



**ORÇAMENTO**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS/SE

ITEM	QT TOTAL	UND	VALOR	
			UNITÁRIO	TOTAL
1	459	UND	R\$ 5,00	R\$ 2.295,00
<p>DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES.</p> <p>ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADO CHEIRO: INODORO SABOR: PRÓPRIO</p> <p>MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC ).</p> <p>ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGLÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS).</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**  
**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**  
**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



<p>2</p>	<p><b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, 1KG</b>CARACTERÍSTICAS GERAISALIMENTO OBTIDO DE GRÃOS SADIOS DE ARROZ. 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 ORGANOLÉPTICASASPECTO - PRÓPRIOCOR - PRÓPRIACHEIRO - PRÓPRIOSABOR - PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICASCLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIAINSETOS VIVOS: AUSÊNCIAUMIDADE: MÁXIMO 14%MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05%GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30%DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50%SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA.PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIAEMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG.SECUNDÁRIA: FARDOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG. DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEMSEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC 26/2015;TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	<p>4749</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 5,00</p>	<p>R\$ 23.745,00</p>
----------	---	-------------	-----------	-----------------	----------------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 – AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A – Centro – Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



3	<p>ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMÍNEA ORYZAL SATIVA L. EM GERAL, PARA FINS COMERCIAIS, DESCASCADO E POLIDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASASPECTO - PRÓPRIOCOR - PRÓPRIACHEIRO - PRÓPRIOSABOR - PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICASCLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIAINSETOS VIVOS: AUSÊNCIAUMIDADE: MÁXIMO 15%MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05%GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30%DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50%SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA.PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIAEMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG.SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG. DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	3949	KG	R\$ 5,50	R\$ 21.719,50
---	---	------	----	----------	---------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



4	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> <b>400G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS: BISCOITO É O ALIMENTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NA SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, SORO DE LEITE EM PÓ, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS: PP (NICOTINAMIDA), B1, B2 E B6, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR - PRÓPRIA; CHEIRO - PRÓPRIO; SABOR - PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30 G): VALOR ENERGÉTICO: 125 A 130 Kcal; CARBOIDRATOS: 15 A 25 G; PROTEÍNAS: 1 A 2 G; GORDURAS TOTAIS: 3 A 4 G; GORDURAS SATURADAS: 0,5 A 0,8 G; GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM; COLESTEROL: 0 MG; FIBRA ALIMENTAR: 0,6 MG; CÁLCIO: 40 A 47 MG; FERRO: 0,6 A 0,9 MG; SÓDIO: 55 A 58 MG; VITAMINA B1: 0,10 A 0,14 MG; VITAMINA B2: 0,10 A 0,14 MG; VITAMINA B6: 0,10 A 0,14 MG. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, COM EMBALAGEM 3X1 DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 PACOTES, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002, RDC 54/2012, RDC 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	3949	UND	R\$ 4,50	R\$ 17.770,50
---	---	------	-----	----------	---------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 – AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A – Centro – Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757– E-mail lhcomercio1@gmail.com**



5	<p>CACAU EM PÓ  150G CARACTERÍSTICAS  GERAIS: CHOCOLATE EM PÓ SEM  ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% CACAU  EM PÓ PURO CARACTERÍSTICAS:  TIPO: EM PÓ, SOLÚVEL, SEM  ADIÇÃO DE AÇÚCAR  COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE  CACAU EM PÓ  PURO. EMBALAGENS PRIMÁRIA:  PACOTE DE PAPEL LACRADO, COM  PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR  DE 200 A 400G HERMETICAMENTE  FECHADO POR  TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL  E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA:  CAIXAS DE PAPELÃO, FECHADAS  DE MODO A GARANTIR  RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE  O TRANSPORTE E  ARMAZENAMENTO. PRAZO DE  VALIDADESUA VALIDADE DEVE  SER ENTRE 6 E 12 MESES  CONTADOS A PARTIR DA DATA DE  SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM:  SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC  259/2002; RDC 54/2012; RDC:  26/2015; RDC 14/14; RDC  12/01. TRANSPORTEO PRODUTO  DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE  ACORDO COM AS NORMAS  TÉCNICAS DA ANVISA. EMBALAGEM  PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA  APROPRIADA HERMETICAMENTE  FECHADA E ATÓXICA</p>	4418	UND	R\$ 7,00	R\$ 30.926,00
---	--	------	-----	----------	---------------



6	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO 100 % PURO EMPACOTADO À VÁCUO, 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS CAFÉ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 500G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR-PRÓPIAS SABOR - PRÓPRIO CHEIRO - PRÓPRIOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILANCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	311	UND	R\$ 10,00	R\$ 3.110,00
---	---	-----	-----	-----------	--------------

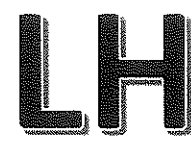
**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



