

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº: 101/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº: 59/2022.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 6904/2022
SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Educação.

Contrato de Empreitada que entre si celebram a **PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA** e a Empresa **FSC COMERCIO E REPRESENTACOES E SERVICOS EIRELI** na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 44.892.693/0001-40 sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. **Marco Aurélio dos Santos Neves**, portador do RG nº. 19.236.215-x e CPF nº. 157.388.248-81 e pela Secretária de Educação, Sra. **Lilian Braga Vieira**, portador do RG nº. 24.645.250-X, e inscrito no CPF nº. 161.135.998-84.

CONTRATADA: FSC COMERCIO E REPRESENTACOES E SERVICOS EIRELI, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 21.995.837/0001-98, estabelecida à Av. São José, nº 877, Sala 03, Vila Ayrosa, Estado de São Paulo, na cidade de Osasco, legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequente e pelo Senhor **Felipe Santos da Conceição**, portador da cédula de identidade RG nº 44.918.631-3 e do CPF/MF nº. 379.346.138-65:

CLÁUSULA PRIMEIRA **DO OBJETO DO CONTRATO E FUNDAMENTO LEGAL**

O objeto do presente contrato é a aquisição de alimentos estocáveis especiais, pelo que declara-se em condições de fornecer o objeto, em estreita observância com o indicado no termo de referência, nas especificações e na documentação, objeto desta licitação, através do Edital do pregão nº 59/22, realizada que foi, sob o regime de empreitada por preço unitário, tipo menor preço e devidamente homologada pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA **DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL**

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, a qual neste ato declara conhecê-los e aceitá-los: atos convocatórios, edital de licitação, especificações do Descritivo do objeto (ANEXO I), proposta da proponente vencedora, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Único

Será incorporada a este Contrato, mediante TERMOS ADITIVOS, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações no objeto, especificações, prazos ou normas gerais da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA **DO VALOR**

O valor total, de acordo com o preço ofertado, para o fornecimento do objeto deste contrato é de **R\$ 59.800,00** (Cinquenta e Nove Mil e Oitocentos Reais), daqui por diante denominado "VALOR CONTRATUAL".

CLÁUSULA QUARTA **DAS ENTREGAS NÃO PREVISTAS**

A CONTRATANTE reserva-se o direito de acrescentar ou reduzir, se julgar necessário, outros objetos até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial deste Contrato, conforme assim faculta os termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666, de 21/06/93.

CLÁUSULA QUINTA DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento do objeto ora fornecido será efetuado em moeda brasileira até 30 (trinta) dias após a apresentação protocolada dos documentos:

a) Nota fiscal eletrônica com discriminação resumida do objeto entregue, número da licitação, número deste Contrato, e outros que julgar convenientes, não apresente rasuras e/ou entrelinhas.

Parágrafo Primeiro

Os preços correspondentes a cada objeto serão pagos de acordo com os valores constantes da proposta da Contratada, aceitos na licitação.

Parágrafo Segundo

Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró-rata” sobre o valor da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura.

CLÁUSULA SEXTA REAJUSTE DE PREÇOS

Para o objeto da presente contratação, não será aceito reajuste de preços durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES

São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

Advertência;

Multa;

Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega do material, 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 neste contrato.

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

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

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.

A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega do material 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 fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

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.

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

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.

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

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

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

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.

CLÁUSULA OITAVA DA ENTREGA DO OBJETO

Os itens deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, conforme solicitação da Secretaria de Educação, sendo que a entrega será na Secretaria de Educação, sito a Avenida Sandra Maria, nº 66, Jardim das Belezas, Carapicuíba/SP, das 08:00h às 17:00h após autorização de fornecimento expedida pela Secretaria solicitante.

A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

CLÁUSULA NONA DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente Contrato é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de expedição da “Ordem de Fornecimento” emitida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

Parágrafo Primeiro

Enquanto perdurar a suspensão do objeto deste Contrato por motivos de força maior, bem como a suspensão do Contrato por ordem da CONTRATANTE, ficarão suspensos os deveres e responsabilidades de ambas as partes com o contratado, não cabendo, ainda, a nenhuma das partes a responsabilidade pelos atrasos e danos correspondentes ao período de paralisação.

Os atrasos provenientes da ocorrência de simples chuvas ou de greve do pessoal da CONTRATADA não poderão ser alegados como decorrentes de força maior e, portanto não poderão ser utilizados como argumento para prorrogação de prazo.

Parágrafo Segundo

Caso a CONTRATADA não entregue, total ou parcialmente, qualquer dos itens previstos, a CONTRATANTE reserva-se ao direito de adquiri-los de terceiros. Ocorrendo a hipótese mencionada, a CONTRATADA, responderá pelos custos através de glosas de créditos e/ou cauções, e/ou pagamento direto à CONTRATANTE, inclusive será declarada inidônea, ficando suspensa de firmar contrato pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses, conforme gravidade da infração e dos danos decorrentes.

