



QUADRO RESUMO DO EDITAL			
REGIME JURÍDICO: Lei nº 14.133/2021			
Pregão Eletrônico nº 014/2025		Data de abertura sessão: 31/07/2025	
Processo Administrativo: 11572/2025		Hora de abertura: às 09hs01min (Horário de Brasília)	
Setor Demandante: Todos os departamentos da Administração Pública Municipal de Itapuranga.			
Sítio: https://bnc.org.br/ - licitacoesitapuranga@gmail.com			
Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM			
Modo de disputa: ABERTO			
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA, conforme previsto no Termo de Referência do presente processo de licitação.			
Registro de Preços?	Exclusividade	Instrumento Contratual	Forma de julgamento e Adjudicação
SIM	<u>PARA FORNECEDORES LOCAIS</u>	ATA DE REGISTRO DE PREÇO	POR ITEM
Licitação Exclusiva ME/EPP?	Reserva Cota ME/EPP?	Exige Amostra/Dem.?	
Apenas para itens com valor estimado de até 80 mil reais	NÃO	NÃO	
Prazo para envio da Proposta e Documentos de Habilitação: O prazo será encerrado 1 (um) minuto que antecede o horário de abertura da Sessão Pública, quando então, encerrar-se-á automaticamente a opção de postar (anexar) sua proposta e os documentos de habilitação.			
Pedidos de Esclarecimentos: Até 03 dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.		Impugnações: Até 03 dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.	
Observações Gerais: A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO e os lances terá o INTERVALO MÍNIMO de R\$ 0,01 (um centavo).			
CONSULTA AO EDITAL			
Esclarecimentos: Pela plataforma da BNC / https://bnc.org.br . Pedidos de esclarecimentos, e impugnações de forma oficial, apenas através da plataforma da BNC.			



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

O MUNICÍPIO DE ITAPURANGA, por intermédio da Pregoeira devidamente designada, através do Decreto 600/2025/GPGPF, de 02 de junho de 2025, TORNA PÚBLICO aos interessados, nos termos do Processo Administrativo nº 11572/2025, Lei Federal 14.133/2021, Lei Complementar 123/06 e suas alterações, Decreto Municipal 714/2025GPGPF, de 10 de julho de 2025 que fará realizar licitação pública, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, Modo de Disputa ABERTO, PARA REGISTRO DE PREÇO, objetivando **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA**, conforme previsto no Termo de Referência do presente processo de licitação.

DATA E HORARIO DO FIM DO PRAZO PARA CADASTRAMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NA PLATAFORMA DA BNC: **31 DE JULHO DE 2025, ÀS 08 HS. e 59 MIN.**

DATA E HORARIO PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA: **31 DE JULHO DE 2025, ÀS 09 HS. e 01 MIN.**

O edital estará disponível a partir do dia 18/07/2025, na sala de licitações e contratos localizada na sede da Prefeitura Municipal de Itapuranga, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no site www.itapuranga.go.gov.br ou <https://bnc.org.br/> Informações: Setor de Licitações e contrato da Prefeitura Municipal de Itapuranga. e-mail: licitacoesitapuranga@gmail.com.

A LICITAÇÃO POR FORÇA DO DECRETO MUNICIPAL Nº. 714/2025/GPGPF, DE 10 DE JULHO DE 2025 É EXCLUSIVA PARA FORNECEDORES LOCAIS.

Para os itens que não tiver o mínimo de 3 fornecedores locais na disputa, será permitido a participação de empresas que não seja local, porém será concedido tratamento diferenciado para as ME e EPP locais, na forma prevista do §3º do Art. 14º do Decreto 714/2025/GPGPF, concedendo a elas vantagem de 10% (dez por cento) sobre o menor valor de empresas não locais, válido durante a disputa da sessão.

A exclusividade local está amparada no Art. 20, inciso I, e Art. 21 inciso II do Decreto Municipal 714/2025/GPGPF, e no § 3º do Art. 48 da Lei Complementar 123/2006.





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

JUSTIFICATIVA DA EXCLUSIVIDADE LOCAL:

A adoção de licitações exclusivas para fornecedores locais do Município de Itapuranga representa uma estratégia relevante para o fortalecimento da economia local, promovendo oportunidades de crescimento tanto para pequenas empresas quanto para a comunidade como um todo. Ao priorizar fornecedores do próprio município, cria-se um ambiente propício para inovação, geração de empregos e sustentabilidade.

Ao direcionar licitações exclusivamente para fornecedores locais, a Gestão Pública Municipal de Itapuranga estimula a circulação de recursos dentro do próprio município. Esse fluxo favorece o comércio local, aumenta o faturamento das empresas sediadas na cidade e contribui para o crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) municipal. Empresas locais tendem a reinvestir seus lucros na região, impulsionando cadeias produtivas e ampliando suas operações.

O fortalecimento dos fornecedores locais proporciona maior geração de empregos para a população. Novas oportunidades de trabalho surgem à medida que as empresas ampliam suas operações para atender à demanda gerada pelas licitações. Isso resulta em maior renda para os habitantes, reduz o índice de desemprego e contribui para a elevação da qualidade de vida.

Pequenas e médias empresas frequentemente enfrentam dificuldades para competir com grandes corporações em licitações abertas. Ao restringir a participação a fornecedores locais, cria-se um ambiente mais justo e competitivo, onde empresas menores podem prosperar, ganhar experiência e conquistar espaço no mercado. Isso estimula o empreendedorismo e incentiva a formalização de negócios.

Quando fornecedores locais são priorizados, a população sente diretamente os benefícios, pois os recursos são utilizados para melhorar infraestrutura, educação, saúde e outros serviços essenciais. Além disso, cresce o sentimento de pertencimento e responsabilidade social entre empresários e cidadãos, que passam a valorizar ainda mais o desenvolvimento sustentável do município.

A proximidade geográfica dos fornecedores locais reduz significativamente os custos com transporte e logística. Os produtos e serviços podem ser entregues com maior agilidade, minimizando atrasos e garantindo maior eficiência nos processos de compras públicas. Essa redução de custos pode refletir em melhores condições de preço e contratação para o município.

O ambiente de competição saudável entre fornecedores locais estimula a busca por soluções criativas e inovadoras para atender às demandas da administração pública. O contato próximo entre poder público e empresas favorece a adaptação de produtos e serviços às necessidades reais do município, tornando as soluções mais assertivas e eficientes.

O comércio do município de Itapuranga, consegue atender todos os órgãos da administração pública municipal em sua totalidade com produtos de qualidade e de boas procedências, pois possui uma quantidade suficiente de comerciantes que comercializa todos os produtos do objeto deste processo de licitação.

As licitações exclusivas para fornecedores locais do Município de Itapuranga são uma ferramenta estratégica para promover o desenvolvimento econômico, social e sustentável. Ao fortalecer os negócios locais, o município cria uma rede de benefícios mútuos que se traduzem em prosperidade, geração de empregos e melhora





na qualidade dos serviços públicos, contribuindo para um futuro mais próspero e equilibrado para toda a comunidade.

1. DO OBJETO

1.1 REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA, conforme previsto no Termo de Referência do presente processo de licitação.

1.2 O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3 Os valores unitários devem ser menores ou iguais ao valor de referência, sob pena de desclassificação da proposta após encerrado os lances do item, se o valor não for ajustado aos parâmetros do valor estimado.

1.4 A descrição completa dos produtos deve ser considerada as que conste no edital e seus anexos, considerando que a descrição que venha a constar no sistema da BNC, possui quantidade de caracteres máximo, que impede que toda descrição quando superar a quantidade máxima dos caracteres seja apresentada.

2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na plataforma <https://bnc.org.br/>, e que atendam às exigências do edital.

2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no sistema <https://bnc.org.br/>, sob inteira responsabilidade do licitante.

2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão de seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 Para este certame, a participação é **exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos itens de até 80 mil reais**, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor





rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6.1 Para os itens que não tiver o mínimo de 3 fornecedores locais na disputa, será permitido a participação de empresas que não seja local, porém será concedido tratamento diferenciado para as ME e EPP locais, na forma prevista do §3º do Art. 14º do Decreto 714/2025/GPGPF, concedendo a elas vantagem de 10% (dez por cento) sobre o menor valor de empresas não locais, válido durante a disputa da sessão.

2.7 Não poderá participar desta licitação:

2.7.1 As licitantes que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6 Aquele que houver no quadro societário da empresa identificada acima cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos agentes ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades do Município de Itapuranga situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

2.7.7 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.8 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.9 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.10 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, em razão da justificativa a seguir: nos termos do artigo 15, da Lei n. 14.133/2021 a natureza comum e simples desta licitação, o que não requer formação de grupos de empresas para atender o escopo licitado. Ademais, as regras definidas no edital são comuns ao objeto de mercado e não há qualquer restrição à competitividade. Por fim, os custos administrativos e a execução do objeto podem inviabilizar o sucesso





desta licitação e do contrato, já que a figura do consórcio é formada por diversas empresas que aumentariam sobremaneira o trabalho da contratante.

2.7.11 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.12 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.8 O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11 O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13 A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico da BNC, a proposta com o preço e marca dos produtos, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, e todos os documentos para habilitação exigidos no Termo de Referência, até 2 (dois) minutos da data e o horário que antecede ao horário estabelecido para abertura da sessão pública.

3.2 Realizando o cadastramento da proposta e documentos de habilitação na plataforma da BNC o licitante declarará que:

3.2.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos





de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.2.3 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3 O licitante organizado em cooperativa deverá enviar declaração, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4 O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá enviar declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021. Acompanhada da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado sede da licitante, **com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data de abertura da sessão.**

3.4.1 Poderá haver item exclusivo para participação de microempresas ou empresas de pequeno porte;

3.4.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas ou empresas de pequeno porte, apenas produzirá o efeito de o licitante ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.5 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até o horário previsto para abertura da sessão pública.

3.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta e documentos de habilitação dos licitantes, após a fase de envio de lances.

3.8.1 Os lances serão de envio automático pelo licitante por meio do sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido no valor estimado ou último lance apresentado.

3.9 O valor final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.9.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e





3.10 O valor final máximo parametrizado na forma do item 3.19 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.11 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.12 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico da BNC, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor unitário do item;

4.1.2 Marca; (sendo produção própria, pode ser apresentado o nome fantasia da empresa.)

4.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os serviços, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9 Os licitantes devem respeitar os preços mínimos estabelecidos no Termo de Referência;

4.10 Deve ser postado na plataforma do BNC a proposta física, conforme Modelo de Proposta do Anexo IV.

5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES





- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a data e horário que antecede abertura da sessão pública.
- 5.2.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6 **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.**
- 5.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último ofertado por ele ou por seus proponentes e registrado pelo sistema.
- 5.9 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, está previamente informado no quadro resumo do edital, apresentado no início deste.
- 5.9.1 A responsabilidade de limitar o intervalo mínimo entre os lances, será do órgão licitante, que deverá previamente cadastrada no sistema, não responsabilizando o licitante se o sistema permitir cadastro de lances com valor inferior ao previsto; todos os lances com valor inferior ao lance anterior e aceito pelo sistema, serão considerados
- 5.10 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10.1 O licitante também poderá solicitar ao pregoeiro que cancele seu último lance ofertado, em prazo máximo de 15 (quinze) segundo após o registro do lance no sistema.
- 5.11 **O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO.**
- 5.12 Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



- 5.12.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o sistema permitirá a classificação das microempresas ou empresas de pequeno porte em ordem de classificação e aceitarem cobrir a proposta.
- 5.12.5 Após o previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.19.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.19.2 A mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.19.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se





encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19.5 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.19.5.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.5.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos em Lei;

5.19.5.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.5.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.6 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.6.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.6.2 Empresas brasileiras;

5.19.6.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.6.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.19.6.5 Para os itens que não tiver o mínimo de 3 fornecedores locais na disputa, será permitido a participação de empresas que não seja local, porém será concedido tratamento diferenciado para as ME e EPP locais, na forma prevista do §3º do Art. 14º do Decreto 714/2025/GPGPF, concedendo a elas vantagem de 10% (dez por cento) sobre o menor valor de empresas não locais, válido durante a disputa da sessão.

5.20 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer superior do preço mínimo estimado definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer superior do preço mínimo definido pela Administração.

5.20.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.20.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.20.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 2 (duas) horas, envie a proposta adequada (realinhada) ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for





o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.20.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido.

5.21 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta e documentos de habilitação.

6 DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende as exigências do **TERMO DE REFERÊNCIA** e às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- e) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

6.1.1 Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c”, “d” e “e” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.



6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.4. deste edital.

6.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1 Contiver vícios insanáveis;

6.7.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, **quando exigido pela Administração**;

6.7.4 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8 No caso de bens e serviços em geral, é **INDÍCIO** de inexecuibilidade, propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado (estimado) pela Administração.

6.8.1 A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, e que venha comprovar, que:

6.8.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7 DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no TERMO DE REFERÊNCIA, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

- 7.1.2 Possuir Cadastro da plataforma <https://bnc.org.br/>
- 7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis).
- 7.1.4 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php.
- 7.1.5 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 7.1.6 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e poderá ser realizada em nome de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 7.1.7 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.1.8 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.1.9 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.
- 7.1.10 Constatada a existência de sanção, o (a) Pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.1.11 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 7.1.12 Atendida as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio da plataforma <https://bnc.org.br/> em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.
- 7.1.13 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes da plataforma <https://bnc.org.br/> para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada, e as declarações exigidas no edital.
- 7.1.13.1 **Para todas as licitantes e obrigatório o envio da DECLARAÇÕES CONJUNTAS, conforme consta no Anexo III do edital, sob pena de inabilitação.**
- 7.1.13.2 **Havendo alguma irregularidade e ou falta de alguma declaração que conste no Anexo III, a pregoeira dará oportunidade ao licitante de apresentar a declaração corrigida.**
- 7.1.14 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, ou conforme a complexidade do documento, dentro do tempo estipulado pelo pregoeiro, sob pena de inabilitação.





7.1.15 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital e ou original.

7.1.16 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.1.17 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.1.18 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.1.19 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada no **TERMO DE REFERÊNCIA** e nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.1.20 **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) **Conforme exigências do termo de referência.**

7.1.21 **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

a) **Conforme exigências do termo de referência.**

7.1.22 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

a) **Conforme exigências do termo de referência;**

7.1.23 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

a) **Conforme exigências do termo de referência;**

7.1.24 **CONDIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

7.1.24.1 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio admitido por direito.