<p>7</p>	<p><b>EXTRATO DE TOMATE 340G</b>                  CARACTERÍSTICAS                  GERAISEXTRATO DE TOMATE É O                  PRODUTO RESULTANTE DA                  INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTOS                  MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO                  POR PROCESSO TECNOLÓGICO                  ADEQUADO. DEVERÁ                  APRESENTAR APENAS POLPA DE                  TOMATE HAVENDO A TOLERADA A                  ADIÇÃO DE ATÉ 1% DE AÇÚCAR E                  DE CLORETO DE SÓDIO. O                  PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE                  FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR                  PROCESSAMENTO                  DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS                  ORGANOLÉPTICASASPECTO -                  MASSA MOLECOR -                  VERMELHAODOR - PRÓPRIO                  SABOR - PRÓPRIOANÁLISES                  MÍNIMASEXTRATO SECO,                  DEDUZIDO CLORETO DE SÓDIO:                  MÍNIMO 18% PESO LÍQUIDO                  INFERIOR AO DECLARADO:                  AUSÊNCIAVARIAÇÃO DE PH: 3,5 E                  4,0. CARACTERÍSTICAS                  MICROBIOLÓGICASSEGUIR A                  RESOLUÇÃO N° 12, DE 02 DE                  JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA                  DE VIGILANCIA SANITÁRIA DO                  MINISTÉRIO DA SAÚDE                  (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E                  PADRÕES MICROBIOLÓGICOS                  PARA                  ALIMENTOS). CARACTERÍSTICAS                  MICROSCÓPICASSUJIDADES,                  PARASITOS E LARVAS:                  AUSÊNCIA. ELEMENTOS                  HISTOLÓGICOS DA POLPA DE                  TOMATE: PRESENÇAAMIDOS E                  ELEMENTOS HISTOLÓGICOS                  ESTRANHOS:                  AUSÊNCIAEMBALAGENS                  PRIMÁRIA: SACHÊS COM PESO                  LÍQUIDO DE 395G. SECUNDÁRIA:                  CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA                  CONTENDO ATÉ 24 EMBALAGENS                  TETRA PAK, FECHADA COM FITA                  ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO                  A GARANTIR RESISTÊNCIA A                  DANOS DURANTE O TRANSPORTE                  E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE                  VALIDADEMÍNIMO DE 12 MESES, A                  PARTIR DA DATA DE                  FABRICAÇÃO ROTULAGEMSEGUIR                  A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002,                  RDC 54/2012, RDC:                  26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO                  DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE                  ACORDO COM AS NORMAS                  TÉCNICAS DA ANVISA</p>	<p>4729</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 3,50</p>	<p>R\$ 16.551,50</p>
----------	--	-------------	------------	-----------------	----------------------



<p>8</p>	<p><b>AVEIA FLOCOS FINO</b>  <b>170G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS:          PRODUTO RESULTANTE DA          MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA          APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO.          COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G          DE PROTEÍNAS, 8G DE LÍPIDIOS E          63G DE CARBOIDRATOS          ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO:          FLOCOS FINO COR:          PRÓPRIO CHEIRO:          PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO          E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE          SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS,          EM QUALQUER FORMA DE SEU          CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS,          ETC) ROTULAGEM: DEVERÁ SER          IMPRESSA NA EMBALAGEM E          ESPECIFICAR AS SEGUINTE          INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO          DO PRODUTO; MARCA; NOME E          ENDEREÇO DO FABRICANTE;          INGREDIENTES ESPECÍFICOS,          TABELA NUTRICIONAL;          ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO;          DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO          DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE          (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO          LÍQUIDO. 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). EMBALAGENS PRIMÁ          RIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO,          COM PESO LÍQUIDO DE 170G          HERMETICAMENTE FECHADO POR          TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL          E NA HORIZONTAL. PRAZO DE          VALIDADE SUA VALIDADE DEVE          SER ENTRE 6 MESES CONTADOS A          PARTIR DA DATA DE ENTREGA.          ROTULAGEM SEGUIR A          RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC          54/2012; RDC:          26/2015; TRANSPORTE DO PRODUTO          DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE          ACORDO COM AS NORMAS          TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	<p>469</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 4,00</p>	<p>R\$ 1.876,00</p>
----------	--	------------	------------	-----------------	---------------------



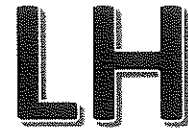


9	<p>FLOCOS DE MILHO 500</p> <p>GCHARACTERÍSTICAS GERAISALIMENTO OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO, DESGERMINADOS E SUBMETIDOS AOS PROCESSOS DE MACERAÇÃO, SECAGEM, MOAGEM, PENEIRAÇÃO E LAMINAÇÃO ADEQUADAS, OBEDECIDAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANUFATURA. PODERÁ SER ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. O PRODUTO NÃO CONTÉM</p> <p>GLÚTEN.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASASPECTO - PRÓPRIOCOR - AMARELOODOR - PRÓPRIO - SABOR - PRÓPRIOCOMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMASVALOR CALÓRICO : DE 160 A 180 KCALCARBOIDRATOS : 38 A 40 GRAMASPROTEÍNAS : 04 A 06 GRAMASGORDURAS TOTAIS : 0,3 A 0,5 GRAMASFIBRA ALIMENTAR : 02 A 04 GRAMASCARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASSEGUIR 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 MICROSCÓPICASSUJIDADES, LARVAS E PARASITAS: AUSÊNCIAFRAGMENTO DE INSETOS: MÁXIMO 30/100GAMIDOS DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DO GRÃO DE MILHO: PRESENÇAAMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIAEMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHETOS) GRAMSASECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO LÍQUIDO DE 15 KG A 30 KG.ROTULAGEMSEGUIR 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).PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4729	UND	R\$ 2,00	R\$ 9.458,00
---	---	------	-----	----------	--------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



10	<p><b>FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE</b>  <b>400G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS: FÓRMULA INFANTIL LACTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EMPÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIOTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓCOR: AMARELO-QUEIRO; PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES, DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL, ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC 26/2015.</p>	80	LATA	R\$ 45,00	R\$ 3.600,00
----	--	----	------	-----------	--------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 – AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A – Centro – Salgado/SE**  
**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



11	<p><b>FÓRMULA LACTEA INFANTIL 2º SEMESTRE</b>  <b>400G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LÁCTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EMPÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIÓTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓCOR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES, DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS. TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015.</p>	80	LT	R\$ 45,00	R\$ 320,00
----	--	----	----	-----------	------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



12	<p>LEITE DE SOJA EM PÓ 200g</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> LEITE DE SOJA EM PÓ, LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, 21 VITAMINAS, 100% VEGETAL, COM 0% DE LACTOSE E COLESTEROL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> 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).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p><b>EMBALAGENS PRIMÁRIA:</b> O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG.</p> <p><b>SECUNDÁRIA:</b> CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> 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), DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. O TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	20	UND	R\$ 30,00	R\$ 600,00
----	--	----	-----	-----------	------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

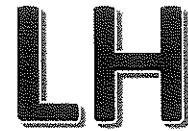
**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