CLÁUSULA DÉCIMA DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA se obriga a:

- (a) Atender plenamente o descrito do Edital;
- (b) Assegurar o objeto deste Contrato e a sua conservação;
- (c) Permitir e facilitar a fiscalização e/ou inspeção do objeto deste Contrato, a qualquer hora, devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados por escrito;
- (d) Participar a fiscalização a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o fornecimento do objeto deste Contrato, em parte ou no todo;
- (e) Providenciar, às suas expensas, de todo e qualquer controle tecnológico necessário ao fornecimento do objeto;
- (f) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital que a este deu origem.

Parágrafo Primeiro

Correrá à conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, incidentes sobre o fornecimento do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do objeto deste Contrato será feita pela CONTRATANTE, através de profissionais qualificados a serem designados pela Contratante, os quais poderão realizar inspeções do objeto deste Contrato e a CONTRATADA, com obrigação de oferecer todas as condições favoráveis à efetivação de qualquer providência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para Recebimento, por um período de 03 (três) dias, para verificação da conformidade do material com a especificação, qualidade, quantidade e preço.

Parágrafo primeiro

No período de carência para recebimento definitivo, o representante da Administração poderá solicitar a substituição do objeto entregue em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para o uso a que se destinam.

A substituição do objeto deverá ocorrer imediatamente após a comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificativa, apresentada pelo fornecedor e aceita pela Secretaria solicitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 16 deste Edital.

Estando em conformidade com o proposto, após o 3º (terceiro) dia do recebimento provisório, a Secretaria atestará o recebimento definitivo do material, objeto desta licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da dotação **SEME nº 229 – 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA RESCISÃO

A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir, o presente Contrato, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à CONTRATADA caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

- (a) Quando for decretada sua falência;
- (b) Quando do requerimento de sua concordata;
- (c) Quando, por qualquer outra razão, for ela dissolvida;
- (d) Quando a CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, este Contrato sem a autorização prévia e expressa da CONTRATANTE.
- (e) Quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo de 30 (trinta) dias corridos, sem justificativas fundamentais e aceitas pelo poder contratante.

Parágrafo Primeiro

A rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará na apuração de perdas e danos, sem embargo da aplicação das demais providências legais cabíveis, previstas no respectivo Edital e Anexos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações subsequentes e ainda no Código Civil Brasileiro.

Parágrafo Segundo

A CONTRATANTE, por conveniência exclusiva e independentemente de cláusulas expressas, poderá rescindir o Contrato desde que efetue os pagamentos devidos que sejam relativos ao objeto entregue e aprovado.

Parágrafo Terceiro

Declarada a rescisão do contrato, que vigorará a partir da data da sua declaração, a CONTRATADA se obriga, expressa e incondicionalmente, como ora o faz para todos os fins e efeitos, a entregar o objeto deste Contrato inteiramente desembaraçado, não criando dificuldades de qualquer natureza.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DAS ALTERAÇÕES

As inclusões ou alterações de qualquer elemento não constante do presente serão efetuadas por TERMO ADITIVO que integrarão o presente Contrato para todos os fins e efeitos de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DO CONHECIMENTO DAS PARTES

Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente Contrato, para nada mais reclamar, em tempo algum.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DO FORO

Elegem as partes contratantes o foro da cidade de Carapicuíba, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 3 (três) vias, para um só efeito legal.

Carapicuíba, 20 de Julho de 2022.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Lilian Braga Vieira – Secretária de Educação

FSC COMERCIO E REPRESENTACOES E SERVICOS EIRELI
Felipe Santos da Conceição - CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

Aquisição de alimentos estocáveis especiais.

2. JUSTIFICATIVA

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. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ALIMENTOS ESPECIAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS Compra Estimada para 200 dias letivos

QUANTITATIVO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE MENSAL ESTIMADA	QTDE ANUAL ESTIMADA
1	Adoçante 100% Stévia	Und	1	10
2	Arroz Integral	Kg	5	50
3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten	Pct	20	200
4	Biscoito doce Tipo Maisena sem lactose	Pct	21	210
5	Biscoito Salgado sem lactose	Pct	21	210
6	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Chocolate	Pct	21	210
7	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Coco	Pct	21	210
8	Biscoito salgado Integral tipo Cream-Cracker sem lactose	Pct	21	210
9	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten	Pct	5	50
10	Bolinho Simples Individual sem Glúten, sem Lactose, sem açúcar	Und	173	1730
11	Cacau 100%	Und	2	20
12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose	Latas	30	300
13	Composto Lácteo Sem Lactose	Latas	20	200
14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade	Pct	12	120

15	Óleo refinado de milho	Frasco	1	10
16	Creme vegetal com sal	Pt	5	50
17	Creme vegetal sem sal	Pt	3	30
18	Macarrão Integral	Pct	4	40

DESCRIPTIVO

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 adoce 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

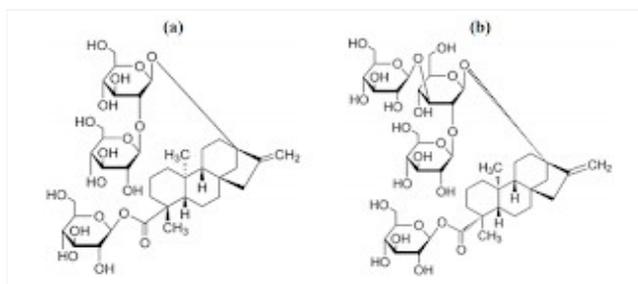
Cor: própria

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 ardidados, 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 n° 10.083/98 – Decreto n° 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE n°38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto N° 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 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 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 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, 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: 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/ 1st 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	†

PRA
ZO
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 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 10²
Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3x10³
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 Nº 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 Nº 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 10²
Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3x10³
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”.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. 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.