7.4 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.5 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.





7.6 O licitante deverá apresentar, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.6.1 Todas as declarações que devem ser apresentadas, estão contempladas no Anexo III – Declarações Conjuntas do edital

7.7 Após a entrega dos documentos para habilitação, somente será possível apresentação de novos documentos por diligência da pregoeira, na forma da (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.7.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

7.8 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.9 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.10 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.11 **Todas as declarações necessárias para habilitação estão contempladas no ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÕES CONJUNTAS.**

7.11.1 Durante a análise dos documentos de habilitação, percebendo falta de alguma das declarações que conste no modelo de declarações conjuntas, será concedido oportunidade ao licitante de apresentá-la.

8 DOS RECURSOS

8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data da habilitação.

8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1 A intenção de apresentação de recursos deverá ser manifestada imediatamente em prazo máxima de 30 (trinta) minutos, após declarado habilitação da licitante, sob pena de preclusão;

8.3.2 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data da manifestação de intenção do recurso apresentado no item anterior.;

8.3.3 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data do julgamento.

8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.





- 8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data de encerramento do prazo de apresentação do recurso proposto pela licitante que tenha manifestado a intenção do recurso dentro do prazo dos 30 (trinta) minutos após o julgamento da habilitação, assegurada a vista imediata dos elementos do recurso indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10 Havendo a manifestação de intenção de recurso, dentro do prazo de 30 (trinta) minutos após habilitação da licitante, porém não sendo apresentado nos próximos 3 (três) dias úteis, a manifestação de intenção será considerada sem nenhum efeito.
- 8.11 Todos os documentos de recurso devem ser apresentados (anexados) na plataforma da BNC, não serão considerado nenhum documento apresentado por outro meio como, e-mail, fax, protocolo.

9 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame via chat;
- 9.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1 Não enviar a proposta adequada (realinhada) ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4 Deixar de apresentar amostra, quando solicitado;
- 9.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 9.1.5 Fraudar a licitação.
- 9.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:





- 9.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 9.2.1 Advertência;
 - 9.2.2 Multa;
 - 9.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
- 9.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.4 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 9.4.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.4.2 As peculiaridades do caso concreto
 - 9.4.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.4.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 9.4.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.5 A multa será recolhida em percentual de 20% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.
 - 9.5.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.
 - 9.5.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.
- 9.6 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.7 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.8 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo de 3 (três) anos.
- 9.9 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a





sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.10 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.11 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.12 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.13 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.14 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.15 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico da BNC.

10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma eletrônica, pelo sistema <https://bnc.org.br/>.

10.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.4.2 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.





11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em **favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.**
- 11.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: Site do Município de Itapuranga: www.itapuranga.go.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço eletrônico: <https://bnc.org.br/>, no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 11.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I - Termo de Referência;
- ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preço;
- ANEXO III - Modelo de declarações Conjuntas;
- ANEXO IV - Modelo de apresentação de proposta;
- ANEXO V – Modelo de Declaração de ME ou EPP.

Itapuranga - Go, 16 de julho de 2025.

LUCIANE LUCAS MOREIRA
Agente de Contratação
Pregoeira

ROGERIO DA COSTA MIRANDA
Gestor Municipal





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

JUSTIFICATIVA:

O presente processo de licitação, visa adquirir GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA nos próximos 12 meses.

A Administração Pública Municipal de Itapuranga, por meio de suas secretarias e órgãos vinculados, desenvolve diversas ações voltadas ao atendimento da população, as quais incluem, entre outras, a oferta regular de alimentação em unidades escolares, de saúde, assistência social, bem como em eventos institucionais e demais atividades de interesse público. Nesse sentido, justifica-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios em geral, abrangendo produtos hortigranjeiros (verduras, legumes e frutas), polpas de frutas e carnes bovina, suína e de aves, com a finalidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de refeições balanceadas aos beneficiários dos serviços públicos municipais.

A presente aquisição fundamenta-se nos seguintes aspectos; Continuidade dos serviços públicos essenciais: A alimentação oferecida em unidades como escolas, centros de convivência, programas sociais, eventos oficiais e ações comunitárias é parte integrante da execução das políticas públicas municipais, devendo ocorrer de forma ininterrupta. Qualidade nutricional e segurança alimentar: A inclusão de carnes, verduras, frutas e polpas contribui para a elaboração de cardápios diversificados, ricos em proteínas, vitaminas e minerais, promovendo saúde, bem-estar e melhor desempenho das atividades diárias dos usuários atendidos. Praticidade e conservação com polpas de frutas: As polpas oferecem alternativa viável e segura ao uso de frutas in natura, especialmente em locais onde há limitação de armazenamento ou necessidade de preparo ágil, mantendo o valor nutricional e facilitando a logística de abastecimento. Atendimento às normativas legais e sanitárias: A aquisição observará as diretrizes da legislação vigente, incluindo a Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos), normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária, garantindo conformidade com os padrões de qualidade, validade, procedência e acondicionamento dos alimentos. Eficiência e planejamento na gestão pública: A compra planejada desses insumos permitirá melhor controle de estoque, redução de desperdícios e atendimento preciso das demandas das unidades consumidoras, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

Diante do exposto, a aquisição dos referidos gêneros alimentícios e outros é medida essencial para assegurar o pleno funcionamento das atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal de Itapuranga, garantindo a manutenção da alimentação oferecida nos diversos programas, setores e eventos públicos.

1 DO OBJETO





1.1 REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA.

1.2 A descrição dos produtos, contendo a quantidade, unidade e valores de referência segue apresentado abaixo;

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QTD.	VALOR MÉDIO P/ UND.	VALOR TOTAL MÉDIO
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30% TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5% SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM ÁGUA OU LEITE FRIO E QUENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	357	R\$ 37,22	R\$ 13.287,54
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 400G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E	UNIDADE	784	R\$ 16,82	R\$ 13.189,49





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 25%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNMP Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
3	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 200G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ALÉM DE SELOS DE CERTIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA ISENÇÃO DE AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, ADOÇANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (EX.: SUCRALOSE, ESTÉVIA), LEITE EM PÓ (QUANDO APLICÁVEL) E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO RDC Nº 135/2017 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCARES. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	UNIDADE	382	R\$ 31,93	R\$ 12.197,26





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL, SENSORIAL E DOCUMENTAL NO ATO DA ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR LAUDOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO, SE SOLICITADO.				
4	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, HOMOGÊNEOS, SECOS E BRILHANTES, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. EMBALAGEM: PACOTE DE 2KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E	PACOTE	5.385	R\$ 14,65	R\$ 78.890,25





	MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
5	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, SECOS, BRILHANTES, HOMOGÊNEOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 5KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNPq Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	2.262	R\$ 30,32	R\$ 68.591,38
6	AÇÚCAR MASCAVO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: GRANULADO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM VARIANDO ENTRE CLARO E ESCURO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR MASCAVO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 3%. SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA QUENTE E	PACOTE	316	R\$ 17,42	R\$ 5.505,77





	PARCIALMENTE SOLÚVEL EM ÁGUA FRIA. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS DUROS, PRESENÇA DE RESÍDUOS ESTRANHOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU UMIDADE EXCESSIVA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NATIVE, MÃE TERRA, UNIÃO ORGÂNICO, VITÃO E KORIN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
7	AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO OU CRISTAIS MUITO PEQUENOS, HOMOGÊNEOS, SECOS, BRILHANTES E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR REFINADO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,7° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE:	PACOTE	391	R\$ 21,78	R\$ 8.517,28



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: UNIÃO, CARAVELAS, GUARANI, NEVE E DA BARRA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
8	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STEVIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS. INGREDIENTES: STEVIA (REBAUDIOSÍDEO A), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS PARA EQUILÍBRIO DE SABOR. PODER ADOÇANTE: MÍNIMO 200 VEZES SUPERIOR AO DO AÇÚCAR. NÃO DEVE CONTER: AÇÚCAR, LACTOSE, GLÚTEN, CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. EMBALAGEM: PARA A VERSÃO LÍQUIDA: FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM 60ML A 100ML, COM TAMPA DOSADORA E VEDAÇÃO SEGURA. O RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 18/2008 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADOÇANTES DIETÉTICOS. RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EDULCORANTES. CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) – DIRETRIZES PARA ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ E CALOR EXCESSIVO. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, CHEIRO OU CONSISTÊNCIA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: LINEA, STEVITA, TAEQ, JASMINE E LOWÇUCAR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	151	R\$ 17,75	R\$ 2.679,75
9	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:	UNIDADE	26.500	R\$ 3,99	R\$ 105.646,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LÍMPIDA, INCOLOR E SEM PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DE ÁGUA PURA E SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A ORIGEM DA FONTE. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, CONFORME A ORIGEM DA ÁGUA. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO PET ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE E CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES ESTABELECIDAS PELOS SEGUINTE ÓRGÃO: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES PARA O ENVASE, ROTULAGEM E QUALIDADE DAS ÁGUAS MINERAIS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO NO SABOR, ODORES OU APARÊNCIA, COMO PRESENÇA DE PARTÍCULAS OU TURBIDEZ. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAÍÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL DURANTE A ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, LACRES VIOLADOS, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE QUE ATUEM A PUREZA E POTABILIDADE DA ÁGUA.				
10	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS, LIVRE DE CONTAMINANTES, METAIS PESADOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. APRESENTAÇÃO: TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA E LEVEMENTE GASEIFICADA. TEOR DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂): CONFORME REGULAMENTAÇÃO VIGENTE. RESÍDUO FIXO: VALOR INFORMADO NO RÓTULO, DE ACORDO COM A ORIGEM DA FONTE.	UNIDADE	4.000	R\$ 4,45	R\$ 17.813,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PH: ENTRE 5,0 E 7,5, DEPENDENDO DA FONTE. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, EM MATERIAL PET, ATÓXICO E RECICLÁVEL. TAMPA DE ROSCA LACRADA, GARANTINDO A INVOLABILIDADE. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DATA DE ENVASE, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODOUR OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, PERRIER E PRATA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
11	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS – COPO 200ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS COMPONENTES QUÍMICOS. APRESENTAÇÃO: LÍMPIDA, INCOLOR, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, INODORA E INSÍPIDA. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A COMPOSIÇÃO DA FONTE. RESÍDUO FIXO: CONFORME ESPECIFICAÇÃO DA FONTE E INFORMADO NO RÓTULO. EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL DE 200ML, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (PP – POLIPROPILENO OU SIMILAR), RECICLÁVEL E RESISTENTE. TAMPA LACRADA HERMETICAMENTE, GARANTINDO A INVOLABILIDADE DO PRODUTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL.	UNIDADE	29.100	R\$ 2,25	R\$ 65.475,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODOR OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, BONAFONT E INDAIÁ. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATESTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
12	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GALÃO DE 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E ISENTA DE PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA, SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A FONTE DE ORIGEM. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ORIGEM DA ÁGUA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL, ADEQUADO PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGURO. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE: ORIGEM DA ÁGUA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE, E OUTRAS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTOS ESTABELECIDOS PELOS SEGUINTE ÓRGÃO: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS NO BRASIL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – REGULAMENTAÇÕES SOBRE A ROTULAGEM E QUALIDADE DOS PRODUTOS ENVASADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	985	R\$ 29,17	R\$ 28.729,17





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A ÁGUA MINERAL DEVERÁ SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A DEGRADAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O GALÃO DEVE ESTAR LACRADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COM A TAMPA INTACTA, SEM SINAIS DE VAZAMENTO OU DANOS. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAIÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS GALÕES QUE APRESENTEM DANOS À EMBALAGEM, LACRE VIOLADO, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATESTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
13	ALMÔNDEGA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO MECANICAMENTE SEPARADA, TEMPEROS, SAL, CONDIMENTOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE, AMIDO, CONSERVANTES AUTORIZADOS. PROPORÇÃO DE CARNE DE FRANGO: MÍNIMO DE 80% DE CARNE DE FRANGO. FORMATO: ESFÉRICO, COM DIÂMETRO ENTRE 3 E 5 CM. TEXTURA: FIRME, SEM SER EXCESSIVAMENTE SECA OU ENCHARCADA, COM BOA CONSISTÊNCIA. COR: BRANCO ROSADO, TÍPICA DA CARNE DE FRANGO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SABOR SUAVE, LEVEMENTE TEMPERADO, CARACTERÍSTICO DE ALMÔNDEGA DE FRANGO. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO COZIDA OU PRÉ-COZIDA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. FORMA: ALMÔNDEGAS CRUAS. PESO UNITÁRIO: 2KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE DE FRANGO E SEUS DERIVADOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA ALMÔNDEGA CONGELADA, DESDE QUE MANTIDA CONGELADA A -18°C OU MENOS. PARA ALMÔNDEGA RESFRIADA, VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS A TEMPERATURAS DE 0°C A 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO	PACOTE	1.015	R\$ 46,83	R\$ 47.532,45





	MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE -18°C OU MENOS PARA PRODUTOS CONGELADOS E 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO CONGELADO A -18°C OU MENOS OU RESFRIADO A 0°C A 4°C, CONFORME ESPECIFICADO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E GARANTIR A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE DE FRANGO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PEDAÇOS DE OSSO, PLÁSTICOS OU EMBALAGENS. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
14	AMENDOIM CRU – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMENDOIM CRU, SEM TORREFAÇÃO, SEM SAL OU QUALQUER OUTRO TIPO DE ADITIVO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, PRESERVANDO A QUALIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GRÃOS: INTEIROS, SEM RACHADURAS, QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS. COR: AMENDOIM DE COR UNIFORME, DE ACORDO COM A VARIEDADE E SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, COMO MOFADOS OU DETERIORADOS. AUSÊNCIA DE IMPUREZAS: LIVRE DE ELEMENTOS ESTRANHOS COMO CASCAS, PEDRAS, SUJEIRAS OU OUTROS CONTAMINANTES. COMPOSIÇÃO: AMENDOIM 100% PURO, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. UMIDADE: NÃO SUPERIOR A 10%, CONFORME PADRÕES DE QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E	PACOTE	485	R\$ 17,17	R\$ 8.325,83





	REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – ESTABELECE NORMAS SOBRE A ROTULAGEM DE PRODUTOS QUE CONTÊM AMENDOIM COMO INGREDIENTE. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMENDOIM CRU DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMENDOIM SANTA HELENA, AMENDOIM COQUEIRO, AMENDOIM BRASIL NUTS, AMENDOIM TORCELLO E AMENDOIM PASSA TEMPOS. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DOS GRÃOS, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE AMENDOINS QUEBRADOS OU CONTAMINADOS E INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
15	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, DO TIPO "MAIZENA", LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO AMIDO DE MILHO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE SER FACILMENTE SOLÚVEL, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS	PACOTE	335	R\$ 11,20	R\$ 3.752,00





	ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
16	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS. ODOR: SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRUMOS VISÍVEIS E DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS.	PACOTE	385	R\$ 14,50	R\$ 5.582,50



	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A ABSORÇÃO DE UMIDADE E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
17	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E SELO DE CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO, COM BRILHO NATURAL, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS LONGOS E FINOS, DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS, NÃO EMPAPANDO DURANTE O PREPARO. SABOR: NEUTRO, SEM QUALQUER GOSTO RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: INTEIROS, SEM DEFEITOS, QUEBRAS OU IMPUREZAS	UNIDADE	1.320	R\$ 26,50	R\$ 34.975,60



	VISÍVEIS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, 100% ARROZ, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, ESPECIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÃO OU INFESTAÇÃO DE PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
18	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, DE GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA E RESISTENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS OU DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM E SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO BRILHANTE, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: LONGO, FINO E DE TAMANHO UNIFORME.	PACOTE	4.420	R\$ 37,50	R\$ 165.750,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS APÓS O PREPARO, SEM QUE SE QUEBREM OU EMPAPEM. SABOR: NEUTRO, SEM SABOR RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: GRÃOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, QUEBRADOS OU COM DEFEITOS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES. OUTROS INGREDIENTES: NENHUM, O PRODUTO DEVE SER 100% ARROZ. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, CLASSIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, INFESTAÇÃO DE PRAGAS E CONTAMINAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
19	AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM DE 450G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, COM TEXTURA MACIA E UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM NO FORMATO DE CAIXA RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 450G. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO E MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO,	PACOTE	440	R\$ 15,98	R\$ 7.032,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO A LEVEMENTE AMARELADO, COM ASPECTO NATURAL DA AVEIA. TEXTURA: FLOCOS FINOS, SOLTOS E UNIFORMES. SABOR: SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO DA AVEIA, SEM GOSTO RESIDUAL OU AMARGO. ODOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: SEM IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23/2005 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE CEREAIS E DERIVADOS, ESPECIFICANDO AS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AVEIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ DIRETA, UMIDADE E PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: QUAKER, MÃE TERRA, YOKI E FLOCÃO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (COR, TEXTURA, SABOR E ODOR) E VERIFICAÇÃO VISUAL PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE IMPUREZAS E DETERIORAÇÃO. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM IMPUREZAS VISÍVEIS, ALTERAÇÕES DE SABOR OU ODOR, OU QUALQUER SINAL DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM: FRASCO DE 500ML, DE VIDRO ESCURO OU PET	UNIDADE	379	R\$ 67,50	R\$ 25.582,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

RESISTENTE, PARA PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO AZEITE. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, COM TAMPA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO EXTRA VIRGEM E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE DOURADO, COM TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO AZEITE EXTRA VIRGEM. SABOR: SABOR INTENSO, COM NOTAS FRUTADAS E LIGEIRAMENTE AMARGAS OU PICANTES, TÍPICAS DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. ODOR: AROMA FRESCO E FRUTADO, SEM ODORES DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. ACIDEZ: A ACIDEZ TOTAL NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8% (PADRÃO PARA AZEITE EXTRA VIRGEM). PROVENIÊNCIA: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, DE ORIGEM NACIONAL OU IMPORTADA, COM INDICAÇÃO CLARA DA ORIGEM NO RÓTULO. COMPOSIÇÃO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 100%, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ÓLEOS OU SUBSTÂNCIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 26/2013 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E ROTULAGEM DE AZEITES DE OLIVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS E BEBIDAS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AZEITE DE OLIVA DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, ANDORINHA, LA ESPANOLA E OLIVEIRAS DE PORTUGAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, COR) E VERIFICAÇÃO DA ACIDEZ, QUE NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8%. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ACIDEZ SUPERIOR A 0,8%, ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA (RANCIDEZ OU ODOR DE FERMENTAÇÃO), OU PRESENÇA DE IMPUREZAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES				





	SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 500G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM A COLORAÇÃO NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. TAMANHO: TAMANHO UNIFORME DAS AZEITONAS, COM UM CALIBRE IDEAL PARA CONSUMO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DAS AZEITONAS VERDES, LEVEMENTE AMARGO, COM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS	UNIDADE	240	R\$ 23,47	R\$ 5.632,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS (COMO AZEITONAS MURCHAS OU DANIFICADAS), OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
22	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 320G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 320G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITAR A OXIDAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM TONALIDADE NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA AZEITONA VERDE, LEVEMENTE AMARGO, COM UM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO,	UNIDADE	570	R\$ 17,22	R\$ 9.817,30





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS, COMO AZEITONAS DANIFICADAS OU COM APARÊNCIA ALTERADA, OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
23	BACON SUÍNO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BACON SUÍNO CURADO E DEFUMADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: CORTADO EM FATIAS FINAS OU EM BLOCOS DE PESO VARIÁVEL (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). EMBALAGEM VACUM-SEAL OU SIMILAR, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. PESO LÍQUIDO: EMBALAGENS DE 500G OU 1KG, TEXTURA: A TEXTURA DO BACON DEVE SER FIRME E COM BOA PROPORÇÃO ENTRE CARNE E GORDURA, PERMITINDO QUE, AO SER FRITO, SE OBTENHA UMA CROCÂNCIA AGRADÁVEL. COR: A COR DO BACON DEVE SER RÓSEA COM TONS DOURADOS, PROVENIENTE DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, E COM GORDURA VISÍVEL DE TONALIDADE BRANCA A AMARELADA. SABOR: SABOR DEFUMADO CARACTERÍSTICO, COM UM TOQUE LEVEMENTE SALGADO E MARCANTE DA CARNE SUÍNA. ODOR: AROMA DEFUMADO E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: CARNE SUÍNA (PEITO), GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONSERVANTES PERMITIDOS E ADITIVOS ALIMENTARES APROVADOS POR REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA (COMO NITRATO DE SÓDIO, SE NECESSÁRIO). CONSERVAÇÃO: O BACON DEVE SER CURADO E DEFUMADO, COM OU SEM ADIÇÃO DE NITRATO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, INCLUINDO BACON.	KG	545	R\$ 46,83	R\$ 25.522,35





	NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O BACON DEVE SER ARMAZENADO A TEMPERATURAS ABAIXO DE 7°C PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO SOB AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO RECOMENDADAS. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: SEARA, PERDIGÃO, SADIA E AURORA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE.				
24	BALA BUTTER TOFFEES – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA BUTTER TOFFEE, COM SABOR CREMOSO E AMANTEIGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADO E CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: TONS DE DOURADO, TÍPICOS DAS BALAS TOFFEE. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. SABOR: SABOR DOCE E AMANTEIGADO, COM UMA TEXTURA MACIA E CREMOSA. TEXTURA: MACIA, MAS FIRME O SUFICIENTE PARA NÃO DERRETER FACILMENTE. ODOR: AROMA DOCE E CREMOSO, CARACTERÍSTICO DE BALAS TOFFEE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, MANTEIGA, LEITE, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ESTABILIZANTES, SE NECESSÁRIO E CONFORME REGULAMENTAÇÃO.	PACOTE	452	R\$ 26,93	R\$ 12.173,87





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: ARCOR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
25	BALA DO CORAÇÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALAS DO CORAÇÃO, COM SABOR DOCE E SUAVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR TRADICIONAL CARACTERÍSTICO DA BALAS DO CORAÇÃO. COR: VERMELHA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA BALAS DO CORAÇÃO. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, FÁCIL DE CONSUMIR. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, NO FORMATO CLÁSSICO DE CORAÇÃO, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR.	PACOTE	555	R\$ 27,80	R\$ 15.429,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GLICOSE, CORANTE ARTIFICIAL, AROMA DE FRUTAS OU DOCE, GELATINA, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES, ANTIUMECTANTES, E OUTROS INGREDIENTES CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: FLORESTAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
26	BALA MACIA, FRUTAS SORTIDAS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALAS MACIAS, COM SABORES VARIADOS DE FRUTAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA MANTER A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: VARIEDADE DE SABORES DE FRUTAS, COMO LARANJA, MORANGO, UVA, ABACAXI, ENTRE OUTROS. COR: DIVERSIFICADA, REPRESENTANDO OS SABORES DAS	PACOTE	472	R\$ 13,87	R\$ 6.545,07





	FRUTAS. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, DE FÁCIL CONSUMO. FORMA: BALAS INDIVIDUAIS E PEQUENAS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER SUA INTEGRIDADE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, SABORES ARTIFICIAIS DE FRUTAS, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES E ANTIUMECTANTES, CONFORME REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: FLORESTAL, SIMONETTO E ERLAN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
27	BATATA PALHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BATATA PALHA TRADICIONAL, DE CORTE FINO, COM SABOR LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU OUTRO TIPO DE EMBALAGEM QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, EVITANDO UMIDADE E PRESERVANDO A CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: COMPOSIÇÃO,	PACOTE	300	R\$ 46,83	R\$ 14.049,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. TEXTURA: CROCANTE, COM TIRAS FINAS E CONSISTÊNCIA LEVE. FORMA: CORTADA EM TIRAS FINAS E UNIFORMES, FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL. COR: AMARELA, CARACTERÍSTICA DA BATATA PALHA TRADICIONAL. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: BATATA DESIDRATADA, ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, GIRASSOL OU OUTRO), SAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FRITOS. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, EM TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCAS: CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, CROCÂNCIA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
28	BISCOITO DOCE, SABOR LEITE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE, SABOR LEITE. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR, REDONDO OU OVALADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE.	PACOTE	1.905	R\$ 8,60	R\$ 16.376,65





COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: SUAVE E ADOCICADO, COM PRESENÇA MARCANTE DE LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				





29	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COM SABOR SUAVE E LEVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE, MANTENDO SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE AMIDO DE MILHO (MAISENA). TEXTURA: CROCANTE, MAS COM SUAVIDADE E LEVEZA. COR: AMARELADA, TÍPICA DOS BISCOITOS TIPO MAISENA. FORMA: BISCOITOS DE FORMATO TRADICIONAL, COM BORDAS RETAS OU ARREDONDADAS, CONFORME O FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES E CORANTES PERMITIDOS CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MABEL, MARILAN E VITARELLA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO	PACOTE	1.665	R\$ 8,60	R\$ 14.313,45





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
30	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE E GARANTA SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO.TEXTURA: CROCANTE E LEVE, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E CONSERVANTES, DESDE QUE DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS POR LEI. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS COM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA:	PACOTE	2.255	R\$ 8,60	R\$ 19.385,48





	PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E LIANE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
31	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 800G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, LEVE E AERADA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, LACRADA HERMETICAMENTE PARA EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE E PRESERVAR A CROCÂNCIA DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; INFORMAÇÕES DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C.	PACOTE	1.855	R\$ 14,26	R\$ 26.446,12





	O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NAGA, SARLONI E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
32	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E AERADA, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE GORDURA OU RANÇO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÊM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÊM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.	PACOTE	2.455	R\$ 9,46	R\$ 23.232,48





	CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO – EMBALAGEM DE 700G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 700G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN.	PACOTE	2.475	R\$ 13,83	R\$ 34.237,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL. BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, EMBALAGEM DE 700G, DEVERÁ SER DA MARCA “MABEL”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (VEGANO) – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 400G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: SEM LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO É VEGANO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES DE ORIGEM VEGETAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE	PACOTE	435	R\$ 16,56	R\$ 7.202,15





	ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES NATURAIS. SEM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: O PRODUTO NÃO DEVE CONTER LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS QUE CONTÊM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CERTIFICAÇÃO VEGANA: PREFERENCIALMENTE, O PRODUTO DEVE TER CERTIFICAÇÃO VEGANA POR ENTIDADE RECONHECIDA (COMO SVB – SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA). CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERA-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: RANCHEIRO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL; EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADO E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO.				
35	BOMBOM RECHEADO, CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; GORDURA VEGETAL; SORO DE LEITE EM PÓ; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; CACAU; FLOCOS DE ARROZ; FARINHA DE SOJA; AMENDOIM; EXTRATO DE MALTE; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; MASSA DE CACAU; SAL; ÓLEO VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO E COBERTURA: RECHEIO: CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM FLOCOS DE ARROZ. COBERTURA: CHOCOLATE BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE E COBERTURA BRANCA. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA. COR: INTERNA MARROM E EXTERNA BRANCA. ISENTO DE RACHADURAS, BOLORES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM INVÓLUCRO APROPRIADO (METALIZADO OU SIMILAR).	PACOTE	997	R\$ 75,17	R\$ 74.941,17