13	<p>LEITE DE COCO  500ML CARACTERÍSTICAS  GERAIS LEITE DE COCO  MODIFICADO, PASTEURIZADO E  HOMOGENEIZADO, REDUZIDO  TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE  15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS  PERMITIDAS P/ A FABRICAÇÃO,  CARACTERÍSTICAS  ORGANOLÉPTICAS ASPECTO -  PRÓPRIO COR - BRANCO CHEIRO -  PRÓPRIO SABOR -  PRÓPRIO MACRO E  MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE  SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS,  EM QUAISQUER FORMA DE SEU  CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS,  ETC). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PET  COM 500 ML, EM PERFEITAS  CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E  ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE  QUALQUER PRAZO DE  VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO  01 ANO A 2 ANOS DATA DE  ENTREGA, COM OS REGISTROS  OBRIGATORIOS DO MINISTÉRIO  COMPETENTE. ROTULAGEM SEGUI  R A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002;  RDC 54/2012; RDC:  26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO  DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE  ACORDO COM AS NORMAS  TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4388	UND	R\$ 5,00	R\$ 21.940,00
----	---	------	-----	----------	---------------



<p>14</p>	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 200G                  CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCÓPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL. PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS. CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS. GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 14 A 18 G. GORDURAS TRANS: AUSENTE. FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE. CÁLCIO: 900 A 1015 MG. SÓDIO: 340 A 520 MG. VITAMINA A: 690 A 1.010 MG. VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG. AMIDO: AUSENÇA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSENTE. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; 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.</p>	<p>6026</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 7,00</p>	<p>R\$ 42.182,00</p>
-----------	--	-------------	------------	-----------------	----------------------



15	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LATOSE 200G CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL. PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS. CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS. GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 14 A 18 G. GORDURAS TRANS: AUSENTE. FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE. CÁLCIO: 900 A 1415 MG. SÓDIO: 250 A 420 MG. VITAMINA A: 680 A 1.010 MG. VITAMINA D: 5,0 A 8,7 MG. AMIDO: AUSENTE. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO. AUSENTE. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002, RDC 54/2012, RDC: 26/2015; 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.</p>	20	UND	R\$ 10,00	R\$ 200,00
----	--	----	-----	-----------	------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



16	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA 500G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE SÊMOLA DE TRIGO, ÁGUA, CONTENDO VITAMINA A, COMPLEXO B E FERRO ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E SUBMETIDAS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO (LISO BRILHANTE) COR - PRÓPRIO AQUECIMENTO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICA UMIDADE: MÁXIMO DE 13% RESÍDUO MINERAL FIXO EM BASE SECA: MÁXIMO 1% ACIDEZ, EM ML DE SOL N: MÁXIMO 5% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO. AUSÊNCIA CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 DE GRÃO DE TRIGO: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA. CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS A 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA OU CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIAS A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 20 KG. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONSTAR NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 4,00	R\$ 18.996,00
----	---	------	-----	----------	---------------

**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

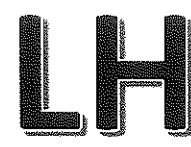
**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**





17	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCAS-500G CARACTERÍSTICAS GERAIS OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA. DEVE APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO 500 G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. 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 A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN". PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 5,00	R\$23.745,00
----	--	------	-----	----------	--------------



<p>18</p>	<p>PREPARO PARA MINGAU SABOR BANANA AMIDO DE MILHO FORTIFICADO MAIS SAIS 200G DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS SABOR BANANA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES. ORGANOLÉPTICAS:ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADO CHEIRO: INODOROSABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC ). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, DA SECRETARIA DE VIGILANCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 400 A 1000G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 1 PACOTE DE 400G A 1000G, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015. PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	<p>459</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 5,50</p>	<p>R\$ 2.524,50</p>
-----------	--	------------	------------	-----------------	---------------------

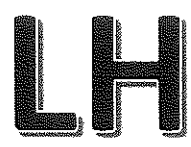


<p>19</p>	<p>SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE                  125G CARACTERÍSTICAS GERAIS PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA/CAVALINHA, EVISCERADA, DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE. PODENDO SER UTILIZADOS CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS POR LEI. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA - PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SIPA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS. CARACTERÍSTICAS DO PESCADO FORMA E TAMANHO UNIFORME; PRESENÇA ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA. EVISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENÇA. ODORES E SABOR: PRÓPRIOS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRESENÇA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPOXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA SECUNDÁRIA. CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL CONTENDO DE 12 A 24 LATAS. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE DO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	<p>4749</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 4,50</p>	<p>R\$ 21.370,50</p>
-----------	---	-------------	------------	-----------------	----------------------

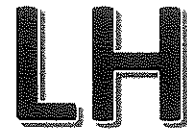
**LH INDUSTRIA E COMERCIO EIRELI**

**CNPJ 30.479.120/0001-84 - AV Josias Carvalho, nº 212 Galpão A - Centro - Salgado/SE**

**Telefone/Fax (79)99971-1757- E-mail lhcomercio1@gmail.com**



20	<p>SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO 125G CARACTERÍSTICAS GERAIS PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA/CAVALINHA, EVISCERADA, DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ - COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE. PODENDO SER UTILIZADOS CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS POR LEI. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA - PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SIPA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS. CARACTERÍSTICAS DO PESCADO FORMA E TAMANHO UNIFORME: PRESENÇA ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA E VISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENÇA ODORE E SABOR: PRÓPRIOS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRESENÇA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPÓXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA SECUNDÁRIA. CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL CONTENDO DE 12 A 24 LATAS. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4428	UND	R\$ 4,50	R\$ 19.926,00
VALOR TOTAL:				R\$ 282.850,50	



VÁLIDO POR 60 DIAS.

Salgado/SE, 15 de março de 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nestor Rafael Siqueira Silva'. The signature is fluid and cursive, with the first name 'Nestor' being more legible than the last name.