4.2. ENTREGA

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

5. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DE PRODUTOS

5.1. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

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.

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).

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.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nas formas da lei.

7. DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADE

LOTE 01			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
1.1	Adoçante 100% Stévia - Embalagem contendo aproximadamente 60 ml.	UND	10
1.2	Arroz integral – A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico e incolor contendo 1 kg.	KG	50
1.3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	200
1.4	Biscoito 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 200g (duzentos gramas).	Pacote	210
1.5	Biscoito 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 200g (duzentos gramas).	Pacote	210
1.6	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate. 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).	Pacote	210
1.7	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco. 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).	Pacote	210
1.8	Biscoito 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 200g (quatrocentos gramas).	Pacote	210
1.9	Biscoito 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).	Pacote	50
1.10	Bolinho Simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 gramas cada.	UND	1.730
1.11	Cacau 100% - Caixa com aproximadamente 100 gramas.	UND	20
1.12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300
1.13	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. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas).	Lata	200
1.14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1° qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pacote	120
1.15	Óleo refinado de milho. 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).	Frasco	10
1.16	Creme vegetal com sal - 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	Pote	50

	ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.		
1.17	Creme vegetal sem sal - 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. Embalagem contendo 250 gramas.	Pote	30
1.18	Macarrão Integral - A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pote	40

PROPOSTA PP 59/22

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia - Embalagem contendo aproximadamente 60 ml.	UND	10	Linea	R\$ 21,80	R\$ 218,00
1.2	Arroz integral – A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico e incolor contendo 1 kg.	KG	50	Camil	R\$ 11,04	R\$ 552,00
1.3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	200	Schar	R\$ 32,02	R\$ 6.404,00
1.4	Biscoito 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 200g (duzentos gramas).	Pacote	210	Liane	R\$ 6,00	R\$ 1.260,00
1.5	Biscoito 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 200g (duzentos gramas).	Pacote	210	Liane	R\$ 8,08	R\$ 1.696,80
1.6	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate. 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).	Pacote	210	Liane	R\$ 21,76	R\$ 4.569,60
1.7	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco. 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).	Pacote	210	Liane	R\$ 18,08	R\$ 3.796,80
1.8	Biscoito salgado integral tipo Cream-Cracker sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico,	Pacote	210	Liane	R\$ 6,74	R\$ 1.415,40

	hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (quatrocentos gramas).					
1.9	Biscoito 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).	Pacote	50	Schar	R\$ 36,74	R\$ 1.837,00
1.10	Bolinho Simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 gramas cada.	UND	1.730	Belive	R\$ 8,35	R\$ 14.445,50
1.11	Cacau 100% - Caixa com aproximadamente 100 gramas.	UND	20	Mãe Terra	R\$ 25,23	R\$ 504,60
1.12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300	Nestlé	R\$ 39,94	R\$ 11.982,00
1.13	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. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas).	Lata	200	Nestlé	R\$ 40,93	R\$ 8.186,00
1.14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1º qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pacote	120	Urbano	R\$ 10,76	R\$ 1.291,20
1.15	Óleo refinado de milho. 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).	Frasco	10	Salada	R\$ 32,46	R\$ 324,60
1.16	Creme vegetal com sal - Produto	Pote	50	Becel	R\$ 9,45	R\$ 472,50

	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. Embalagem contendo 250 gramas.					
1.17	Creme vegetal sem sal - 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. Embalagem contendo 250 gramas.	Pote	30	Becel	R\$ 10,80	R\$ 324,00
1.18	Macarrão Integral - A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pote	40	Urbano	R\$ 13,00	R\$ 520,00
VALOR TOTAL DO LOTE 01						R\$ 59.800,00
(CINQUENTA E NOVE MIL E OITOCENTOS REAIS)						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 59.800,00 (CINQUENTA E NOVE MIL E OITOCENTOS REAIS).

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
CONTRATADO: FSC COMERCIO E REPRESENTACOES E SERVICOS EIRELI
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 101/22
OBJETO: Aquisição de alimentos estocáveis especiais
ADVOGADO (S): Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO - OAB n º 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 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, 20 de Julho de 2022.

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
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE 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: **Lilian Braga Vieira**
Cargo: Secretária de Educação
CPF: 161.135.998-84

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Felipe Santos da Conceição**
Cargo: Proprietário
CPF: 379.346.138-65

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Lilian Braga Vieira**
Cargo: Secretária de Educação
CPF: 161.135.998-84

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Lilian Braga Vieira**
Cargo: Secretária de Educação
CPF: 161.135.998-84

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar

Nome: **Wagner de Oliveira Lopes**

Cargo: Diretor

CPF: 182.688.128-00

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).