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito salgado integral tipo cream-cracker sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada
Textura: crocante, levemente ondulada
Cor: própria
Odor: próprio
Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)
Umidade máximo de 14% (crítico)
Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (quatrocentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

09 - BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, SEM OVOS E SEM GLÚTEN

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem gluten, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite, ovos e glúten nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210g (duzentos e dez gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

10- BOLINHO SIMPLES INDIVIDUAL ISENTO DE GLUTEN E LACTOSE.

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser isento de glúten e lactose. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. Ingredientes: Farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de milho, ovo integral pasteurizado, amidos modificados, emulsificantes mono e diglicerídeos e mono e diesterato de propileno glicol, aroma idêntico ao natural de frutas variadas e/ou de coco ralado, fermento químico, sal iodado, espessantes, gomas guar e xantana.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.

Cor: própria

Odor: próprio.

Sabor: próprio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão atender a RDC n.º12 de 02/01/01 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Primária: Primária: embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 40g cada.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: display de papel cartão contendo 15 unidades de 40g cada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

11. CACAU EM PÓ

DESCRIÇÃO DO OBJETO

cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. Elaborado a partir da amêndoa de cacau, amêndoas provenientes da espécie Theobroma cacao L.;

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA:

A umidade deverá ser considerada para efeito de enquadramento do produto em Tipo, sendo recomendado para fins de comercialização da amêndoa de cacau o percentual máximo de 8,00% (oito por cento) para os Tipos 1 e 2; e 9,00% (nove por cento) para o Tipo 3 e Fora de Tipo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

O limite máximo de tolerância admitido para matérias estranhas é de 0,3%; para impurezas é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%; acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado. A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo. 3º A amêndoa de cacau que exceder o limite de 25,0% (vinte e cinco por cento) de mofadas (mofo interno) não poderá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada. (Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)

PRAZO DE VALIDADE:PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES

EMBALAGEM:

Caixa com aproximadamente 100 g

12 – COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E MINERAIS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Composto lácteo com adição de enzima lactase e posterior inativação durante o processo de fabricação, adicionado de vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) obtido através do processo de secagem “spray dry”.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Organoléptica: Sem desvio com relação ao índice da variação de aceitação (pó + reconstituído)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aparência: Produto em pó.

Head space: max 25% da altura da lata

Teste da peneira: sem material estranho, sem resíduo.

Corpo estranho: ausente

Umidade: Máx. 2,0%

Partículas Queimadas: Máx 2

Miscibilidade (40°C): Máx 2

Solubilidade (ADPI): Máx 0,5 ml

Molhabilidade (40°C): Máx 40 segundos

Filtração: Máx. 2

Pontos Brancos (40°C): Máx 3

Separação de Gordura (após 1 hora): sem separação

Gasagem (na linha): Máx. 1,5% O₂

Gasagem após 6 meses: Máx. 2,5% O₂

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Análises/ Tests	1ª Análise/ 1 st Test			Repetição/ Repetition			
	n	c	m	n	c	m	M
Aerob. Mes. cont. / Aerobic mesophilic counts	1	0	3.000 per g	5	2	3.000 per g	10.000 per g
Enterobactérias/ Enterobacteriaceae	2	0 Aus/ g	0 per g	5	1	<0,3 per g	9,3 per g
Salmonela/ Salmonella	10	0	0 per 25 g	-	-	-	-
Staphylococcus coag. / Staphylococcus coag.	-	-	-	5	0	100 per g	-
Bacillus cereus / Bacillus cereus	-	-	-	5	0	100 per g	+

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

13 - COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Produto desidratado, com teor de proteína mínima de 17g por 100g do produto, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado 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:

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;

Cor: branco amarelado;

Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74. de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

14 - MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae, submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes naturais cúrcuma e urucum. A massa alimentícia seca de arroz tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90; Lei RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 22/09/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras

substâncias de valor biológico específico. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta
Cor após cocção: Característico amarelado
Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos
Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos
Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%
Proteínas – Mínimo 6,0g/100g (N total 5,75) (AOAC n° 99120)
Carboidratos Mínimo 80,0%
Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10^2
Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3×10^3
E. coli UFC/g - Ausência em 0,1g
Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:
Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana (crítico).
O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos, quando houver, e outras legislações pertinentes.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

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 175/2003 da ANVISA/MS.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.

A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 12 Kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, arejado, livre de insetos e roedores. Não acondicionar próximo de produtos químicos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.