NESTOR RAFAEL SIQUEIRA SILVA  
CPF: 052.758.795-80



CNPJ: 23.348.316/0001-74

A  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS/SE  
 VALIDADE 90 DIAS

### PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

ITEM	PRODUTOS	QT TOTAL	UND	VALOR	
				UNITARIO	TOTAL
1	<p><b>AMIDO DE MILHO 200G</b></p> <p>DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICALCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES.</p> <p>ORGANOLÉPTICAS:                      ASPECTO: PÓ FINO                      COR: CREME AMARELADO                      CHEIRO: INODORO                      SABOR: PRÓPRIO</p> <p>MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC ).                      ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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).                      EMBALAGENS                      PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.                      SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO                      PRAZO DE VALIDADE                      SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.                      TRANSPORTE                      O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	459	UND	R\$ 4,20	R\$ 1.927,80
2	<p><b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, 1KG</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: ALIMENTO OBTIDO DE GRÃOS SÁDIOS DE ARROZ. 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 - PRÓPRIO; CHEIRO - PRÓPRIO; SABOR - PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS: CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA. AUSÊNCIA DE INSETOS VIVOS. AUSÊNCIA DE UMIDADE: MÁXIMO 14%. MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05%. GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30%. DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50%. SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO. AUSÊNCIA DE EMBALAGENS: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG. DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 28/2015. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	KG	R\$ 5,10	R\$ 24.219,90



CNPJ: 23.348.316/0001-74

3	ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMÍNEA ORYZAL SATIVA L. EM GERAL, PARA FINS COMERCIAIS, DESCASCADO E POLIDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASASPECTO - PRÓPRIOCOR - PRÓPRIACHEIRO - PRÓPRIOSABOR - PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICASCLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIAINSETOS VIVOS: AUSÊNCIAUMIDADE: MÁXIMO 15%MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05%GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30%DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50%SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA.PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIAEMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG.SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	3949	KG	R\$ 5,10	R\$ 20.139,90
4	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 400GCARACTERÍSTICAS GERAISBISCOITO É O ALIMENTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA DE FARINHA DE TRIGO PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NA SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, SORO DE LEITE EM PÓ, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS: PP (NICOTINAMIDA), B1, B2 E B6, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASCOR - PRÓPRIACHEIRO - PRÓPRIOSABOR - PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL ( 30 G )VALOR ENERGÉTICO: 125 A 130 KCALCARBOIDRATOS: 15 A 25GPROTEÍNAS: 1 A 2 GGORDURAS TOTAIS: 3 A 4 GGORDURAS SATURADAS: 0,5 A 0,8 GGORDURAS TRANS: NÃO CONTÉMCOLESTEROL: 0 MGFIBRA ALIMENTAR: 0,6 MGCÁLCIO: 40 A 47 MGFERRO: 0,6 A 0,9 MGSÓDIO: 55 A 58 MGVITAMINA B1: 0,10 A 0,14 MGVITAMINA B2: 0,10 A 0,14 MGVITAMINA B6: 0,10 A 0,14 MGCARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASSEGUIR 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 MICROSCÓPICASSUJIDADES, LARVAS E PARASITOS: AUSÊNCIA.EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, COM EMBALAGEM 3X1 DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 PACOTES, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN".PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	3949	UND	R\$ 4,10	R\$ 16.190,90
5	CACAU EM PÓ 150GCARACTERÍSTICAS GERAIS:CHOCOLATE EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% CACAU EM PÓ PUROCARACTERÍSTICAS: TIPO: EM PÓ, SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE CACAU EM PÓ PURO.EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE DE PAPEL LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 A 400G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.PRAZO DE VALIDADESUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; RDC 14/14; RDC 12/01.TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADAHERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA	4418	UND	R\$ 12,90	R\$ 56.992,20
6	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 100 % PURO EMPACOTADO À VÁCUO, 500G CARACTERÍSTICAS GERAIS	311	UND	R\$ 4,10	R\$ 1.275,10



CNPJ: 23.348.316/0001-74

	<p>CAFÉ TORRRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1º QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 500G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>COR- PRÓPIA</p> <p>SABOR - PRÓPRIO</p> <p>CHEIRO - PRÓPRIO</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE ROTULAGEM</p> <p>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). PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
7	<p>EXTRATO DE TOMATE 340G CARACTERÍSTICAS GERAIS: EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTOS MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ APRESENTAR APENAS POLPA DE TOMATE HAVENDO A TOLERADA A ADIÇÃO DE ATÉ 1% DE AÇÚCAR E DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO - MASSA MOLE, COR - VERMELHA, ODORE - PRÓPRIO, SABOR - PRÓPRIO. ANÁLISES MÍNIMAS: EXTRATO SECO, DEDUZIDO CLORETO DE SÓDIO: MÍNIMO 18% PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO; AUSÊNCIA DE VARIAÇÃO DE PH: 3,5 E 4,0. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: 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 DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA POLPA DE TOMATE: PRESENÇA DE AMÍBOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS; AUSÊNCIA DE EMBALAGENS PRIMÁRIAS: SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DE 395G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO ATÉ 24 EMBALAGENS TETRA PAK, FECHADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>	4729	UND	R\$ 2,99	R\$ 14.139,71
8	<p>AVEIA FLOCOS FINO 170G CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LÍPIDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: FLOCOS FINO COR: PRÓPRIO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC) ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIAS: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO DE 170G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. PRAZO DE VALIDADE: SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015. TRANSPORTE O PRODUTO</p>	469	UND	R\$ 3,50	R\$ 1.641,50





CNPJ: 23.348.316/0001-74

	DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.				
9	FLOCOS DE MILHO 500 G CARACTERÍSTICAS GERAIS ALIMENTO OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO, DESGERMINADOS E SUBMETIDOS AOS PROCESSOS DE MACERAÇÃO, SECAGEM, MOAGEM, PENEIRAÇÃO E LAMINAÇÃO ADEQUADAS, OBEDECIDAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANUFATURA. PODERÁ SER ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. O PRODUTO NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - AMARELO ODORE - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS VALOR CALÓRICO : DE 160 A 180 K CAL CARBOIDRATOS : 38 A 40 GRAMAS PROTEÍNAS : 04 A 06 GRAMAS GORDURAS TOTAIS : 0,3 A 0,5 GRAMAS FIBRA ALIMENTAR : 02 A 04 GRAMAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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, LARVAS E PARASITAS: AUSÊNCIA FRAGMENTO DE INSETOS: MÁXIMO 30/100 GAMÍDOS DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DO GRÃO DE MILHO: PRESENÇA AMÍDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHETOS) GRAMAS SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO LÍQUIDO DE 15 KG A 30 KG. 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). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. TRANSPORTE DO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	4729	UND	R\$ 1,65	R\$ 7.802,85
10	FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LACTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EMPÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIOTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;	80	LATA	R\$ 29,00	R\$ 2.320,00
11	FÓRMULA LACTEA INFANTIL 2º SEMESTRE 400G CARACTERÍSTICAS GERAIS FÓRMULA INFANTIL LACTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EMPÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIOTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE	80	LT	R\$ 26,50	R\$ 2.120,00