	EMBALAGEM SECUNDÁRIA RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS; PESO LÍQUIDO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: "CONTÉM GLÚTEN" E "CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO E AMENDOIM". VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ATÉ 25 °C. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E, SE NECESSÁRIO, CLIMATIZADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: PRODUTO FABRICADO SEGUNDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020). ATENDIMENTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU OUTRA RECONHECIDA NO MERCADO NACIONAL.				
36	BOMBOM RECHEADO, RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AMENDOIM; SORO DE LEITE EM PÓ; GORDURA VEGETAL; FARINHA DE SOJA; MANTEIGA DE CACAU; CASTANHA DE CAJU; LEITE EM PÓ INTEGRAL; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; SAL; ÓLEO VEGETAL; CACAU; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO: RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU; COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE; CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM RECHEIO MACIO E HOMOGÊNEO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE AO LEITE. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA, CONFORME COMPOSIÇÃO. COR: MARROM (CHOCOLATE AO LEITE). ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, RACHADURAS OU BOLORES. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA BOMBOM EM PAPEL METALIZADO OU SIMILAR, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM EXTERNA (CAIXA OU SACO PLÁSTICO RESISTENTE) COM: NOME DO PRODUTO; INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS;	PACOTE	897	R\$ 75,17	R\$ 67.424,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” E “CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO, AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU”. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUANDO NECESSÁRIO, EVITANDO TEMPERATURAS SUPERIORES A 25 °C. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020. ELABORADO SEGUNDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU SIMILAR NACIONALMENTE RECONHECIDO.				
37	CACAU EM PÓ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CACAU EM PÓ DESENGORDURADO. COMPOSIÇÃO: 100% CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS. LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: PÓ FINO, SECO, DE COR MARROM ESCURO, UNIFORME, SEM AGLOMERADOS OU GRÂNULOS VISÍVEIS. PROPRIEDADES: DESENGORDURADO: COM TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICO DE CACAU PURO, COM SABOR AMARGO E INTENSO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM UMIDADE: TEOR DE UMIDADE INFERIOR A 6%. COR: MARROM ESCURO, CARACTERÍSTICA DO CACAU DE ALTA QUALIDADE. TEXTURA: FINA, SEM GRÂNULOS OU PARTÍCULAS VISÍVEIS, GARANTINDO FACILIDADE DE DISSOLUÇÃO. PH: ENTRE 5.0 E 5.8, CARACTERIZANDO A ACIDEZ NATURAL DO CACAU. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU PAPEL METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE PARA TRANSPORTE. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: NOME DO PRODUTO: CACAU EM PÓ. LISTA DE INGREDIENTES: CACAU EM PÓ 100%. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. LOTE DE PRODUÇÃO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO). AVISOS SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). PROPRIEDADES NUTRICIONAIS (POR 100G DO PRODUTO): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 350 KCAL. PROTEÍNAS: 20G. CARBOIDRATOS: 30G. GORDURAS TOTAIS: 10G. FIBRA ALIMENTAR: 25G. SÓDIO: 10MG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS	PACOTE	455	R\$ 134,17	R\$ 61.045,83





	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES NACIONAIS E INTERNACIONAIS, COMO: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC ANVISA Nº 259/2002 – ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO DE PRODUTOS COM GLÚTEN. PORTARIA Nº 1.272/1997 DO MAPA – PADRÕES DE QUALIDADE PARA CACAU EM PÓ. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU FONTES DE UMIDADE, A FIM DE PRESERVAR AS PROPRIEDADES SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DO CACAU. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÃO DE COR (INDICANDO OXIDAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO). SABOR OU AROMA ALTERADO (INDÍCIO DE RANCIDEZ OU CONTAMINAÇÃO). PRESENÇA DE UMIDADE OU GRÂNULOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM VIOLADA OU COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU MUITO PRÓXIMO DE VENCER.				
38	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CATEGORIA: QUALIDADE TRADICIONAL – DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DA TORREFAÇÃO E MOAGEM DE GRÃOS DE COFFEA ARABICA L. OU SUPERIOR; DEVE APRESENTAR COMPOSIÇÃO DE GRÃOS PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS TIPO 6 COB, COM, NO MÁXIMO, 10% EM PESO DE GRÃOS DEFEITUOSOS (PRETOS, VERDES OU ARDIDOS - PVA); DEVE ESTAR ISENTO DE GRÃOS PRETOS, VERDES E FERMENTADOS; BEBIDA DURA, COM AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO DO CAFÉ; PONTO DE TORRA NA FAIXA MÉDIA DE 45 A 65 NA ESCALA AGTRON. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE): UMIDADE MÁXIMA: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM HCL A 10% V/V: MÁXIMO 1% (G/100G); CAFEÍNA MÍNIMA: 0,7% (G/100G); EXTRATO AQUOSO MÍNIMO: 25% (G/100G); EXTRATO ETÉREO MÍNIMO: 8% (G/100G). EMBALAGENS: PRIMÁRIA: PACOTE ALUMINIZADO, A VÁCUO, COM RÓTULO CONTENDO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO E MARCA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO EMBALADOR; DATA DE EMPACOTAMENTO E VALIDADE (NO FORMATO DD/MM/AA OU DD/MÊS/AA); IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; INTENSIDADE E PONTO DE TORRA (CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 429 DE 08/10/2020). SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE OU CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA. REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA: O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPUREZAS VEGETAIS NÃO ORIUNDAS DO CAFEIEIRO; GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES	PACOTE	11.090	R\$ 42,67	R\$ 473.173,33



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VEGETAIS; CORANTES, AÇÚCAR, BORRA DE CAFÉ, PEDRAS, TORRÕES, AREIA, PARTÍCULAS METÁLICAS; AGENTES ESTRANHOS DE ORIGEM BIOLÓGICA, QUÍMICA OU FÍSICA, COMO: MICOTOXINAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU OUTROS CONTAMINANTES NOCIVOS À SAÚDE. CERTIFICAÇÕES E CONFORMIDADE: O PRODUTO DEVERÁ: ESTAR REGISTRADO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); APRESENTAR SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC; ESTAR EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E TÉCNICA VIGENTE. VALIDADE E ANÁLISE TÉCNICA: VALIDADE MÍNIMA: 09 (NOVE) MESES A PARTIR DA DATA DE EMPACOTAMENTO; O CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “CANASTRA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
39	CALDO DE BACON EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINADO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO); AROMA NATURAL E/OU ARTIFICIAL DE BACON; CONDIMENTOS (COMO ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS); CORANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: BACON DEFUMADO. COR: MARROM CLARO A ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE BACON, DEFUMADO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); DEVERÁ CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA	UNIDADE	287	R\$ 6,95	R\$ 1.994,36





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.				
40	CALDO DE CARNE EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE BOI; ALHO, CEBOLA E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: CARNE BOVINA. COR: MARROM ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU SIMILAR). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); ATENDER AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.	UNIDADE	287	R\$ 6,99	R\$ 2.005,17
41	CALDO DE GALINHA EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE FRANGO; CEBOLA, ALHO E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS PRENSADOS. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: GALINHA (FRANGO). COR: AMARELO DOURADO. TEXTURA: SÓLIDA, FIRME, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE GALINHA, SEM	UNIDADE	337	R\$ 6,99	R\$ 2.354,51





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA (CAIXINHA) CONTENDO OS 6 CUBOS, ENVOLTOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SEMELHANTE ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME E MARCA DO PRODUTO; QUANTIDADE DE CUBOS E PESO TOTAL; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, CONFORME O CASO; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E ODORES FORTES. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 – ROTULAGEM NUTRICIONAL) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990) REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MAGGI, KNORR, ARISCO OU KITANO.				
42	CANJICA DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: MILHO AMARELO TIPO CANJICA; PRODUTO 100% NATURAL; NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: GRÃOS DE MILHO CANJICA; COR: AMARELA UNIFORME; FORMATO: GRÃOS QUEBRADOS E POLIDOS, COM FORMA CARACTERÍSTICA DE CANJICA; TEXTURA: SECA E FIRME; PESO LÍQUIDO: 500G; TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 14%; IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 1%; GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS OU FERMENTADOS: AUSENTES; ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÃO E UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO (500G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E	UNIDADE	1.032	R\$ 8,32	R\$ 8.589,68





	PROTEGIDO CONTRA INSETOS, ROEDORES E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, ESPECIALMENTE A RDC Nº 263/2005. DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI OU SINHÁ.				
43	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 5%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: MOÍDA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KG	8.710	R\$ 46,83	R\$ 407.889,30



	RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
44	CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: RESFRIADA EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER	KG	4.425	R\$ 68,17	R\$ 301.637,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
45	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KG	6.615	R\$ 52,17	R\$ 345.082,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODER SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
46	CARNE BOVINA, TIPO SECA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO ESCURO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA SECA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PRETAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SECA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE E SEM EXCESSO DE UMIDADE. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. SALINIDADE: MODERADA, SEM EXCESSO DE SAL OU PRESENÇA DE CRISTAIS DE SAL ENDURECIDOS. UMIDADE: MÁXIMO DE 50%, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EM PEÇAS INTEIRAS OU EM CORTES PADRONIZADOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CONTRATO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA SECA E SALGADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: ARMAZENADA EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REFRIGERADA (0°C A 4°C): 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO	KG	620	R\$ 74,50	R\$ 46.190,00





	SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES INADEQUADAS.				
47	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM PEÇAS COM OSSO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO.	KG	4.020	R\$ 44,50	R\$ 178.890,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
48	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SEM OSSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO	KG	4.820	R\$ 40,16	R\$ 193.587,27





	DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
49	CATCHUP TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLPA OU EXTRATO DE TOMATE; AÇÚCAR; VINAGRE; SAL; ÁGUA; ESPESANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS; ESPECIARIAS (COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTA, ENTRE OUTRAS); ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CATCHUP TRADICIONAL; PESO LÍQUIDO: 400G; COR: VERMELHA INTENSA, BRILHANTE; TEXTURA: PASTOSA, LISA E HOMOGÊNEA; SABOR: ADOCICADO, ÁCIDO E LEVEMENTE CONDIMENTADO; AROMA: CARACTERÍSTICO DE TOMATE TEMPERADO; ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL: ENTRE 1,0% E 3,0% (EM ÁCIDO ACÉTICO); SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 25° BRIX; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO TIPO SQUEEZE OU EMBALAGEM FLEXÍVEL TIPO STAND-UP POUCH COM BICO DOSADOR. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PRAZO DE VALIDADE; DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA AMBIENTE, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS; NORMAS E PADRÕES DE QUALIDADE: ATENDER AO DISPOSTO NA RESOLUÇÃO RDC Nº 272/2005 DA ANVISA; ATENDER À IN Nº 30/2021 DO MAPA (QUANDO APLICÁVEL); SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE	UNIDADE	165	R\$ 21,82	R\$ 3.600,85





	SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS LÍDERES DO MERCADO COMO HEINZ, ARISCO, CEPÊRA, QUERO OU ELEFANTE.				
50	CEBOLINHA FRESCA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CEBOLINHA FRESCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: MAÇO DE CEBOLINHA COM COMPRIMENTO DAS FOLHAS ENTRE 20 CM E 30 CM, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES, DE TONALIDADE UNIFORME E INTENSA. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, CROCANTES E LIVRES DE ÁREAS AMOLECIDAS OU RESSECADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM A QUANTIDADE DE CEBOLINHA SUFICIENTE PARA COMPOR O MAÇO DE FORMA HOMOGÊNEA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLINHA DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO OU PAPEL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS, GARANTINDO A PROTEÇÃO E A FRESCURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA AO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO E REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA DE 4°C A 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE A CEBOLINHA MANTENHA SUAS PROPRIEDADES E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NAS FOLHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS (TERRA, AREIA, INSETOS, ETC.) NO PRODUTO.	MAÇO	1.521	R\$ 11,19	R\$ 17.019,99
51	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS, SABOR ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	UNIDADE	340	R\$ 26,92	R\$ 9.153,93





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL INSTANTÂNEO, MULTICEREAIS COM SABOR PREDOMINANTE DE ARROZ. PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE MILHO; FARINHA DE AVEIA; VITAMINAS E MINERAIS ADICIONADOS (VITAMINA A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ZINCO E CÁLCIO); ADOÇANTE NATURAL OU AÇÚCAR EM BAIXA QUANTIDADE, CONFORME PADRÃO NUTRICIONAL INFANTIL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELADA OU CREME SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE ARROZ AROMA: LEVE, CARACTERÍSTICO DE CEREAL COZIDO; TEXTURA: FINA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA OU LATA METÁLICA COM TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE FECHADA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO (400G); INSTRUÇÕES DE PREPARO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DE LOTE; ALERTA SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM GLÚTEN, SE FOR O CASO); FRASE DE ADVERTÊNCIA: "INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES". CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, FECHADOS E LIVRES DE ODORES; PROTEGER DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, ENTRE 15 °C E 30 °C; APÓS ABERTO, MANTER A EMBALAGEM BEM VEDADA E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA; RDC Nº 271/2005 – ANVISA; IN Nº 60/2002 – ANVISA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO CEREAL INFANTIL SABOR ARROZ DAS MARCAS LÍDERES DE MERCADO, COMO NESTLÉ (MUCILON) OU SIMILAR.				
52	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MILHO; FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE AVEIA; FARINHA DE TRIGO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; VITAMINAS E MINERAIS (VITAMINA A, C, D, B1, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, CÁLCIO); ADOÇANTES NATURAIS; LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELO CLARO, CARACTERÍSTICA DO CEREAL; SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, SABOR LÁCTEO; TEXTURA: FINA E CREMOSA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA OU LEITE;	UNIDADE	340	R\$ 26,92	R\$ 9.153,93





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	AROMA: SUAVE, LÁCTEO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE CONTENDO VÁRIAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 400G. ROTULAGEM: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; ADVERTÊNCIAS SOBRE O USO ADEQUADO E CONSULTA AO PEDIATRA, SE NECESSÁRIO; FRASE: "PRODUTO INDICADO PARA BEBÊS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE"; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM LEITE); CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: MANTER O PRODUTO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE POEIRA E UMIDADE EXCESSIVA. PROTEGER DE LUZ DIRETA E TEMPERATURAS EXTREMAS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (ENTRE 15°C E 30°C). APÓS ABERTO, MANTER O PRODUTO BEM FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA (ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA); RDC Nº 271/2005 – ANVISA (ALIMENTOS COMPLEMENTARES PARA LACTENTES); IN Nº 60/2002 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 7.508/2011 – REGULAMENTAÇÃO DE POLÍTICAS DE SAÚDE PÚBLICA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SEMELHANTE OU SUPERIOR AO MUCILON LÁCTEO, SEGUINDO AS NORMAS E EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA BEBÊS.				
53	CHÁ SABOR CAMOMILA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAMOMILA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATICARIA CHAMOMILLA). COR: AMARELO CLARO A DOURADO. SABOR E ODO: SUAVE, CARACTERÍSTICO DA CAMOMILA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE;	CAIXA	355	R\$ 13,17	R\$ 4.674,17





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).				
54	CHÁ SABOR CAPIM-CIDREIRA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAPIM-CIDREIRA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS SECAS DE CAPIM-CIDREIRA (CYMBOPOGON CITRATUS). COR: VERDE CLARO A AMARELADO. SABOR E ODORE: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE CAPIM- CIDREIRA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES. EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990).	CAIXA	355	R\$ 13,83	R\$ 4.910,83