15 – ÓLEO REFINADO DE MILHO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Óleo refinado de milho: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deverá apresentar mínimo de 85% de validade na data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa N° 49, de 22 de Dezembro de 2006; [Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005](#) - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) menor que 0,2
- Índice de peróxido máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega

EMBALAGEM:

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

16. CREME VEGETAL COM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma.

O creme vegetal está definido na Resolução RDC Nº 270/2005. A Resolução RDC Nº 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário.

Os óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal estão enquadrados como alimento isento da obrigatoriedade de registro. A identidade de óleos vegetais deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS.

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico (aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme
- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea
- Sabor e odor : característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.
- Índice de Acidez menor que 0,6mg-KOH/g
- Índice de peróxidomáximo de 10 meq/kg de óleo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

ACONDICIONAMENTO

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Deve ser conservado e comercializado em temperatura indicada pelo fabricante.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Deve ser 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 . Embalagem contendo 250 gramas.

ROTULAGEM:

Deve obedecer à legislação específica. Deve ainda constar do painel principal o percentual de lipídios totais de forma clara, destacada e precisa

17. CREME VEGETAL SEM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma.

O creme vegetal está definido na Resolução RDC Nº 270/2005. A Resolução RDC Nº 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário.

Os óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal estão enquadrados como alimento isento da obrigatoriedade de registro. A identidade de óleos vegetais deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS.

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico (aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme
- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea
- Sabor e odor : característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.
- Índice de Acidez menor que 0,6mg-KOH/g
- Índice de peróxidomáximo de 10 meq/kg de óleo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

ACONDICIONAMENTO

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Deve ser conservado e comercializado em temperatura indicada pelo fabricante.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Deve ser 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 .Embalagem contendo 250g

ROTULAGEM:

Deve obedecer à legislação específica. Deve ainda constar do painel principal o percentual de lipídios totais de forma clara, destacada e precisa

18. MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae e farinha de arroz integral. Submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes Caramelo 1. A massa alimentícia seca de arroz integral tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal n° 8.078, de 11/09/90; Lei RDC n°12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 273 de 22/09/2005; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta

Cor após cocção: Característico amarelado

Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos

Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos

Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%

Proteínas – Mínimo 6,0g/100g (N total 5,75) (AOAC nº 99120)

Carboidratos Mínimo 80,0%

Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10^2

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3×10^3

E. coli UFC/g - Ausência em 0,1g

Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana (crítico).

O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos, quando houver, e outras legislações pertinentes.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

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 175/2003 da ANVISA/MS.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.

A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 12 Kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, arejado, livre de insetos e roedores. Não acondicionar próximo de produtos químicos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação "NÃO CONTÉM GLÚTEN".

5 – CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 – PROCEDIMENTO PARA ENTREGA

O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório.

A empresa vencedora terá 10 (dez) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação.

Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto.

5.2– ENTREGA

A entrega deverá ser realizada na Secretaria de Educação, que fica localizada na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro Carapicuíba.

6 - AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 - AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

A licitante **melhor classificada** deverá apresentar junto as amostras os seguintes documentos referentes à **qualificação técnica do produto**:

a) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde.

b) Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

c) Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da **licitante melhor classificada**.

Fica atribuído à Comissão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados.

A **licitante melhor classificada** deverá encaminhar amostras dos produtos em até 3 (três) dias úteis **após convocada na sessão pública deste Pregão**. No caso de reprovação de alguma amostra, a empresa será desclassificada.

O setor de alimentos, poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

A **DOCUMENTAÇÃO** dos produtos solicitada acima e as **AMOSTRAS** deverão ser encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar localizado na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro Carapicuíba.

7 – VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de registro de preços terá vigência de 12 meses.

PROPOSTA - PE 41/23

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
1.1	ante 100% Stévia, embalagem kimadamente contendo 60	Un	10	Linea	R\$ 26,80	R\$ 268,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 268,00

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
2.1	Integral - A embalagem primária produto deverá ser saco plástico parente, atóxico, incolor. cont	kg	50	Camil	R\$ 13,60	R\$ 680,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 680,00

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
3.1	Doce com fibras, sem lactose e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).	pct	200	Schar	R\$ 39,26	R\$ 7.852,00
3.2	Doce Tipo Maisena sem lactose, A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	pct	210	Liane	R\$ 7,36	R\$ 1.545,60
3.3	Doce Salgado sem lactose A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	pct	210	Liane	R\$ 9,95	R\$ 2.089,50