CNPJ: 23.348.316/0001-74

	400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;				
12	LEITE DE SOJA EM PÓ 200g CARACTERÍSTICAS GERAIS LEITE DE SOJA EM PÓ, LATAS DE 400 GRAMAS. - SEM LACTOSE, 21 VITAMINAS, 100% VEGETAL, COM 0% DE LACTOSE E COLESTEROL, RICO EM CÁLCIO, COM SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SABOR NATURAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODORE E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. 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. TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	20	UND	R\$ 19,90	R\$ 398,00
13	LEITE DE COCO 500ML CARACTERÍSTICAS GERAIS LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, REDUZIDO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS P/ A FABRICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - BRANCO CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PET COM 500 ML. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER PRAZO DE VALIDADE VALIDADE DE NO MÍNIMO 01 ANO A 2 ANOS DATA DE ENTREGA, COM OS REGISTROS OBRIGATORIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.	4388	UND	R\$ 4,50	R\$ 19.746,00



CNPJ: 23.348.316/0001-74

14	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 200G CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL. PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS. CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS. GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 14 A 18 G. GORDURAS TRANS: AUSENTE. FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE. CÁLCIO: 900 A 1015 MG. SÓDIO: 340 A 520 MG. VITAMINA A: 690 A 1.010 MG. VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG. AMIDO: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	6026	UND	R\$ 5,90	R\$ 35.553,40
15	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL. PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS. CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS. GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 14 A 18 G. GORDURAS TRANS: AUSENTE. FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE. CÁLCIO: 900 A 1415 MG. SÓDIO: 250 A 420 MG. VITAMINA A: 680 A 1.010 MG. VITAMINA D: 5,0 A 8,7 MG. AMIDO: AUSÊNCIA. PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE. TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	20	UND	R\$ 19,00	R\$ 380,00



CNPJ: 23.348.316/0001-74

16	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA 500G</b>CARACTERÍSTICAS GERAIS O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE SÊMOLA DE TRIGO, ÁGUA, CONTENDO VITAMINA A, COMPLEXO B E FERRO ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E SUBMETIDAS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASASPECTO – PRÓPRIO (LISO BRILHANTE)COR - PRÓPRIACHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAUMIDADE: MÁXIMO DE 13%RESÍDUO MINERAL FIXO EM BASE SECA: MÁXIMO 1%ACIDEZ, EM ML DE SOL N: MÁXIMO 5%PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIACARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 MICROSCÓPICASSUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIAAMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE GRÃO DE TRIGO: PRESENÇAAMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIAEMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS A 01 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA OU CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIAS A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 20 KG.ROTULAGEMSEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN".PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 2,90	R\$ 13.772,10
17	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCAS- 500G</b>CARACTERÍSTICAS GERAISOBtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICASASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO – PRÓPRIOCARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICASSEGUIR 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).EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO 500 G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.ROTULAGEMSEGUIR 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 A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN".PRAZO DE VALIDADEMÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.TRANSPORTEO PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 5,20	R\$ 24.694,80
18	<p><b>PREPARO PARA MINGAU SABOR BANANA AMIDO DE MILHO FORTIFICADO MAIS SAIS 200G</b> DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS SABOR BANANA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICÁLCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES. ORGANOLÉPTICAS:ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADOCHEIRO: INODOROSABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC ). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM. NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO 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</p>	459	UND	R\$ 4,10	R\$ 1.881,90



CNPJ: 23.348.316/0001-74

	<p>EMBALADOS). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 400 A 1000G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 1 PACOTE DE 400G A 1000G, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>				
19	<p><b>SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE 125G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS: PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA/CAVALINHA, EVISCERADA, DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ-COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE. PODENDO SER UTILIZADOS CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS POR LEI. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA - PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SIPA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS. CARACTERÍSTICAS DO PESCADO: FORMA E TAMANHO UNIFORME; PRESENÇA ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA; MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA. EVISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENÇA. ODORE E SABOR: PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: 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: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRESENÇA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPÓXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL CONTENDO DE 12 A 24 LATAS. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 4,15	R\$ 19.708,35
20	<p><b>SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO 125G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS: PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA/CAVALINHA, EVISCERADA, DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ-COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE. PODENDO SER UTILIZADOS CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS POR LEI. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA - PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SIPA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS. CARACTERÍSTICAS DO PESCADO: FORMA E TAMANHO UNIFORME; PRESENÇA ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA; MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA. EVISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENÇA. ODORE E SABOR: PRÓPRIOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: 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: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRESENÇA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPÓXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL CONTENDO DE 12 A 24 LATAS. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE</p>	4428	UND	R\$ 4,15	R\$ 18.376,20



CNPJ: 23.348.316/0001-74

ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.			
VALOR TOTAL			R\$ 283.280,61

Itabaianinha/Se 22 de Março de 2021

*Anne Catherine Oliveira Freitas Gomes*

Representante  
Estação Comercial

CNPJ: 23.348.316/0001-74  
 ESTAÇÃO COMERCIAL EIRELI - ME  
 Rua: Joaquim José Gomes nº 71, GALPÃO  
 Centro - CEP. 49.290.000  
 ITABAIANINHA - SE

# Projett

PREFEITURA MUNICIPAL DE SIMÃO DIAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

