



CONTRATO Nº PP.01.20.0001/2020

CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A PREFEITURA DE SÃO BRÁS, E, DO OUTRO, A EMPRESA SÃO BRÁS MINIMERCADO EIRELI DECORRENTE DO PREGÃO Nº 05/202020.

O MUNICÍPIO DE SAÕ BRÁS/AL, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Rua do Comércio, 03, Centro – CEP. 57.380-000 – São Brás – AL, inscrita no CNPJ sob o nº. 12.207.437/0001-80, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. MARCOS SANDES, inscrito no CPF nº. 558.368.795-91, portador do RG nº. 753774461 SSP/BA e a Empresa SÃO BRÁS MINIMERCADO EIRELI, localizada à Rua 15 de Novembro, nº 05, Centro, São Brás/AL, CEP: 57.380-000, inscrita no CNPJ sob o nº. 19.604.723/0001-28, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu Representante Legal, o S.R. PAULO BARBOSA DUARTE, inscrito no CPF nº 057.512.654-08 e RG sob nº 2114605 – SSP/AL, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento Parcelado, acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a merenda escolar, de acordo com as especificações constantes do Edital de **Pregão Presencial nº 05/2020** e seus anexos, e proposta de preços da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei nº 8.666/93).

O fornecimento será executado diretamente pela CONTRATADA, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, visando à perfeita consecução do objeto e na forma da Cláusula Quinta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei n° 8.666/93).

Os gêneros alimentícios serão fornecidos pelos preços constantes na proposta da Contratada, perfazendo o presente Contrato um valor total estimado de R\$ 351.654,05 (trezentos e cinquenta e um mil, seiscentos e cinquenta e quatro reais e cinco centavos), conforme anexo único.

- §1º O pagamento será efetuado após liquidação da despesa, no prazo de até 15 (quinze) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto.
- §2º Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social INSS e perante o FGTS CRF.
- §3º Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
 - §4º Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.
 - §5º Não haverá reajuste de preços durante o período contratado.
- **§6º** No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor INPC/IBGE.
- §7º Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução deste Contrato, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.
- §8º Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando

SAO BRÁS-AI

UM NOVO TEM





assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 2020 (dois mil e vinte), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso

IV, da Lei nº 8.666/93)

Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão entregues na Secretaria Municipal de Educação, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma,

num prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação.

Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por serem meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei n. °

8.666/93).

As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da Prefeitura Municipal de São Brás, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

UO:	15 - Fundo de Educação Básica
	15.0200.12.361.00015.005–PNAEP – Alimentação Escolar – Infantil; 15.0300.12.361.00015.006–PNAEF – Alimentação Escolar – Fundamental;
Elemento de Despesa:	15.0400.12.366.00015.008–PNAEF – Allmentação Escolar – Ididamental, 15.0400.12.366.00015.008–PNAEF-EJA – Alimentação Escolar – Jovens e Adultos;
Class. Econômica:	3.3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo
	0201.00 – Outras Transf. FNDE
Fonte de Recursos:	0010.00 – Próprios

CLÁUSULA OITAVA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93).

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

 Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.

Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e

satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;

• Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;

Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas

por ela cometidas na execução do Contrato;

• Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

• Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.

• Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.

• Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.

SÃO BRÁS-A UM NOVO TEN





 Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.

 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;

 Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

 Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 55, inciso VII, da Lei nº

8.666/93).

Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Contratante poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

I - advertência;

II - multa de 1% (um por cento) por dia, até o máximo de 30% (trinta por cento), sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

III - multa de 20% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

 IV - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO (art. 55, inciso VIII, da Lei nº 8.666/93).

A inexecução, total ou parcial, do Contrato, além das penalidades constantes da cláusula anterior, ensejará a sua rescisão por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93, na forma do art. 79 da mesma Lei.

Parágrafo único - Quando a rescisão ocorrer, com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei supracitada, sem que tenha havido culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido, conforme preceitua o § 2º do art. 79 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93).

Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato fundamenta-se:

I - nos termos do Pregão nº 05/2020 que, simultaneamente:

• constam do Processo Administrativo que o originou;

• não contrariem o interesse público:

II - nas demais determinações da Lei 8.666/93;

III - nos preceitos do Direito Público;

IV - supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito

Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei n° 8.666/93).

> Rua do Comércio, 03, Centro - CEP. 57.380-000 - São Brás - AL, e-mail. prefeitura.saobras@gmail.com - TEL:. 82 3555-1162 - C.N.P.J. 12.207.437/0001-80.

SÃO BRÁS-A UM NOVO TEM





Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

§1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.

§2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

(Art. 67, Lei n° 8.666/93).

Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, fica designado o servidor JOSÉ ANEILSON FERREIRADOS SANTOS - CPF nº. 653.555.805-30, lotado na Secretaria Municipal de Educação deste Município, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada. §2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 73, Lei nº

8.666/93)

8.666/93.

O objeto deste Contrato será recebido de acordo com o disposto art. 73, II, a e b da Lei nº.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. 55, §2°, Lei n°. 8.666/93)

As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de Porto Real do Colégio, Estado de Alagoas, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, na presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

São Brás/AL, 12 de fevereiro de 2020

MARCOS SANDES

CONTRATANTE

PAULO BARBOSA DUARTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:







ANEXO ÚNICO

GENEROS LIMENTICIOS

ГЕМ	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	EMBALAGEM	MARCA	UND	QTD. ANUAL	V. UNIT.	V. TOTAL
1	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – próprio Cor – próprio Cor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfidrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser fransportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Carrer	Kg	3.000	R\$7,33	R\$ 21.990,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ: é a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICP-QUÍMICAS: Umidade: máximo de3,0% em peso (crítico) Lipídios: máximo de2,0% em peso (crítico) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Coliformes a 45°C/g = 5x10³ Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Suidades, larvas e parasitas: ausência.	Embalagem primária em lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. De 400g.	Apti	Pct	2.500	R\$4,73	R\$ 11.825,0



Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 07/11/2025



	Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes). PRAZO DE VALIDADE Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas						
3	técnicas da ANVISA. AÇÜCAR CRISTAL 1kg: sacarose obtida da cana de açücar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme, livre de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio do tipo de açücar Cor – branca Cheiro – próprio Sabor – doce CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de lkg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Cristal	Kg	5.050	R\$2,22	R\$ 11.211,00
4	ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de lkg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o	Pilão	Kg	6.380	R\$2,49	R\$ 15.886,20







		transporte e					
5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, fêculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gordura saturada: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	armazenamento. Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal.	Pilar	Pet	2.145	R\$2,74	R\$ 5.877,30
6	técnicas da ANVISA. BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Sabor – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 160 kcal Carboidratos: 20 a 35g Proteinas: 1,3 a 5g	Pacote com peso liquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal.	Pilar	Pct	2.195	R\$3,35	R\$ 7.353,2



Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 07/11/2025



na de gordura, g% - de 12 a 16 RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos). RACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS idades, parasitos e larvas: ausência AZO DE VALIDADE oroduto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 ses a contar da data da entrega. TULAGEM uir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde rova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de nentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do i ou SIE. ANSPORTE oroduto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, acordo com as normas técnicas da ANVISA. IJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: alimento obtido de grãos		Lider	Kg	2.910	R\$4,15	R\$ 12.076.5
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos). RACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS idades, parasitos e larvas: ausência AZO DE VALIDADE produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 ses a contar da data da entrega. TULAGEM quir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde rova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de nentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do Ou SIE. ANSPORTE						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos). RACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS idades, parasitos e larvas: ausência AZO DE VALIDADE oroduto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 ses a contar da data da entrega. TULAGEM uir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos). RACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS idades, parasitos e larvas: ausência AZO DE VALIDADE produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 ses a contar da data da entrega.						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos). RACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS idades, parasitos e larvas: ausência AZO DE VALIDADE.						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde abelece os critérios e padrões microbiológicos para nentos).						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af. Coag. Positiva/g = 3X10³ monella p/25g = ausência uir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da retaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS iformes a 45°C/g = 104 af, Coag. Positiva/g = 3X10³						
RACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS						
	A DESCRIPTION OF THE RESERVE OF THE			1		
rito; ausência sulfito: negativo						
rato: ausência						
ção de Éber p/ gás sulfidrico: negativo						
ido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência						
ecto – próprio RACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS						
or – próprio or – próprio						
- vermelha	500g.					
ial.	com peso de					
estível proveniente do corte apropriado de carcaça	polietileno de					
RTE DE CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª	Embalada em	Suifrigo	Und	4.000	R\$8,50	R\$ 34.000,0
roduto deverá ser transportado de acordo com as normas						
gatoriamente a expressão "contém glúten".						
ova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento						
FULAGEM air a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da						
ZO DE VALIDADE imo de 06 meses a partir da data de entrega						
deverão ser claramente enumerados os elementos elógicos encontrados.						
éria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência						
nentos histológicos estranhos a composição do produto: ncia					godes in	
dades, parasitos e larvas: ausência						
lo fólico: máximo de 45mcg						
o: máximo de 180mg						
I colo de la colo de l	or fólico: máximo de 45mcg ACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência lentos histológicos estranhos a composição do produto: netia prejudicial à saúde humana, macroscópica e loscópica: ausência le deverão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega l'ULAGEM ini a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da letaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde lova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento lados), devendo conter nos rótulos da embalagem lados), devendo conter nos rótulos da embalagem ladosi, devendo conter nos rótulos da embalagem ladosidados, devendo conter nos rótulos da embalagem lados of Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento lados), devendo conter nos rótulos da embalagem lados of Regulamento Técnico sobre rotulagem lados of Regulamento lados of Regulamento de la entrega lados of Regulamento la e	ura trans: não contém o: máximo de 180mg o: 1,2 a 4mg o fólico: máximo de 45mcg ACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência tentos histológicos estranhos a composição do produto: neita tria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência : deverão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega TULAGEM tir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da etaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde tova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento alados), devendo conter nos rótulos da embalagem gatoriamente a expressão "contém glúten". INSPORTE oduto deverá ser transportado de acordo com as normas icas da ANVISA. ACTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª IGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção estível proveniente do corte apropriado de carcaça airia bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção ial. RACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS – vermelha r – próprio ecto – próprio RACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS ecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência do inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência ônia: negativo ção de Eber p/ gás sulfídrico: negativo cidez: negativo	ura trans: não contém 0: máximo de 180mg 0: 1,2 a 4mg 0 főlico: máximo de 45mcg ACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência tentos histológicos estranhos a composição do produto: ncia tria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência : deverão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega 'ULAGEM iir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da etaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento alados), devendo conter nos rótulos da embalagem gatoriamente a expressão "contém glúten". 'NSPORTE oduto deverá ser transportado de acordo com as normas icas da ANVISA. RTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º SGELADA - TIPO COXÃO MOLE: é a porção testível proveniente do corte apropriado de carcaça airia bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção ial. RACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - vermelha r - próprio corto - corto - co	ura trans: não contém o: máximo de 180mg i; 1.2 a 4mg o fólico: máximo de 45mcg ACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência lentos histológicos estranhos a composição do produto: neia ria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência : deverão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega l'ULAGEM iir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da etaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento alados), devendo conter nos rótulos da embalagem gatoriamente a expressão "contém glúten". NSPORTE oduto deverá ser transportado de acordo com as normas icas da ANVISA. RIE DE CARNE BOVINA MOIDA DE 1º RIGELADA — TIPO COXÃO MOLE: é a porção estivel proveniente do corte apropriado de carcaça alira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção al. RACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - vermelha r – próprio or – próprio ceto – próprio ACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS ecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência ido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência idio cidez: negativa	ura trans: não contém o: máximo de 180mg 1: 1,2 a 4mg o fólico: máximo de 45meg ACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência tentos histológicos estranhos a composição do produto: necia rria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência : deverão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega ULAGEM iir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da etaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento alados), devendo conter nos rótulos da embalagem gatoriamente a expressão "contém glúten". NSPORTE oduto deverá ser transportado de acordo com as normas teas da ANVISA. VIETE DE CARNE BOVINA MOIDA DE 1º NGELADA - TIPO COXÃO MOLE: é a porção estivel proveniente do corte apropriado de carcaça ala. RACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - vermelha r - próprio erro próprio ecto - próprio - próprio - próprio - próprio - próprio - própr	ura trans: não contém o: máximo de 180mg 1: 1,2 a 4mg o fólico: máximo de 45mcg ACTERISTICAS MICROSCÓPICAS lades, parasitos e larvas: ausência tentos histológicos estranhos a composição do produto: noia tria prejudicial à saúde humana, macroscópica e oscópica: ausência: cidevrão ser claramente enumerados os elementos lógicos encontrados. ZO DE VALIDADE mo de 06 meses a partir da data de entrega **ULAGEM** tira a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da etaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde ova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento alados), devendo conter nos rótulos da embalagem gatoriamente a expressão "contém glúten". NSPORTE oduto deverá ser transportado de acordo com as normas icas da ANVISA. TIE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º GIGLADA - TIPO COXÃO MOLE: é a porção estível proveniente do corte apropriado de carcaça iria bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção al. RACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS - vermelha r - próprio RACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS ecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência do inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência doi inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência do









	classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – grãos Cor – característica da espécie Odor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos límites toleráveis Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.	polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso liquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.					
9	LEITE DE COCO: produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cor: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE No mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de vidro apropriada contendo 500 ml. SECUNDÁRIA: embalado em fardo de polietileno transparente resistente. Com 12 unidades.	Cocão	Garr	1.500	R\$3,96	R\$ 5.940,00
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o	Poly	Pct	8.000	R\$3,50	R\$ 28.000,00
11	MARGARINA VEGETAL COM SAL: os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U.I de Vitamina A/Kg, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 65% e apresentar consistência cremosa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme. Cor – amarela, homogênea normal.	transporte e armazenamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: o produto encontra-se disposto em embalagens plásticas com peso líquido de 500g. SECUNDÁRIA: caixa de papelão	Deline	Und	550	R\$3,75	R\$ 2.062,50





	Sabor – característico Odor – característico Odor – característico COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100g Valor calórico: 500 a 600kcal Carboidrato: 0 a 0,6g Proteina: 0 a 0,7g Gorduras totais: 50 a 70g Gordura saturada: 9 a 15g Colesterol: 2,8 a 4,5g Sódio: 1.150 a 1.200mg Vitamina A: 1500 a 5000 UI CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C – de 30 a 40g/100g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g – 1 Salmonela: ausência em 25g Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE Minimo de 6 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n°259, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em temperatura adequada de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	ondulada reforçada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva plastificada, com peso líquido de aproximadament e 6kg.					
12	MILHO PARA MUNGUNZÁ: deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Deve obedecer ao seguinte padrão: *contagem padrão em placas: máximo, 5x104/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. Salmonela: ausência em 25g. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso liquido de 500g.	Tio vieira	Pct	2.000	R\$1,99	R\$ 3.980,00
13	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.	Soya	Und	1.890	R\$4,12	R\$ 7.786,80
14	OVO DE GALINHA BRANCO: é o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Limpeza e integridade da casca: presença. Peso por unidade: mínimo 50g. Odor estranho quando retirado da casca: ausência Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença.	Caixa de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a	Luna	Dz	3.500	R\$4,19	R\$ 14.665,00