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).				
55	CHÁ SABOR ERVA-DOCE, SACHÊ 20G – EMBALAGEM COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR ERVA-DOCE; FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO; PESO POR SACHÊ: 2G (TOTAL DE 20G POR CAIXA); QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE; COMPOSIÇÃO: 100% SEMENTES OU PARTES DA PLANTA ERVA-DOCE (FOENICULUM VULGARE), SECAS E TRITURADAS; COR: VERDE AMARELADO A MARROM CLARO; SABOR E ODORE: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE ERVA-DOCE, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE GLÚTEN; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 20G. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).	CAIXA	355	R\$ 16,83	R\$ 5.975,83
56	CHEIRO VERDE (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESPÉCIE: SALSINHA. CEBOLINHA. TIPO: CHEIRO VERDE EM MAÇO, CONTENDO UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE SALSINHA E CEBOLINHA, COM FOLHAS FRESCAS E CROCANTES, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES VIBRANTES E UNIFORMEMENTE COLORIDAS, SEM MANCHAS AMARELAS OU SECAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE CHEIRO VERDE DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM AS FOLHAS DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME E NÃO AMASSADAS.	MAÇO	1.100	R\$ 11,19	R\$ 12.309,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO E INTENSO, PRÓPRIO DO CHEIRO VERDE, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHEIRO VERDE DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, COM A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, INCLUINDO O NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O CHEIRO VERDE MANTENHA SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR E QUALIDADE. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU SECAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEGURO E PARA A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
57	CHOCOLATE EM PÓ 50% – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHOCOLATE EM PÓ; TEOR DE CACAU: 50%; COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ. PODE CONTER ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ASPECTO: PÓ FINO, DE COLORAÇÃO MARROM ESCURA UNIFORME; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 5%; ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE LEITE; SEM GLÚTEN; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM:	PACOTE	700	R\$ 72,50	R\$ 50.750,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA OU FARDO), SE APLICÁVEL, PARA PROTEÇÃO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS; FRASES OBRIGATORIAS: “CONTÉM CACAU 50%”; “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, AREJADO E ISENTO DE ODORES; PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E VENTILADO; LIVRE DE INFESTAÇÃO, PRODUTOS TÓXICOS OU FONTES DE CALOR/LUZ DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – CHOCOLATE POWDER STANDARD (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS MELKEN, HARALD, SICAO OU SIMILAR DE QUALIDADE RECONHECIDA NO MERCADO.				
58	COCO RALADO FINO, SEM AÇÚCAR – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO SECO RALADO FINO. COMPOSIÇÃO: 100% COCO SECO DESIDRATADO. GRANULOMETRIA: FINA. APARÊNCIA: FILAMENTOS DE COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORMES. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO SECO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM PRESENÇA DE UMIDADE APARENTE. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 5KG. TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM INDUSTRIAL OU INSTITUCIONAL, PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA HERMETICAMENTE. DEVE GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES;	PACOTE	304	R\$ 174,17	R\$ 52.946,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS (EX: “PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS”); FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, HIGIENIZADOS E ISENTOS DE ODORES OU PRODUTOS TÓXICOS. PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO, LIMPO E SECO, DE PREFERÊNCIA SOB REFRIGERAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO SECO RALADO (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS SOCOCO, DUCOCO OU SIMILAR EQUIVALENTE DE QUALIDADE RECONHECIDA.				
59	COCO RALADO – EMBALAGEM DE 100G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO RALADO DESIDRATADO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: COCO SECO RALADO DESIDRATADO. APARÊNCIA: FILAMENTOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS, SEM PRESENÇA DE GRUMOS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM UMIDADE APARENTE. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM RANÇO OU SABOR ESTRANHO. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. GRANULOMETRIA: MÉDIO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU AÇÚCAR (SALVO SE ESPECIFICADO). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 100G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, QUE PROTEJA DA UMIDADE E DA LUZ; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (CONFORME LEGISLAÇÃO): NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CASO CONTENHA TRAÇOS DE OUTROS INGREDIENTES) TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES FORTES OU CONTAMINANTES; NÃO	PACOTE	490	R\$ 8,43	R\$ 4.132,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, ISENTO DE UMIDADE E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE LIMPO, SECO, BEM FECHADO E PREFERENCIALMENTE REFRIGERADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO RALADO (QUANDO APLICÁVEL). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, DUCOCO, SINHA, QUALITÁ OU SIMILAR.				
60	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO AÇAFRÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: 100% CÚRCUMA LONGA MOÍDA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: AMARELO-ALARANJADO INTENSO; ODOR: AROMÁTICO, TERROSO, CARACTERÍSTICO; SABOR: SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E TERROSO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; PRODUTO ISENTO DE: AGENTES COLORANTES ARTIFICIAIS, CORANTES TARTRAZINA, CONSERVANTES QUÍMICOS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E DA UMIDADE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (EX: AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ OU CÚRCUMA EM PÓ); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (CASO APLICÁVEL); INDICAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES E LIVRES DE CONTAMINAÇÕES CRUZADAS. NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS, TÓXICOS OU COM ODORES FORTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, SECO E LIVRE DE ODORES. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. PORTARIA SVS/MS Nº 540/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE	PACOTE	199	R\$ 77,93	R\$ 15.508,73





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONDIMENTOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SABORAMA, CEZAR, DORI OU SIMILAR.				
61	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO COLORÍFICO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FUBÁ/FARINHA DE MANDIOCA, CORANTE NATURAL DE URUCUM (URUCINA), ÓLEO VEGETAL (OPCIONAL), ANTIOXIDANTE NATURAL (COMO O BHT OU VITAMINA E, SE APLICÁVEL). APARÊNCIA: PÓ OU GRANULADO FINO, HOMOGÊNEO. COR: VERMELHO-ALARANJADO INTENSO, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. ODORE: LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO. SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. UMIDADE MÁXIMA: CONFORME LIMITES DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. PRODUTO ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS ARTIFICIAIS, CONSERVANTES SINTÉTICOS, SUJIDADES, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG. TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, SELADA HERMETICAMENTE, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE E DA LUZ. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: COLORÍFICO (OU CONDIMENTO ALIMENTÍCIO TIPO COLORAU); COMPOSIÇÃO DETALHADA: PESO LÍQUIDO: DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SEM ODORES, PROTEGIDOS DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS PERIGOSOS OU COM FORTE ODORE (EX: PRODUTOS QUÍMICOS, DETERGENTES, ETC.); ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE FECHADO, LIMPO, SECO E SEM ODORES; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, CODILAR, BOMBAY, SINHA OU SIMILAR.	PACOTE	146	R\$ 86,17	R\$ 12.580,33
62	CONDIMENTO, TIPO CANELA EM PÓ – EMBALAGEM DE 40G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CANELA EM PÓ; ORIGEM VEGETAL: CINNAMOMUM VERUM OU CINNAMOMUM CASSIA COR: MARROM CLARO A MARROM ESCURO, UNIFORME; TEXTURA: PÓ FINO E SECO, LIVRE DE GRUMOS; AROMA: FORTE E CARACTERÍSTICO DA CANELA; SABOR: PICANTE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO;	PACOTE	189	R\$ 136,83	R\$ 25.861,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, BOLORES OU INFESTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: CONTEÚDO: 40G; TIPO: EMBALAGEM INDIVIDUAL, DE MATERIAL ATÓXICO, LACRADA, HERMÉTICA E RESISTENTE À UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PÓ); NOME CIENTÍFICO (ESPÉCIE VEGETAL); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; DADOS DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM RDC Nº 429/2020 – ANVISA; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS CONTRA INTEMPÉRIES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; EVITAR EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E AO CALOR; NÃO TRANSPORTAR JUNTO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE BEM FECHADO, LIMPO, SECO E INODORO; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.				
63	CONDIMENTO, TIPO ERVA-DOCE (SEMENTES SECAS) – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: NOME COMUM: ERVA-DOCE; NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; FORMA: SEMENTES SECAS INTEIRAS; COR: CASTANHO-CLARO OU VERDE-ACINZENTADO, UNIFORME; AROMA: DOCE, INTENSO E CARACTERÍSTICO DA ERVA-DOCE; SABOR: SUAVE, ADOCICADO E AROMÁTICO; PRODUTO SECO, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, IMPUREZAS OU INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO DE EMBALAGEM: PLÁSTICA (PEBD, PP, PET) OU OUTRA APROPRIADA, TRANSPARENTE OU OPACA, ATÓXICA, LACRADA E HERMÉTICA. CONDIÇÕES DA EMBALAGEM: ORIGINAL DE FÁBRICA; SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, FUROS OU RASGOS; PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (ERVA-DOCE – SEMENTES SECAS); NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; PESO LÍQUIDO;	PACOTE	208	R\$ 103,50	R\$ 21.528,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC Nº 429/2020 – ANVISA; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA/ANVISA), CONFORME O ENQUADRAMENTO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E COM PROTEÇÃO CONTRA SOL, CHUVA, UMIDADE E ODORES FORTES. NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU NÃO COMESTÍVEIS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO E AO ABRIGO DA LUZ. APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO, EM LOCAL SECO, E DE PREFERÊNCIA EM RECIPIENTE HERMÉTICO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS, RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.				
64	CONDIMENTO, TIPO FOLHAS DE LOURO SECAS – EMBALAGEM DE 15G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS DE LOURO SECAS INTEIRAS; ESPÉCIE BOTÂNICA: LAURUS NOBILIS; COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS DE LOURO SECAS; AROMA: MARCANTE E AGRAVÁVEL; SABOR: LEVEMENTE AMARGO E AROMÁTICO; COR: VERDE-ACINZENTADA, SEM SINAIS DE MOFO OU MANCHAS ESCURAS; PRODUTO LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, DETRITOS, INSETOS OU SINAIS DE INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 15G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ ALUMINIZADO OU VIDRO COM TAMPÁ; CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA E INVOLADA; PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; MATERIAL ATÓXICO, INODORO E RESISTENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (FOLHAS DE LOURO); INGREDIENTE ÚNICO: LAURUS NOBILIS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO E PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, ODORES E UMIDADE; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO E SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL; APÓS ABERTO, CONSERVAR BEM FECHADO EM RECIPIENTE LIMPO E SECO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS:	PACOTE	204	R\$ 6,57	R\$ 1.339,60





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.				
65	CONDIMENTO, TIPO NOZ-MOSCADA – EMBALAGEM DE 30G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: NOZ-MOSCADA MOÍDA; COMPOSIÇÃO: 100% NOZ-MOSCADA (MYRISTICA FRAGRANS); AROMA: INTENSO, QUENTE E LEVEMENTE ADOCICADO; SABOR: FORTE, LEVEMENTE PICANTE; COR: CASTANHO CLARO A CASTANHO ESCURO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS VISÍVEIS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 30G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, DE VIDRO OU SACHÊ ALUMINIZADO, LACRADA HERMETICAMENTE; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÕES E AÇÃO DA LUZ; EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INVOLADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (NOZ-MOSCADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% NOZ-MOSCADA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES; PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, SEM INCIDÊNCIA DE LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.	PACOTE	234	R\$ 20,78	R\$ 4.863,30
66	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS SECAS DESIDRATADAS E TRITURADAS DE ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE); COMPOSIÇÃO: 100% ORÉGANO DESIDRATADO; AROMA: CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL; SABOR: INTENSO E MARCANTE; COR: VERDE A VERDE-ACINZENTADO, SEM SINAIS DE	PACOTE	134	R\$ 94,83	R\$ 12.707,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESCURECIMENTO EXCESSIVO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; LIVRE DE QUALQUER CORPO ESTRANHO VISÍVEL, INSETOS OU FRAGMENTOS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO Líquido: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE SELADA; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR; SEM VAZAMENTOS OU AVARIAS; EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (ORÉGANO); LISTA DE INGREDIENTES (ORÉGANO DESIDRATADO); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E LIVRES DE ODORES; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ E UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO E PROTEGIDO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU SIMILAR.				
67	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÁPRICA DOCE EM PÓ; COMPOSIÇÃO: 100% PÁPRICA DOCE MOÍDA; COR: VERMELHO VIVO A VERMELHO-ALARANJADO; TEXTURA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO; AROMA: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DA PÁPRICA; SABOR: DOCE, NÃO PICANTE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO Líquido: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ; DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGÊ-LO CONTRA CONTAMINAÇÃO E DETERIORAÇÃO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, COM: NOME DO PRODUTO (PÁPRICA DOCE); LISTA DE INGREDIENTES (PÁPRICA DOCE MOÍDA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA);	PACOTE	124	R\$ 116,83	R\$ 14.487,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA, SE APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E SECOS; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODOR FORTE; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTURA, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU EQUIVALENTE.				
68	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA GRANULADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PIMENTA CALABRESA GRANULADA DESIDRATADA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU SAL; ASPECTO: GRÂNULOS IRREGULARES DE PIMENTA VERMELHA DESIDRATADA; COR: VERMELHO-ALARANJADO, PODENDO CONTER SEMENTES AMARELADAS; AROMA E SABOR: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA CALABRESA; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA E HERMÉTICA, ADEQUADA PARA ALIMENTOS DESIDRATADOS; DEVE PROTEGER CONTRA UMIDADE, LUZ, ODORES E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO (PIMENTA CALABRESA GRANULADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% PIMENTA CALABRESA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA, CONFORME APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; PROIBIDO TRANSPORTAR JUNTO A PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, AO ABRIGO DO CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS:	PACOTE	125	R\$ 154,50	R\$ 19.312,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SMART OU EQUIVALENTE.				
69	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA-DO-REINO EM PÓ – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PIMENTA-DO-REINO PRETA EM PÓ, 100% PURA, SEM ADIÇÃO DE SAL, CORANTES, CONSERVANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS; NOME CIENTÍFICO: <i>PIPER NIGRUM</i> ; ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS OU UMIDADE; COR: MARROM ESCURA A PRETA; SABOR E AROMA: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA-DO-REINO; UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FUNGOS, MICOTOXINAS E MATÉRIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA, HERMÉTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONDIMENTOS, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; NOME CIENTÍFICO; LISTA DE INGREDIENTES (PRODUTO 100% PIMENTA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, LIMPO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E DE ODORES FORTES; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIA DAS ERVAS, SMART OU EQUIVALENTE.	PACOTE	207	R\$ 151,17	R\$ 31.291,50
70	CONDIMENTO, TIPO CHIMICHURRI – DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CONDIMENTO COMPOSTO, DESIDRATADO, PRONTO	PACOTE	147	R\$ 120,17	R\$ 17.664,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PARA USO; ESTADO FÍSICO: GRANULADO, EM FLOCOS OU TRITURADO; COR: PREDOMINÂNCIA DE TONS VERDES, VERMELHOS E AMARELADOS NATURAIS DAS ERVAS E TEMPEROS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, INTENSOS, AGRAVÁVEIS E PRÓPRIOS DAS ERVAS UTILIZADAS; COMPOSIÇÃO TÍPICA: SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, PIMENTÃO, PIMENTA CALABRESA, LOURO, SAL E OUTRAS ERVAS E ESPECIARIAS (PODENDO VARIAR CONFORME O FABRICANTE); UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, HERMÉTICA, RESISTENTE, LACRADA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS, PERFUMADOS OU QUE LIBEREM ODORES FORTES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990: CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ZAFRAN, BOMBAY, DUCROS, QUALITÁ OU SIMILAR.				
71	COSTELA BOVINA, TIPO CORTE MINGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA PARA O CORTE. CORTE: MINGA RESFRIADA, CARACTERIZADO POR CONTER OSSOS LONGOS E CARNE ENTREMEADA COM GORDURA, CONFERINDO SABOR E SUCULÊNCIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS:	KG	1.970	R\$ 41,00	R\$ 80.770,00





	RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
72	CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE TRADICIONAL OU LEVE (COM OU SEM SORO), COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; ESTADO FÍSICO: LÍQUIDO CREMOSO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS E SEPARAÇÃO DE FASES; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO OU OUTROS ODORES E SABORES ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 4 MESES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OU UHT, COM OU SEM SORO DE LEITE, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA).	UNIDADE	697	R\$ 33,17	R\$ 23.117,17



 Prefeitura de Itapuranga - Estado de Goiás - CNPJ: 01.146.604/0001-03
  Rua Prefeito João Batista da Trindade, nº 900, Centro - CEP: 76.680-000
  www.itapuranga.go.gov.br
 contato@itapuranga.go.gov.br
 (62) 3355-7200



	ADEQUADOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE ODORES FORTES, CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (1°C A 10°C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 359/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, ITAMBÉ, ELEGÊ, ITALAC OU SIMILAR.				
74	DOCE DE GOIABA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE DE GOIABA EM MASSA (GOIABADA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, PRÓPRIA PARA CORTE; COR: VERMELHO ESCURO A VERMELHO ACASTANHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA GOIABA COZIDA, LIVRE DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: FERMENTAÇÃO, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DA FRUTA E ÁCIDO CÍTRICOS COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA OU FLEXÍVEL, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS E AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E DE ODORES FORTES, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES EM MASSA; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, ÁUREA, RITTER OU SIMILAR.	UNIDADE	275	R\$ 19,52	R\$ 5.368,92



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

75	DOCE DE MARMELO, TIPO MARMELADA – EMBALAGEM DE 600G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MARMELADA (DOCE DE MARMELO EM MASSA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, QUE PERMITA O CORTE EM FATIAS; COR: VERMELHO-ESCURO A MARROM AVERMELHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: SUAVES, TÍPICOS DO MARMELO COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO, AZEDO OU FERMENTADO; UMIDADE: SUFICIENTE PARA MANTER A CONSISTÊNCIA FIRME, CONFORME PADRÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE MARMELO, AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DO FRUTO E ÁCIDO CÍTRICO COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 600G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA); LOTE DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, POEIRA, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES E GELEIAS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, RITTER, ÁUREA OU SIMILAR.	UNIDADE	127	R\$ 28,62	R\$ 3.635,16
76	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, FIRME, SEM CASCAS SOLTAS, MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES; COR: VERDE-CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS, SEM SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES (EX: ÁCIDO ASCÓRBICO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TIPO: LATA OU SACHÊ RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ABRE-	UNIDADE	560	R\$ 8,45	R\$ 4.732,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FÁCIL), CONFECCIONADO EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS (ATÓXICO E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE); PESO LÍQUIDO: 200G; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 120G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA, QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, POEIRA, LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA AMBIENTE, CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS QUERO, CAMIL, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR.				
77	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, TENRA, INTEIRA E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE ERVILHAS PARTIDAS, ESCURECIDAS OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO; COR: VERDE-CLARO UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE ERVILHA VERDE, ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR OU OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PARA O PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), E, OPCIONALMENTE, AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA DE AÇO ESTANHADO OU EMBALAGEM EQUIVALENTE APROVADA PARA USO EM ALIMENTOS; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 1.200G; PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 2KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ERVILHA EM CONSERVA"; LISTA DE INGREDIENTES;	UNIDADE	220	R\$ 79,17	R\$ 17.416,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE LOTE E INFORMAÇÕES SOBRE O PESO LÍQUIDO E DRENADO; REGISTRO NO MAPA, QUANDO EXIGIDO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE CALOR E DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA AMBIENTE RECOMENDADA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS; RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: NORMAS PARA ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, CAMIL, QUERO OU SIMILAR.				
78	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – FRASCO COM 30ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA; COMPOSIÇÃO MÍNIMA ESPERADA: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, AROMATIZANTE ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA, CORANTE CARAMELO E CONSERVADORES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; AROMA: INTENSO E CARACTERÍSTICO DA BAUNILHA; COR: MARROM CLARO OU AMBAR; TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA E SEM PRECIPITADOS; FINALIDADE: EXCLUSIVA PARA USO ALIMENTAR. EMBALAGEM: CONTEÚDO: 30ML; FRASCO: PLÁSTICO OU VIDRO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ESSÊNCIA DE BAUNILHA"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); INDICAÇÃO DE USO EXCLUSIVO ALIMENTAR; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), SE APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ E FONTES DE CALOR; TEMPERATURA RECOMENDADA: AMBIENTE (15 A 30 °C). NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: •RDC Nº 23/2000 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 240/2018 – ANVISA: REQUISITOS PARA REGISTRO DE	UNIDADE	114	R\$ 19,72	R\$ 2.247,70





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRODUTOS DE USO ALIMENTAR; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, MIX, ARCOLOR OU SIMILAR.				
79	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 1,0 KG A 1,1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: POLPA CONCENTRADA DE TOMATE (MÍNIMO DE 99%), PODENDO CONTER SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO ACIDULANTE/CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (°BRIX): MÍNIMO DE 24° BRIX, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; COR: VERMELHO VIVO, UNIFORME; TEXTURA: HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU GRUMOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO TOMATE COZIDO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO OU ACIDEZ EXCESSIVA; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES, FERMENTAÇÕES, BOLORES OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA COM VERNIZ INTERNO ATÓXICO E ANTICORROSIVO OU EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E INVIOLÁVEL; PESO LÍQUIDO: 1,0 KG (1,000 GRAMAS) A 1,1 KG (1.100 GRAMAS); RÓTULO: DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO: “EXTRATO DE TOMATE”; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: AMBIENTE LIMPO, SECO, VENTILADO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, PREDILECTA, TARANTELLA OU SIMILAR.	UNIDADE	2.102	R\$ 28,83	R\$ 60.607,67
80	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 850G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: TOMATE (MÍNIMO DE 99%) E, OPCIONALMENTE, SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO CONSERVADOR;	UNIDADE	1.882	R\$ 26,52	R\$ 49.916,91





	SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 24° BRUX; COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME; TEXTURA: DENSE, HOMOGÊNEA E SEM GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TOMATE COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO OU AMARGOR; ISENTO DE: FRAGMENTOS DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS, BOLORES, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA E SEGURA; PESO LÍQUIDO: 850G; FECHAMENTO: HERMÉTICO, LACRADO E INVIOLÁVEL; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: "EXTRATO DE TOMATE"; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E USO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO E VENTILADO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, AO ABRIGO DA LUZ E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, TARANTELLA, PREDILECTA OU CARGILL.				
81	FARINHA DE LINHAÇA – EMBALAGEM COM 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE LINHAÇA INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESENGORDURADA; ORIGEM: VEGETAL; COR: MARROM OU DOURADA (UNIFORME); TEXTURA: FINA OU LEVEMENTE GRANULADA; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA LINHAÇA, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: MATÉRIA TERROSA, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE LINHAÇA (MARROM OU DOURADA); SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU METALIZADO, RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA E SEGURA PARA O ACONDICIONAMENTO DO ALIMENTO; PESO LÍQUIDO: 500G;	PACOTE	230	R\$ 24,80	R\$ 5.704,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE LINHAÇA”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO, LIVRE DE ODORES E INFESTAÇÕES, PROTEGIDO DO CALOR, DA UMIDADE E DA LUZ SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE ODORES, PROTEGIDO DE INSETOS E ROEDORES; TEMPERATURA RECOMENDADA: ATÉ 25°C, COM UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS JASMINE, VITALIN, ECOBIO OU MÃE TERRA.				
82	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO BIJÚ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BIJÚ, GRANULADA; TEXTURA: GROSSA, GRÂNULOS INTEIROS E REGULARES; COR: AMARELADA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E SEM IMPUREZAS; SABOR E ODORE: CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, INSETOS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13,0%. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA (100%), SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, TRANSPARENTE OU OPACA, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE E APROPRIADA AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INFESTAÇÃO POR PRAGAS.	PACOTE	835	R\$ 25,45	R\$ 21.250,75





	ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E CONTAMINANTES; TEMPERATURA AMBIENTE NÃO SUPERIOR A 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHAS VEGETAIS; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, SINHA, KININO OU HIKARI.				
83	FARINHA DE MANDIOCA LISA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LISA/FINA (NÃO TEMPERADA); COR: AMARELA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E TÍPICA DA MANDIOCA; TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU MOFO; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS VEGETAIS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES ANORMAIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MANDIOCA PURA, SEM ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MANDIOCA LISA”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NOME/CNPJ DO FABRICANTE; LOTE DE FABRICAÇÃO; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, PROTEGIDO CONTRA INSETOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHA DE MANDIOCA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, HIKARI, SINHA OU KININO.	PACOTE	975	R\$ 16,83	R\$ 16.412,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

84	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE MILHO FLOCADA, AMARELA, COM FLOCOS ÍNTEGROS; PESO LÍQUIDO: 1KG; TEXTURA: FLOCOS HOMOGÊNEOS, SECOS E ÍNTEGROS; COR: AMARELA INTENSA E UNIFORME; ODOR E SABOR: TÍPICOS DE MILHO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ODOR/SABOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%; **ISENTO DE PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E IMPUREZAS ESTRANHAS AO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MILHO DEGERMINADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO: 1KG; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INFORMAÇÕES DE ORIGEM E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO E PROTEGIDO DE CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, UMIDADE OU RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO E ISENTO DE UMIDADE E PRAGAS; TEMPERATURA AMBIENTE MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 21/2000 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE MILHO FLOCADA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SINHA, YOKI, HIKARI OU VITAMILHO.	PACOTE	397	R\$ 10,83	R\$ 4.300,83
85	FARINHA DE TRIGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FARINHA DE TRIGO COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG; ASPECTO: PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU UMIDADE; COR: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ODOR E SABOR: SUAVES, PRÓPRIOS DO PRODUTO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS; UMIDADE MÁXIMA: 15,0%;	PACOTE	1.885	R\$ 9,53	R\$ 17.970,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEOR DE PROTEÍNA (BASE SECA): MÍNIMO DE 8,0%; **LIVRE DE FERMENTAÇÃO, BOLOR E INSETOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO; PODE CONTER FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO; CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PLÁSTICA OU DE PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE TRIGO”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” (CONFORME LEI Nº 10.674/2003); INFORMAÇÃO SOBRE ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SE HOUVER. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, LIVRE DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA INTEMPÉRIES E EXPOSIÇÃO SOLAR. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E INFESTAÇÕES; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS DONA BENTA, SOL, ANACONDA, MIRELLA OU ROSA BRANCA.				
86	FARINHA LÁCTEA DE ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA LÁCTEA DE ARROZ; COMPOSIÇÃO: ARROZ E LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMO VITAMINAS E MINERAIS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E DO MAPA; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, HOMOGÊNEA; SABOR E AROMA: SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE LEITE E ARROZ, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; TEXTURA: PÓ FINO, LIVRE DE GRUMOS, FÁCIL DE DISSOLVER; UMIDADE: MÁXIMO DE 5% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 10% DE PROTEÍNAS POR 100G DE PRODUTO; GORDURAS: CONTÉM GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA TOTAL; CARBOIDRATOS: CONTÉM ARROZ E LACTOSE, COM MÍNIMO DE 70% DE CARBOIDRATOS POR 100G; CONTEÚDO DE LACTOSE: ADEQUADO PARA CONSUMO INFANTIL, COM O TEOR DE LACTOSE PERMITIDO DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ELABORADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, RESPEITANDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E	PACOTE	217	R\$ 34,23	R\$ 7.428,63





	HIGIENE; ADITIVOS: ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; GARANTIA DE QUALIDADE: PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES, COMO MICOTOXINAS, PESTICIDAS E METAIS PESADOS; CLASSIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA: DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 12/2001) PARA ALIMENTOS INFANTIS, DEVE SER LIVRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FARINHA LÁCTEA DE ARROZ"; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO: ARROZ, LEITE EM PÓ E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS; INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO: MÉTODO DE PREPARO RECOMENDADO (MISTURA COM ÁGUA OU LEITE); PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO OU DANOS À EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO LONGE DE UMIDADE, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 12/2001: NORMAS PARA ALIMENTOS INFANTIS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO E QUALIDADE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, DANONE E MILUPA.				
87	FEIJÃO CARIOCA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: 1; CLASSE: FEIJÃO CARIOCA, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR MARROM CLARO, COM MANCHAS ESCURAS OU LISTRAS, UNIFORMES E SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO, COM BOA UNIFORMIDADE; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTOS DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS.	PACOTE	5.155	R\$ 14,26	R\$ 73.527,48