## ORÇAMENTO

ITEM	PRODUTOS	QT TOTAL	UND	VALOR	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	<p><b>AMIDO DE MILHO 200G</b> DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICALCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES. ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: PÓ FINO COR: CREME AMARELADO CHEIRO: INODORO SABOR: PRÓPRIO MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC). ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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). EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	459	UND	R\$ 3,20	R\$ 1.468,80
2	<p><b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, 1KG</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS ALIMENTO OBTIDO DE GRÃOS SADIOS DE ARROZ. 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 ORGANOLEPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 14% MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA.</p>	4749	KG	R\$ 5,50	R\$ 26.119,50
3	<p><b>ARROZ POLIDO BRANCO TIPO 1, PESO 1KG</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS ARROZ É O GRÃO ORIUNDO DA GRAMINEA ORYZA SATIVA L. EM GERAL, PARA FINS COMERCIAIS, DESCASCADO E PÓLIDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS CLASSE DIFERENTE DA DECLARADA: AUSÊNCIA INSETOS VIVOS: AUSÊNCIA UMIDADE: MÁXIMO 15% MATERIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS: MÁXIMO 0,05% GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS: MÁXIMO 0,30% DEFEITOS GERAIS AGREGADOS: MÁXIMO 2,50% SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS: AUSÊNCIA PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA EMBALAGENS PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 51 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO BEM FECHADO COM PESO LÍQUIDO DE 30 KG, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 (OITO) MESES A CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	3949	KG	R\$ 5,00	R\$ 19.745,00



4	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAR 405G</b> +B10 CARACTERÍSTICAS GERAIS BISCOITO - BISCOITO DOCE TIPO MAR 405G PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, FERMENTADAS OU NÃO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NA SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, SORO DE LEITE EM PÓ, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS: PP (NICOTINAMIDA), B1, B2 E B6, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR - PRÓPRIA CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30 G) VALOR ENERGÉTICO: 125 A 130 KCAL CARBOIDRATOS: 15 A 25G PROTEÍNAS: 1 A 2 G GORDURAS TOTAIS: 3 A 4 G GORDURAS SATURADAS: 0,5 A 0,8 G GORDURAS TRANS: NÃO CONTÉM COLESTEROL: 0 MG FIBRA ALIMENTAR: 0,8 MG CÁLCIO: 40 A 47 MG FERRO: 0,8 A 0,9 MG SÓDIO: 55 A 58 MG VITAMINA B1: 0,10 A 0,14 MG VITAMINA B2: 0,10 A 0,14 MG VITAMINA B6: 0,10 A 0,14 MG CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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 SUIJIDADES, LARVAS E PARASITOS: AUSÊNCIA. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, COM EMBALAGEM 3X1 DUPLAMENTE PROTETORA, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 PACOTES, FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLUTEN". PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	3949	UND	R\$ 4,20	R\$ 16.585,80
5	<p><b>CACAU EM PÓ 150G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS: CHOCOLATE EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, 100% CACAU EM PÓ PURO CARACTERÍSTICAS: TIPO: EM PÓ, SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE CACAU EM PÓ PURO. EMBALAGENS PRIMÁRIA: PACOTE DE PAPEL LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 200 A 400G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO PRAZO DE VALIDADE SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; RDC 14/14; RDC 12/01. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA</p>	4418	UND	R\$ 6,80	R\$ 30.042,40
6	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO 100 % PURO EMPACOTADO À VÁCUO, 500G</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS CAFÉ TORRADO E MOÍDO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE; NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM: 500G; EMBALAGEM ALUMINIZADA, SELO DE PUREZA EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABIC; VALIDADE 90 DIAS APÓS O EMPACOTAMENTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR: PRÓPRIA SABOR - PRÓPRIO CHEIRO - PRÓPRIO NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELEZÍVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE 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); PRAZO DE VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO, DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	311	UND	R\$ 8,60	R\$ 2.674,60



<p>7</p>	<p><b>EXTRATO DE TOMATE 340G</b>                  CARACTERÍSTICAS GERAIS                  EXTRATO DE TOMATE É O PRODUTO RESULTANTE DA SEQUÊNCIA DE PROCESSAMENTO DE FRUTOS MADUROS E NÃO FERMENTADOS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ESPECÍFICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO ADIÇÃO DE ATÉ 1% DE AÇÚCAR E DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO.                  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                  ASPECTO - MASSA MOLE                  COR - VERMELHA                  ODORE - PRÓPRIO                  SABOR - PRÓPRIO                  ANÁLISES MÍNIMAS                  EXTRATO SECO, DEDUZIDO CLORETO DE SÓDIO: MÍNIMO 18%                  PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA                  VARIACÃO DE PH: 3,5 E 4,0.                  CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                  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.                  ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DA POLPA DE TOMATE: PRESENÇA                  AMÍDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA                  EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DE 395G.                  SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA CONTENDO ATÉ 24 EMBALAGENS TETRA PAK, FECHADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.                  PRAZO DE VALIDADE                  MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO                  ROTULAGEM                  SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA</p>	<p>4729</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 2,60</p>	<p>R\$ 12.295,40</p>
<p>8</p>	<p><b>AVEIA FLOCOS FINO 170G</b>                  CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LÍPIDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS                  ORGANOLÉPTICAS:                  ASPECTO: FLOCOS FINO                  COR: PRÓPRIO                  CHEIRO: PRÓPRIO                  SABOR: PRÓPRIO                  MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUALQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVO, ESPOROS, ETC)                  ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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).                  EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO DE 170G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.                  PRAZO DE VALIDADE                  SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                  ROTULAGEM                  SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	<p>469</p>	<p>UND</p>	<p>R\$ 2,60</p>	<p>R\$ 1.219,40</p>