	Embrião, sangue e veias: ausência. Clara transparente, consistente, limpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonelas/25g – ausente. Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos	danos durante o transporte e armazenamento.					
	Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.			12	050	DELOO	R\$ 950,00
15	SAL: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de lkg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente com peso líquido de 20 a 30kg.	Campeã O	Kg	950	R\$1,00	K.9 930,000
16	ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM: O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de lkg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.	Tia graça	Kg	2.000	R\$2,14	R\$ 4.280,00
17	AVEIA EM FLOCOS: embalagem com 200g, isento de mofos, livre de parasitas e substância nocivas, prazo minimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem original de fábrica. De 200g.	Natulare Maratá	Pct	1.150	R\$1,89 R\$1,00	R\$ 2.173,:
18	COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor,	PRIMÁRIA:	Marata	PCI	800	13,00	1000.00





	cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g. EMBALAGEM		*			
		SECUNDÁRIA: plástico	1.00				
		resistente.			2.000	D#2.50	R\$ 5.000,00
19	EXTRATO DE TOMATE: produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gordura trans; mínimo de 0,8g de fibra alimentar.	EMBALAGEM original de fábrica em tetrapack. De 350g.	Quero	Und	2.000	R\$2,50	K\$ 5.000,00
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500g: alimento obtido a partir de grãos de milho, de germinados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – próprio Codr – próprio CoMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (porção de 50g) Valor calórico: de 160 a 190 kcal Carboidratos: 38 a 45g Proteínas: 3 a 8g Gorduras totais: 0,3 a 0,8g Ferro: mínimo de 1,2mg Ácido fólico: máximo de 75meg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS B. Cereus/g – 3x103 Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonellassp/25g – ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.	Maratá	Pet	5.500	R\$1,05	R\$ 5.775,00
21	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÈMOLA: é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio (liso brilhante)	EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de	Brandini	Pct	9.600	R\$1,92	R\$ 18.432,00

Publicado Em: 12/02/2020 || Baixado Em: 07/11/2025



	Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%. Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0% Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio. Em base seca: máximo 1% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Ferro (30g): 1,2mg Ácido fólico (30g): 45meg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylocoocus aureus: 5x102 Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g Bolores e leveduras: máximo 103/g B. cereus/g: 5x102 Seguir a Resolução n°12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução n°259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG: é o alimento obtido	EMBALAGEM PRIMÁRIA:	União	Und	20.000	R\$0,41	R\$ 8.200,00
22	por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superficies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez: máxima 5% Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl): máximo 1,2% (base seca)	embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.					







	Umidade: máximo 30% Proteínas na base seca: mínimo 11,4% Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonelas/25g: ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.						
23	SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha. Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor - próprio Cor - próprio Odor - próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas	Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.	Avivar	Kg	2.000	R\$5,16	R\$ 10.320,00
24	técnicas da ANVISA. CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA: parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superficie. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – próprio Cor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfidrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Granjeir o	Kg	2.000	R\$7,65	R\$ 15.300,00





25	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA. CORTE DE CARNE BOVINA DE 2º CONGELADA — TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Aspecto – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Nitrito: ausência Nitrito: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo pH: de 5 a 6.5 formol: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Colifórmes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10³ Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg. constando SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.	Quality	Kg	3.000	R\$15,70	R\$ 47.100,00
26	alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material	Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De	Camarão	Und	500	R\$1,34	R\$ 670,00
	terroso e detritos de animais e vegetais.	500ml.		A 10.77		1 4 5 1 3	





	qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionada em caixa de papelão lacrada.	saco plástico transparente					
28	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde	de validade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, com peso liquido de 100g. SECUNDÁRIA: caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10kg, ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido entre 1 e 10 kg.	Tradição	Kg	100	R\$20,00	R\$ 2.000,00