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO CARIOCA"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO CARIOCA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS BARÃO, TIO JOÃO E DONA COTA.				
88	FEIJÃO PRETO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: 1; CLASSE: CLASSE FEIJÃO PRETO, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR PRETA, UNIFORME, SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM DEFEITOS OU DANOS SIGNIFICATIVOS; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS;	PACOTE	1.400	R\$ 14,93	R\$ 20.902,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO PRETO"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO PRETO; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS CAMIL, TIO JOÃO E URBANO.				
89	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ADEQUADO PARA O USO IMEDIATO EM MASSAS DE PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G, EM PÓ FINO; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA); AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INATIVO APÓS O USO, LIBERANDO GASES DE FERMENTAÇÃO; ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E SABORIZANTES; COR: BRANCO A BEGE CLARO,	UNIDADE	531	R\$ 56,22	R\$ 29.852,82





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	HOMOGÊNEO; SABOR E ODOR: ODOR CARACTERÍSTICO DE FERMENTO, SEM IMPUREZAS OU ODORES INDESEJÁVEIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS; PRODUTO LIVRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM), SE ESPECIFICADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, RESISTENTE À UMIDADE E AO CALOR, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA) E AMIDO DE MILHO OU DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INSTRUÇÕES DE USO (COMO MISTURAR DIRETAMENTE COM OS INGREDIENTES SECOS, SEM NECESSIDADE DE PRÉ-ATIVACÃO); INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E UMIDADE); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA E MAPA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS E ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO FERMENTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: O FERMENTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE FONTES DE CALOR E LUZ DIRETA, PARA PRESERVAR SUA POTÊNCIA DE FERMENTAÇÃO. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SECOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS FLEISCHMANN, FERMIX E DR. OETKER.				
90	FERMENTO QUÍMICO – POTE 250G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PREPARADO PARA USO	UNIDADE	581	R\$ 14,32	R\$ 8.317,98





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

IMEDIATO EM PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: POTE COM 250G DO PRODUTO; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO; FOSFATO MONOCÁLCICO OU OUTRO ÁCIDO ADEQUADO; AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR; CÁLCIO, SE ESPECIFICADO, OU OUTRO ADITIVO PERMITIDO; COR: BRANCA OU LEVEMENTE OFF-WHITE, UNIFORME; SABOR E ODOR: SEM SABOR OU ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS E CONTAMINANTES; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PARA O CONSUMO HUMANO; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO DE 250G, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO QUÍMICO"; PESO LÍQUIDO: 250G; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO (OU EQUIVALENTE) E AMIDO DE MILHO (OU EQUIVALENTE); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE USO (SE APLICÁVEL); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO E SECO, FORA DE LUZ DIRETA E UMIDADE). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM AFETAR A QUALIDADE DO FERMENTO. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, CALOR EXCESSIVO OU LUZ DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM PÓ; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ROYAL, FLEISCHMANN E DR. OETKER.				





91	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO, EM FLOCOS; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: MILHO INTEGRAL PRÉ-COZIDO, ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. PRODUTO COM UM TEOR DE UMIDADE NÃO SUPERIOR A 10%; NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. COR: AMARELO DOURADO CLARO, UNIFORME; TEXTURA: FLOCOS CROCANTES, DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, COM UNIFORMIDADE EM TODA A EMBALAGEM; SABOR: NATURAL, DE MILHO, COM AUSÊNCIA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ACORDO COM A RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; PRODUTO APROVADO PARA O CONSUMO HUMANO CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ADEQUADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, HERMETICAMENTE FECHADO PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO; ROTULAGEM OBRIGATORIA: NOME DO PRODUTO: "FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: MILHO PRÉ-COZIDO E, SE APLICÁVEL, ADITIVOS OU VITAMINAS (SE MENCIONADOS); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE PREPARO (SE NECESSÁRIO); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; LOCAL DE ARMAZENAMENTO E RECOMENDAÇÕES DE CONSERVAÇÃO; "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE FOR O CASO). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E COBERTOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL PROTEGIDO CONTRA UMIDADE E CALOR, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, LONGE DE FONTES DE ODORE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GRÃOS E CEREAIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS DE MILHO E DERIVADOS.	UNIDADE	395	R\$ 9,96	R\$ 3.935,52



	REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU ALIMENTOS BELA VISTA.				
92	FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE FÓRMULA: SEMI-ELEMENTAR, ISENTA DE LACTOSE; PESO LÍQUIDO: 400G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: PROTEÍNAS PARCIALMENTE HIDROLISADAS (NÃO CONTENDO LACTOSE); CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA E/OU OUTRAS FONTES DE CARBOIDRATOS ADEQUADOS PARA A FAIXA ETÁRIA; LIPÍDIOS: GORDURAS VEGETAIS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS (INCLUINDO DHA E ARA); VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS: A, D, E, C, FERRO, ZINCO, CÁLCIO, FÓSFORO, ETC.; PREBIÓTICOS (SE APLICÁVEL), PARA AUXILIAR NO DESENVOLVIMENTO DA MICROBIOTA INTESTINAL; NÃO CONTÉM LACTOSE OU GLÚTEN. COR: AMARELA CLARA, HOMOGÊNEA; TEXTURA: EM PÓ FINO, SOLÚVEL EM ÁGUA Morna OU TEMPERATURA AMBIENTE; SABOR: CARACTERÍSTICO DA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS TERROSAS, CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS), E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDOS PELA ANVISA E MAPA; EMBALAGEM E FORMULAÇÃO APROVADAS PARA CONSUMO INFANTIL DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 400G, EM LATA OU EMBALAGEM SIMILAR, FEITA DE MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, COM VEDAÇÃO APROPRIADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (EX: "FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE"); PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO DETALHADA; INDICAÇÃO DE FAIXA ETÁRIA (DE 0 A 12 MESES); INSTRUÇÕES PARA PREPARO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR 100G E POR PORÇÃO); INDICAÇÃO DE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (EM LOCAL SECO E FRESCO); PRAZO DE VALIDADE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA); ALERTA: "CONSULTAR PEDIATRA ANTES DE UTILIZAR" (SE NECESSÁRIO); INFORMAÇÃO SOBRE A AUSÊNCIA DE LACTOSE E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, LIMPOS, COBERTOS E PROTEGIDOS CONTRA CALOR, UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ; EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, E LIVRE DE PRAGAS OU CONTAMINANTES; MANTER A EMBALAGEM FECHADA ATÉ O MOMENTO DO USO; EVITAR	UNIDADE	135	R\$ 220,83	R\$ 29.812,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 344/2007: PADRÕES PARA ALIMENTOS INFANTIS; ANVISA – RDC Nº 226/2002: PADRÕES DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS; ANVISA – RDC Nº 242/2005: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E FÓRMULAS PARA LACTENTES; PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA: DIRETRIZES PARA A FORMULAÇÃO DE ALIMENTOS INFANTIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, APTAMIL OU SIMILAR.				
93	FRANGO INTEIRO CONGELADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU HEMATOMAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, FERMENTATIVOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA À ESPÉCIE E TIPO DE CORTE. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: PRODUTO CONGELADO, DEVENDO SER MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO E DURANTE TODO O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 210/1998 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES; DECRETO Nº 9.013/2017 – RIISPOA: REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; ABNT NBR 14747:2019: ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRANGO INTEIRO EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO A VÁCUO OU COM FILME PLÁSTICO TERMORRETRÁTIL, INVOLÁVEL E RESISTENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER DE 30 DIAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS E HIGIENIZADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA EMBARCADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ENTRE 0°C E 4°C. OS VEÍCULOS DEVEM ESTAR LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES, COM DISPOSIÇÃO QUE EVITE CONTATO DIRETO DO PRODUTO COM O PISO E PERMITA A CIRCULAÇÃO ADEQUADA DE AR FRIO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR, NO ATO DA ENTREGA, REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO TRANSPORTE.	KG	14.250	R\$ 18,90	R\$ 269.277,50





	RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL/MUNICIPAL COM VALIDADE. DEVERÁ CONTER CÓDIGO DE RASTREABILIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA; EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
94	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA AO CORTE. CORTE: PEÇAS INTEIRAS CONGELADAS DE COXA E SOBRECOXA, SEM SEPARAÇÃO DOS OSSOS, PODENDO CONTER PELE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210/1998 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14747:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO OU EM BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO.	KG	3.570	R\$ 17,60	R\$ 62.820,10





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
95	FRUTA IN NATURA, LIMÃO TAHITI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: LIMÃO TAHITI, TAMBÉM CONHECIDO COMO LIMÃO VERDE, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. TAMANHO: O LIMÃO DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 80G A 120G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER DE COR VERDE INTENSA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO PRECOCE. CASCA: A CASCA DEVE SER FINA, MAS FIRME E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DO LIMÃO DEVERÁ SER SUCULENTA E ÁCIDA, COM COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA E SEM SEMENTES OU COM UMA QUANTIDADE MÍNIMA DE SEMENTES. SABOR: O LIMÃO TAHITI DEVERÁ TER UM SABOR CARACTERÍSTICO DE ACIDEZ E FRESCOR, COM ALTO TEOR DE SUÇO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS FRUTAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS OU OUTRO MATERIAL QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVE A FRESCURA DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVERÁ CONTER ENTRE 10KG A 15KG DE LIMÕES, SENDO AS FRUTAS ACONDICIONADAS DE MANEIRA A EVITAR AMASSADOS OU DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS FRUTAS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C PARA MANTER SUAS QUALIDADES E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO LIMÃO TAHITI DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE	KG	946	R\$ 15,23	R\$ 14.410,73





	MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS FRUTAS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE AS FRUTAS AMADUREÇAM EXCESSIVAMENTE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, O LIMÃO NÃO DEVE SER EXPOSTO A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O LIMÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO FERMENTAÇÃO OU PODRIDÃO. FRUTAS COM SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO OU SEM A ACIDEZ CARACTERÍSTICA DO LIMÃO TAHITI. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
96	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE FORTUNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, CONFORME A VARIEDADE. COR DA POLPA: AMARELA OU ESVERDEADA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA DA CASCA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: CREMOSA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 300G E 1KG POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SEMI-MADURO, APTO PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA RETARDAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	KG	1.437	R\$ 16,53	R\$ 23.758,40



	PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
97	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI PÉROLA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-AMARELADA, COM ESCAMAS BEM DEFINIDAS. COR DA POLPA: AMARELA CLARA/ESBRANQUIÇADA, SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: FIRME E SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: SUCULENTA E SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 1,2 KG E 2,5 KG POR UNIDADE. SABOR: DOCE, SUAVE, COM ACIDEZ EQUILIBRADA. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACAXI DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 15 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 12°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA PARA NÃO COMPROMETER A QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACAXI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.	KG	4.620	R\$ 17,50	R\$ 80.850,00



	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTATO COM SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURA, ENRUGADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
98	FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA. COR DA CASCA: ROXA OU AVERMELHADA, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU DESCOLORAÇÃO EXCESSIVA. COR DA POLPA: AMARELA OU AVERMELHADA, FIRME E SUCULENTA. TEXTURA: MACIA, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA OU PASSADA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 30G E 80G POR UNIDADE. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MADURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MADURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS AMEIXAS DEVEM SER ENTREGUES A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE ATÉ 5 KG, EM CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR QUE AS FRUTAS NÃO SOFRA IMPACTO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÃO ESTAR ESMAGADAS, PASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ARMAZENADAS EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE PREJUDIQUE A TEXTURA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA AMEIXA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA E PROTEGENDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, VENTILADO E LIVRE DE ODORES FORTES, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU CONTATO COM PRODUTOS	KG	1.400	R\$ 36,47	R\$ 51.053,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, RACHADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
99	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MAÇÃ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA CLARA, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, MACIA E DE TEXTURA FIRME, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM LEVE AROMA CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO DA MAÇÃ. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, DE FORMA QUE POSSA SER ARMAZENADA POR ATÉ 5 DIAS. 2. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. 3. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MAÇÃ DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.	KG	2.510	R\$ 15,17	R\$ 38.068,33
100	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MARMELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	KG	2.380	R\$ 18,17	R\$ 43.236,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM NUANCES ESVERDEADAS, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRAQUIÇADA A LEVEMENTE AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA MACIA. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ADSTRINGENTE QUANDO AINDA NÃO COMPLETAMENTE MADURA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, GARANTINDO DURABILIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MARMELO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. 2REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.				
101	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D' ÁGUA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA, PODENDO APRESENTAR ALGUMAS PEQUENAS MANCHAS MARROM CLARAS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, MACIA E DE TEXTURA CREMOSA, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE, SUAVE E LEVEMENTE AROMÁTICA, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE NANICA. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 120G POR	KG	3.180	R\$ 13,83	R\$ 43.990,00





	UNIDADE. GRAU DE MADURAÇÃO: A BANANA NANICA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE FORMA QUE POSSA SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS O RECEBIMENTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA NANICA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA, MUITO ESCURA OU MANCHADA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.				
102	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM LEVE TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA A AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA NÃO MUITO MACIA, COM LEVE CROCÂNCIA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR LIGEIRAMENTE MAIS ÁCIDO DO QUE A BANANA NANICA, SENDO MENOS DOCE E MAIS FIRME. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MADURAÇÃO: A BANANA PRATA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, GARANTINDO DURABILIDADE DE NO MÍNIMO 7 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	9.580	R\$ 13,83	R\$ 132.523,33