9	<p><b>FLOCOS DE MILHO 500 G</b></p> <p>ALIMENTOS PARA CRIANÇAS À BASE DE MILHO ENRIQUECIDO E SUPLENTO DE VITAMINAS E MINERAIS.</p> <p>SECAGEM: SECAGEM POR VAPOR A 100°C.</p> <p>PODERÁ SER ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. O PRODUTO NÃO CONTEM GLUTEN.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>ASPECTO - PRÓPRIO COR - AMARELO ODOR - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS</b></p> <p>VALOR CALÓRICO : DE 160 A 180 KCAL CARBOIDRATOS : 38 A 40 GRAMAS PROTEÍNAS : 04 A 06 GRAMAS GORDURAS TOTAIS : 0,3 A 0,5 GRAMAS FIBRA ALIMENTAR : 02 A 04 GRAMAS</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <p>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).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b></p> <p>SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS: AUSÊNCIA FRAGMENTO DE INSETOS: MÁXIMO 30/100G AMIDOS DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DO GRÃO DE MILHO: PRESENÇA AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA</p> <p><b>EMBALAGENS</b></p> <p>PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHETOS) GRAMAS SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO COM PESO LÍQUIDO DE 15 KG A 30 KG.</p> <p><b>ROTULAGEM</b></p> <p>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).</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b></p> <p>MÍNIMO DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p><b>TRANSPORTE</b></p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4729	UND	R\$ 2,00	R\$ 9.458,00
10	<p><b>FÓRMULA LACTEA INFANTIL 1º SEMESTRE 400G</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b></p> <p>FÓRMULA INFANTIL LACTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIÓTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO.</p> <p><b>ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <p>ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO</p> <p><b>MACRO E MICROSCÓPICAS:</b> AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPÓROS, ETC).</p> <p><b>EMBALAGEM:</b></p> <p>PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FACÍLIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p> <p><b>ROTULAGEM:</b></p> <p>DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS; TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p>	80	LATA	R\$ 36,00	R\$ 2.880,00
11	<p><b>FÓRMULA LACTEA INFANTIL 2º SEMESTRE 400G</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b></p> <p>FÓRMULA INFANTIL LACTEA PARA O 2º SEMESTRE, MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA, À BASE DE PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, CONTENDO CASEÍNA, LACTOALBUMINA OU CONCENTRADO DE PROTEÍNA DO SORO, ACRESCIDO DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS, ISENTA DE SACAROSE, COM SEGMENTO PROBIÓTICO ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO.</p> <p><b>ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <p>ASPECTO: PÓ COR: AMARELO CHEIRO: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO</p> <p><b>MACRO E MICROSCÓPICAS:</b> AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPÓROS, ETC).</p> <p><b>EMBALAGEM:</b></p> <p>PRIMÁRIA: LATA CONTENDO DE 400G. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO DE 06 À 24 UNIDADES. DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES-FACÍLIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.</p> <p><b>ROTULAGEM:</b></p> <p>DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS; TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. SEGUIR A RESOLUÇÃO N° RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p>	80	LT	R\$ 36,00	R\$ 2.880,00

<b>12</b>	<p><b>LEITE DE COCO EM PÓ 200G</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS LEITE DE COCO EM PÓ, EM LATAS DE 200 GRAMAS, SEM LACTOSE, O SEM LACTOSE, 100% VEGETAL, COM LÍQUIDO DE LACTOSE COLESTEROLIZADO EM CALORIO COM SÓDIO NÃO TRANSGÊNERO, PASTEURIZADO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCÓPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	20	UND	R\$ 23,50	R\$ 470,00
<b>13</b>	<p><b>LEITE DE COCO 500ML</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS LEITE DE COCO MODIFICADO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, REDUZIDO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 15% P/P) E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS P/ A FABRICAÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PRÓPRIO COR - BRANCO CHEIRO - PRÓPRIO SABOR - PRÓPRIO</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC).</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: PET COM 500 ML, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE VEDAÇÃO E ISENTA DE CONTAMINAÇÃO DE QUALQUER</p> <p>PRAZO DE VALIDADE VALIDADE DE NO MÍNIMO 01 ANO A 2 ANOS DATA DE ENTREGA, COM OS REGISTROS OBRIGATORIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.</p> <p>ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;</p> <p>TRANSPORTE O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4388	UND	R\$ 3,10	R\$ 13.602,80
<b>14</b>	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 200G</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, D E FERRO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCÓPICAMENTE VISÍVEIS. COR: BRANCO AMARELADO. ODOR E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G GORDURAS TRANS: AUSENTE FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE CÁLCIO: 600 A 1015 MG SÓDIO: 340 A 520 MG VITAMINA A: 690 A 1.010 MG VITAMINA D: 5,8 A 8,7 MG AMIDO: AUSÊNCIA</p> <p>PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHET) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p>ROTULAGEM SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE.</p> <p>TRANSPORTE 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	6026	UND	R\$ 6,30	R\$ 37.963,80

<b>15</b>	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL ZINCO LACTOSE 100G</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b>          E O ALIMENTO DEVE SER CONSTITUÍDO POR LEITE FLUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO.          PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO AUTORIZADO E O PRODUTO DEVE CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>          ASPECTO: PÓ UNIFORME SEM GRUMOS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS.          COR: BRANCO AMARELADO.          ODORE E SABOR: AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO.          COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS          VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL          PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS          CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS          GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS          GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G          GORDURAS TRANS: AUSENTE          FIBRA ALIMENTAR: AUSENTE          CÁLCIO: 900 A 1415 MG          SÓDIO: 250 A 420 MG          VITAMINA A: 600 A 1.010 MG          VITAMINA D: 5,0 A 8,7 MG          AMIDO: AUSÊNCIA</p> <p>PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>          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).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b>          AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p><b>EMBALAGENS</b>          PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200G A 01 KG.          SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, CONTENDO DE 10 A 30 KG DE PESO LÍQUIDO.          PRAZO DE VALIDADE          MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p><b>ROTULAGEM</b>          SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE O CARIMBO DO SIF OU SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b>          I. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	20	UND	R\$ 6,30	R\$ 126,00
<b>16</b>	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA 500G</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b>          O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE SÊMOLA DE TRIGO, ÁGUA, CONTENDO VITAMINA A, COMPLEXO B E FERRO ADICIONADO OU NÃO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E SUBMETIDAS A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>          ASPECTO - PRÓPRIO (LISO BRILHANTE)          COR - PRÓPRIA          CHEIRO - PRÓPRIO          SABOR - PRÓPRIO</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICA</b>          UMIDADE: MÁXIMO DE 13%          RESÍDUO MINERAL FIXO EM BASE SECA: MÁXIMO 1%          ACIDEZ, EM ML DE SOL N: MÁXIMO 5%          PESO LÍQUIDO INFERIOR AO DECLARADO: AUSÊNCIA</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>          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).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b>          SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA</p> <p>AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DE GRÃO DE TRIGO: PRESENÇA          AMIDOS E ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS: AUSÊNCIA          CORANTES ARTIFICIAIS: AUSÊNCIA</p> <p><b>EMBALAGENS</b>          PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS A 01 KG.          SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA OU CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIAS A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 10 A 20 KG.</p> <p><b>ROTULAGEM</b>          SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2016; DEVENDO CONTER NOS RÓTULOS DA EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLUTEN".</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b>          MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p> <p><b>TRANSPORTE</b>          O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 4,20	R\$ 19.945,80