3.4	Doce Tipo Rosquinha sem lactose e sem sabor Chocolate A embalagem individual do produto deverá ser em filme de polipropileno, hermeticamente vedados (capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentos gramas).	pct	210	Liane	R\$ 26,80	R\$ 5.628,00
3.5	Doce Tipo Rosquinha sem lactose e sem sabor Coco A embalagem individual do produto deverá ser em filme de polipropileno, hermeticamente vedados (capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 (quinhentos gramas) .	pct	210	Liane	R\$ 22,28	R\$ 4.678,80
3.6	Doce salgado Integral tipo Creamer sem lactose A embalagem individual do produto deverá ser em filme de polipropileno, hermeticamente vedado (capacidade máxima de 200 g (duzentos gramas).	pct	210	Liane	R\$ 8,30	R\$ 1.743,00
3.7	Doce salgado sem lactose, sem glúten e sem açúcar A embalagem individual do produto deverá ser em filme de polipropileno, hermeticamente vedado, (capacidade máxima de 210g (duzentos e dez gramas).	pct	50	Schar	R\$ 45,26	R\$ 2.263,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 25.799,90

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
4.1	Doce Simples Individual sem lactose, sem açúcar A embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, termossoldado, 40g cada	und	1730	Belive	R\$ 9,54	R\$ 16.504,20
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 16.504,20

LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
5.1	leite em pó 100%, Caixa com 100 g	und	20	Mãe Terra	R\$ 31,00	R\$ 620,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 620,00

LOTE 06						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
6.1	leite em pó com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 300 g (trezentos e oitenta gramas).	lata	300	Nestlé	R\$ 43,73	R\$ 13.119,00
6.2	leite em pó constituído de Leite integral, maltodextrina, sorbitol em pó, enzima lactase, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C e E e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, difosfato de sódio, citrato de sódio, isento de lactose e glúten. A embalagem externa do produto deverá ser laticínia de flandres com tampa de alumínio com capacidade mínima de 200 g (quatrocentos gramas).	lata	200	Nestlé	R\$ 47,00	R\$ 9.400,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 22.519,00

LOTE 07						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
7.1	Arroz tipo sêmola sem ovos de primeira qualidade A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	120	Urbano	R\$ 13,25	R\$ 1.590,00
7.2	Arroz Integral- A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	40	Urbano	R\$ 16,12	R\$ 644,80
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 2.234,80

LOTE 08						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
8.1	Arroz refinado de milho. A embalagem primária do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e inodoro. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 (novecentos mililitros).	frasco	10	Soya	R\$ 40,00	R\$ 400,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 400,00

LOTE 09						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UN	V. TOTAL
9.1	le vegetal com sal-Produto e a de emulsão plástica ou flui tituído principalmente de águ vegetal e ou gordura vegeta ndo ser adicionado de outro diente(s), tais como: ilizante mono e diglicerídeo s graxos e estéres de icerol com ácido ricinoleico, ervador sorbato de potássio lante ácido cítrico, atizantes e corantes urucum ma. Embalagem contendo 2 as.	pote	50	Becel	R\$ 11,59	R\$ 579,50
9.2	le vegetal sem sal- Produto a de emulsão plástica ou flui tituído principalmente de águ vegetal e ou gordura vegeta ndo ser adicionado de outro diente(s), tais como: ilizante mono e diglicerídeo s graxos e estéres de icerol com ácido ricinoleico, ervador sorbato de potássio lante ácido cítrico, atizantes e corantes urucum ma. Embalagem contendo 2 as.	pote	30	Becel	R\$ 13,35	R\$ 400,50
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 980,00

Totalizando o Registro de Preços em **R\$ 70.005,90** (Setenta mil e cinco reais e noventa centavos).

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: HBR COMERCIAL LTDA

TERMO DE ATA: 116/2023

OBJETO: Aquisição de alimentos estocáveis especiais (alunos com restrição alimentar)

ADVOGADO(S): Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO - OAB nº 109197 – E-mail w.antzuk@gmail.com

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Carapicuíba, 03 de outubro de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**

Cargo: Prefeito

CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA LICITAÇÃO:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

Nome: **Lucilene Marques Da Fonseca Cardoso**
Cargo: Secretário de Educação
CPF: 280.960.178-02

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Rosemeire Ferreira**
Cargo: Representante Legal
CPF: 130.068.648-08

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Lucilene Marques Da Fonseca Cardoso**
Cargo: Secretário de Educação
CPF: 280.960.178-02

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Lucilene Marques Da Fonseca Cardoso**
Cargo: Secretário de Educação
CPF: 280.960.178-02

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar Contrato
Nome: **Wagner de Oliveira Lopes**
Cargo: Diretor
CPF: 182.688.128-00

Assinatura: _____

MEMBROS DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO:

Nome: **Cleonice Dias de Sousa,**
Cargo: Auxiliar Administrativo (Pregoeira)
CPF: 295.741.838-07

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).