17	<p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SALGADA CARNES BRANCAS 500G</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS                  OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE SOJA DE VARIEDADE TAMARITANA.                  PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%.                  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                  ASPECTO - PRÓPRIO                  COR - PRÓPRIA                  CHEIRO - PRÓPRIO                  CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                  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).                  EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO 500 G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.                  SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS COM FITA ADESIVA DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.                  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 A EXPRESSÃO: "CONTÉM GLÚTEN".                  PRAZO DE VALIDADE                  MÍNIMO DE 08 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 8,30	R\$ 39.416,70
18	<p><b>PREPARO PARA MINGAU SABOR BANANA AMIDO DE MILHO FORTIFICADO MAIS SAIS 200G</b></p> <p>DEFINIÇÃO: É O PRODUTO PREPARADO À BASE DE AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICALCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS SABOR BANANA.                  CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PREPARADO COM AMIDO, AÇÚCAR, FOSFATO, TRICALCICO, VITAMINAS E MINERAIS. É UTILIZADO PARA O PREPARO DE MINGAUS E VITAMINAS DE FRUTAS E AROMATIZANTES.                  ORGANOLÉPTICAS:                  ASPECTO: PÓ FINO                  COR: CREME AMARELADO                  CHEIRO: INODORO                  SABOR: PRÓPRIO                  MACRO E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, EM QUAISQUER FORMA DE SEU CICLO VITAL (OVOS, ESPOROS, ETC).                  ROTULAGEM: DEVERÁ SER IMPRESSA NA EMBALAGEM E ESPECIFICAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INGREDIENTES ESPECÍFICOS, TABELA NUTRICIONAL; ORIENTAÇÃO SOBRE O PREPARO; DATA DE EMBALAGEM, NÚMERO DE LOTE E/OU DATA DE VALIDADE (TEMPO DE VIDA ÚTIL); PESO LÍQUIDO. 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).                  EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LACRADO, COM PESO LÍQUIDO QUE PODE VARIAR DE 400 A 1000G HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM NA VERTICAL E NA HORIZONTAL.                  SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 1 PACOTE DE 400G A 1000G, FECHADAS DE MODO A GARANTIR RESISTÊNCIA A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.                  ROTULAGEM: SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;                  PRAZO DE VALIDADE                  SUA VALIDADE DEVE SER ENTRE 6 E 12 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	459	UND	R\$ 3,80	R\$ 1.744,20
19	<p><b>SARDINHA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE 125G</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS                  PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA/CAVALINHA, EVISCERADA, DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRE - COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE, PODENDO SER UTILIZADOS CONSERVANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS POR LEI. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA - PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SISA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS.                  CARACTERÍSTICAS DO PESCADO                  FORMA E TAMANHO UNIFORME: PRESENCIA                  ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA                  MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA                  TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA                  EVISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENCIA                  ODORE E SABOR: PRÓPRIOS                  CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                  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                  AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.                  PRESENCIA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO.                  EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPOXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA.                  SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL, CONTENDO DE 12 A 24 LATAS.                  ROTULAGEM                  SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 26/2015;                  PRAZO DE VALIDADE                  MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4749	UND	R\$ 3,95	R\$ 18.758,55

<b>20</b>	<p><b>SARDINHA EM CONSERVAÇÃO COM ÓLEO 1</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS                  PEIXE EM CONSERVAÇÃO COM ÓLEO 1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIA-PRIMA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, SENDO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE ORIGEM ANIMAL - SIQA. COMPOSIÇÃO DO LÍQUIDO DE COBERTURA: MOLHO DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, SAL, ÁGUA E TEMPEROS NÃO APIMENTADOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PESCADO                  FORMA E TAMANHO UNIFORME: PRESENÇA                  ARRUMAÇÃO NA LATA: ADEQUADA                  MANCHAS, PONTOS ESCUROS NO MÚSCULO: AUSÊNCIA                  TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU EXCESSIVAMENTE DURA: AUSÊNCIA                  EVISCERAÇÃO COMPLETA: PRESENÇA                  ODORE E SABOR: PRÓPRIOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                  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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS                  AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.                  PRESENÇA DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS IDENTIFICADORES DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO.</p> <p>EMBALAGENS                  PRIMÁRIA: LATAS DE FOLHA CROMADA, PROVIDA DE UMA CAMADA DE VERNIZ EPOXI-FENÓLICO NAS PARTES INTERNA E EXTERNA DO CORPO E TAMPO DA LATA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 125 GRAMAS. SENDO DO TIPO ABRE FÁCIL COM ALÇA DE ABERTURA.                  SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, VEDADA COM COLA ESPECIAL CONTENDO DE 12 A 24 LATAS.</p> <p>ROTULAGEM                  SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº RDC 259/2002; RDC 54/2012; RDC: 20/2015;                  PRAZO DE VALIDADE                  MÍNIMO DE 02 ANOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                  TRANSPORTE                  O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.</p>	4428	UND	R\$ 3,95	R\$ 17.490,60
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 274.887,35</b>

ORÇAMENTO VÁLIDO POR 60 DIAS

NOSSA SENHORA DO SOCORRO (SE), 16 DE MARÇO DE 2021

JOÃO MARQUES  
 VENDAS