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA PRATA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA ESCURA, MUITO MADURA OU RACHADA. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.				
103	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA TERRA/ BANANA COMPRIDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA OU PARA PREPARO DE PRATOS COMO FRITURAS OU COZIDOS. COR DA CASCA: AMARELA COM TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, FIRME E DE TEXTURA MAIS Densa E MENOS DOCE, IDEAL PARA PREPARAÇÕES COZIDAS, FRITAS OU ASSADAS. SABOR: MENOS DOCE EM COMPARAÇÃO COM OUTRAS VARIEDADES DE BANANA, COM SABOR MAIS SUAVE E LEVE. TAMANHO E PESO: GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA TERRA DEVE SER FORNECIDA NO PONTO DE AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA	KG	1.730	R\$ 17,83	R\$ 30.851,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA TERRA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA OU MUITO ESCURA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.				
104	FRUTA IN NATURA, TIPO CAQUI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, COMESTÍVEL, DO TIPO SOBREMESA. COR DA CASCA: A COR DA CASCA DEVE SER ALARANJADA, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM A VARIEDADE, SENDO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS. COR DA POLPA: A POLPA DO CAQUI DEVE SER SUAVE, DOCE E GELATINOSA, COM COR QUE PODE VARIAR DO AMARELO AO LARANJA, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO. SABOR: DOCE E SUAVE, COM UMA TEXTURA MACIA E SEM ADSTRINGÊNCIA (SE FOR DA VARIEDADE "FUYU"). TAMANHO E PESO: O CAQUI DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 250G POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: O CAQUI FORNECIDO DEVE SER ENTREGUE EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE AMADURECIMENTO CONTROLADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS CAQUIS DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE MATERIAL VENTILADO, DE FORMA QUE NÃO OCORRAM DANOS AOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM ESTAR EMBALADAS EM BANDEJAS OU CAIXAS, COM CAMADA ÚNICA OU EM CAMADAS, PROTEGIDAS DE IMPACTOS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA DANIFICADA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O CAQUI DEVE SER ARMAZENADO E TRANSPORTADO A	KG	1.400	R\$ 32,83	R\$ 45.966,67





	UMA TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO CAQUI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. O CAQUI DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E PRESSÕES EXCESSIVAS. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM AMBIENTE SECO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O CAQUI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA RACHADA OU COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS. FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO INTERNA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS MOLES DEMAIS OU EM ESTÁGIO AVANÇADO DE AMADURECIMENTO COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.				
105	FRUTA IN NATURA, TIPO COCO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA EXTRAÇÃO DE ÁGUA DE COCO, SENDO TAMBÉM INDICADA PARA CONSUMO DE SUA POLPA. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER VERDE E SEM RACHADURAS OU DANOS EVIDENTES. A COLORAÇÃO PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, MAS NÃO DEVE ESTAR AMARELADA OU SECA. PESO: O COCO VERDE DEVE TER PESO MÉDIO DE 1,2 A 1,5 KG POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO CONFORME O TAMANHO. ÁGUA DE COCO: O VOLUME DE ÁGUA NO INTERIOR DO COCO DEVE SER ADEQUADO, COM MÉDIA DE 300 A 500 ML DE ÁGUA POR UNIDADE, SENDO CLARA, FRESCA E SEM IMPUREZAS. POLPA: A POLPA DEVE SER FINA E MACIA, COM A ESPESSURA NÃO SUPERIOR A 2 CM, EM ESTÁGIO IDEAL PARA CONSUMO. A ESPESSURA DA POLPA PODE VARIAR DEPENDENDO DA MATURAÇÃO DO FRUTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS COCOS DEVEM SER ENTREGUES EM LOTES OU CAIXAS, PROTEGIDOS DE IMPACTOS QUE POSSAM DANIFICAR A CASCA. AS CAIXAS DEVEM SER VENTILADAS, A FIM DE MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODOR DESAGRADÁVEL. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, COM	KG	380	R\$ 12,53	R\$ 4.762,67



	TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18°C A 24°C PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E A DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO COCO VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DA ÁGUA E POLPA DO COCO. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM BANDEJAS OU CAIXAS ADEQUADAS PARA O ACONDICIONAMENTO DOS COCOS, PROTEGENDO-OS CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM PREJUDICAR A QUALIDADE DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU A FONTES DE CALOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O COCO VERDE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO NA CASCA OU NA POLPA. ÁGUA DE COCO COM COR TURVA OU COM IMPUREZAS VISÍVEIS. POLPA RESSECADA OU COM APARÊNCIA DETERIORADA. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM PERDA DE ÁGUA OU SECAGEM DA POLPA.				
106	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA COMESTÍVEL, DE POLPA VERDE OU AMARELA, E SEMENTES PEQUENAS E COMESTÍVEIS. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER MARROM E COBERTA COM UMA LEVE PENUGEM. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. COR DA POLPA: A POLPA DEVE SER VERDE VIBRANTE, COM UMA CAMADA INTERNA AMARELA AO REDOR DAS SEMENTES. A POLPA DEVE SER SUCULENTA E FRESCA, SEM SINAIS DE SECURA OU FERMENTAÇÃO. PESO: O PESO MÉDIO DO KIWI DEVE VARIAR ENTRE 70G A 120G POR UNIDADE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA FRESCA E MADURA. NÃO DEVE APRESENTAR SABORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O KIWI DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS VENTILADAS OU BANDEJAS DE PAPELÃO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVE SER SELADA E ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O LOTE, DATA DE COLHEITA E DE VALIDADE. A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER FEITA EM AMBIENTE FRESCO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 8°C, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE E FRESCOR.	KG	1.310	R\$ 43,50	R\$ 56.985,00



	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO KIWI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO KIWI DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C A 8°C, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. AS FRUTAS DEVEM SER ACONDICIONADAS DE FORMA A EVITAR CHOQUES, DEFORMAÇÕES OU DANOS À CASCA E À POLPA. DURANTE O TRANSPORTE, O KIWI DEVE SER PROTEGIDO DE EXPOSIÇÕES DIRETAS AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU CONDIÇÕES DE UMIDADE QUE POSSAM AFETAR SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O KIWI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA, COM MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA MURCHA, SECA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM POLPA MOLE E AMARELADA DEMAIS. PRESENÇA DE SEMENTES ESCURECIDAS OU DEFORMADAS. FRUTAS COM SABOR ESTRANHO OU DESCOMPENSADO (EXCESSO DE ACIDEZ OU AMARGOR).				
107	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PREFERENCIALMENTE DA VARIEDADE PERA. TAMANHO: AS LARANJAS DEVERÃO TER TAMANHO UNIFORME E PESO MÉDIO ENTRE 200G A 300G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, COM TONALIDADE UNIFORME, SEM MANCHAS OU MARCAS DE FUNGOS OU BOLORES. A CASCA NÃO DEVE ESTAR ESPESSA OU GROSSA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LARANJA VIBRANTE. NÃO DEVE APRESENTAR SECURA, MOFO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: A LARANJA DEVE TER SABOR DOCE E LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CONFORME A VARIEDADE, COM ALTO TEOR DE SUCO E SEM SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS LARANJAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS VENTILADAS DE PAPELÃO OU MATERIAL SIMILAR, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR SUA FRESCURA. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVE CONTER DE 10KG A 15KG DE LARANJAS, COM UNIDADES EMBALADAS DE MANEIRA QUE EVITEM AMASSAMENTO OU DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ROTULADA COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A LARANJA DEVE SER ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 6°C E 8°C, PARA MANTER SUAS QUALIDADES DE FRESCOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA.	KG	8.270	R\$ 10,12	R\$ 83.664,83





	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA LARANJA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE E GARANTIR QUE AS LARANJAS CHEGUEM EM BOAS CONDIÇÕES. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, SENDO EMBALADAS DE FORMA QUE EVITEM IMPACTOS E AMASSAMENTO. DURANTE O TRANSPORTE, DEVE-SE EVITAR A EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE ELEVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A LARANJA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA RACHADA, COM MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA SECA, DURA, OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTAS COM CASCA ESPESSA OU COM DEFEITOS EVIDENTES. FRUTAS COM SABOR MUITO ÁCIDO OU AMARGO, QUE NÃO CONDIZEM COM A VARIEDADE. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
108	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ ARGENTINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ ARGENTINA, CONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR EQUILIBRADO E CASCA COLORIDA. PODE SER UMA DAS VARIEDADES COMO GALA, RED DELICIOUS, GRANNY SMITH, ENTRE OUTRAS, DEPENDENDO DA SAFRA DISPONÍVEL. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ DEVERÁ SER DE COR UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO VARIAR DE VERMELHA INTENSA A VERDE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. A CASCA DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU QUALQUER TIPO DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVERÁ SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU MACERAÇÃO. O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM QUAISQUER DEFEITOS ORGANOLÉPTICOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE	KG	4.360	R\$ 22,47	R\$ 97.954,67





	E ARMAZENAMENTO. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE, COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ ARGENTINA DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. NORMAS DE IMPORTAÇÃO (SE FOR O CASO): DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, PARA IMPORTAÇÃO DE FRUTAS, SE NECESSÁRIO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR AMADURECIMENTO EXCESSIVO. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM USO DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
109	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ FUJI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ FUJI, RECONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR DOCE E EQUILIBRADO E CASCA DE COLORAÇÃO INTENSA. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DE COR VERMELHA INTENSA, COM A COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM	KG	7.210	R\$ 22,47	R\$ 161.984,67



	DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, CROCANTE, SUAVE E DOCE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE FUJI, SEM AMARGOR OU OUTROS SABORES INDESEJÁVEIS. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DOCE, COM ACIDEZ SUAVE, TÍPICO DA VARIEDADE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU OUTROS DEFEITOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ESPECÍFICAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, COM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA DANOS. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A FRESCURA E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ FUJI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MAÇÃ DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE A FRUTA AMADUREÇA EXCESSIVAMENTE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
110	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ VERDE, PODENDO SER DA VARIEDADE GRANNY SMITH OU OUTRAS VARIEDADES SIMILARES, RECONHECIDAS POR SUA ACIDEZ E CROCÂNCIA. TAMANHO: AS MAÇÃS VERDES DEVEM TER TAMANHO	KG	660	R\$ 28,80	R\$ 19.008,00



MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVERÁ TER COR VERDE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, PONTUAÇÕES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A TONALIDADE PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DESDE QUE NÃO HAJA VARIAÇÃO EXCESSIVA. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E LISA, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU OUTROS DEFEITOS MECÂNICOS. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE AMOLECIMENTO OU OUTROS DANOS. POLPA: A POLPA DEVE SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, COM BOA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO, CARACTERIZANDO O FRESCOR DA MAÇÃ. A MAÇÃ VERDE É TÍPICAMENTE MAIS ÁCIDA QUE OUTRAS VARIEDADES, APRESENTANDO UMA ACIDEZ CARACTERÍSTICA SEM AMARGOR EXCESSIVO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER REFRESCANTE, COM PREDOMINÂNCIA DE ACIDEZ, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, EQUILIBRADA COM O SABOR DOCE DA MAÇÃ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS APROPRIADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SOFRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVERÃO TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS DE TAMANHO E MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS MAÇÃS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE E FRESCOR. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER CORRETAMENTE ROTULADA COM INFORMAÇÕES COMO O TIPO DE MAÇÃ, ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, REFERENTE A BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE MAÇÃS, INCLUINDO A VERIFICAÇÃO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E OUTROS CONTROLES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, ELE DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, CONFORME AS NORMAS DE IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM O USO DE EMBALAGENS ADEQUADAS PARA EVITAR AMASSADOS,				





	QUEBRAS OU OUTROS DEFEITOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ VERDE SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. HOVER DEFORMAÇÕES, AMASSADOS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE VISUAL E A INTEGRIDADE DA FRUTA. A MAÇÃ APRESENTAR SABOR AMARGO EXCESSIVO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO ORGANOLÉPTICO.				
111	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO FORMOSA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO FORMOSA, COM CARACTERÍSTICAS DE BOA POLPA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 2 A 4 KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO FORMOSA DEVERÁ TER COR VERDE A AMARELA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, COM TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA MADURA, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA E SUCULENTA, SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO FORMOSA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 12KG A 18KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO FORMOSA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA	KG	6.830	R\$ 15,87	R\$ 108.369,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO FORMOSA DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.				
112	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO PAPAIA, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, COMO POLPA MACIA E DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 500G A 1,5KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO PAPAIA DEVERÁ APRESENTAR COR VERDE-AMARELADA A LARANJA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, MAS COM FACILIDADE PARA SER CORTADA AO AMADURECER, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA, SUCULENTA E SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO PAPAIA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 10KG A 15KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA	KG	2.565	R\$ 14,78	R\$ 37.919,25





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO PAPAIA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO PAPAIA DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.				
113	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MARACUJÁ DA VARIEDADE AMARELA OU ROXA (VARIEDADE COMUM PARA CONSUMO IN NATURA). TAMANHO E PESO: O MARACUJÁ DEVE TER TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 100G A 300G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, ESPESSA E SEM RACHADURAS, DE COR AMARELA VIBRANTE OU ROXA, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU DECOMPOSIÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUCULENTA, COM BOA QUANTIDADE DE SEMENTES E COM UMA COLORAÇÃO LARANJA INTENSA. A POLPA DEVE SER FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU SECAGEM. SABOR: O SABOR DO MARACUJÁ DEVE SER TÍPICO E INTENSO, DOCE COM UM TOQUE ÁCIDO, SEM AMARGOR EXCESSIVO, PRÓPRIO DA VARIEDADE. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, FRESCO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MARACUJÁ DEVERÁ SER EMBALADO EM	KG	1.000	R\$ 21,68	R\$ 21.683,33





	CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADO, ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. AS CAIXAS DEVEM SER ORGANIZADAS PARA EVITAR O AMASSAMENTO OU DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 10KG E 15KG DE MARACUJÁ, COM FRUTAS DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR CONTATO EXCESSIVO ENTRE ELAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O MARACUJÁ DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. A FRUTA DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA SUA QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: O MARACUJÁ DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MARACUJÁ IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MARACUJÁ DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 10°C A 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MARACUJÁ SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU A DURABILIDADE DO PRODUTO. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU LÍQUIDO EXCESSIVO, COMPROMETENDO O SABOR E A QUALIDADE DA FRUTA. FRUTAS MURCHAS, SECAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
114	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÂNCIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÂNCIA DE POLPA VERMELHA, COMUM PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A MELÂNCIA DEVE TER PESO MÉDIO ENTRE 5 KG E 10 KG POR UNIDADE. AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO CONSISTENTE E ADEQUADO PARA O CONSUMO DE UMA FAMÍLIA MÉDIA OU INDIVIDUAL. CASCA: A CASCA DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO VERDE-ESCURO A VERDE-CLARO, DEPENDENDO DA	KG	6.450	R\$ 7,78	R\$ 50.202,50



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER VERMELHA, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A MELANCIA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: A FRUTA DEVE APRESENTAR SABOR DOCE, REFRESCANTE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. AROMA: O PRODUTO DEVE TER AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA MELANCIA MADURA, COM INTENSIDADE AGRADÁVEL. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A MELANCIA DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEM DANOS. AS CAIXAS DEVEM SER DISPOSTAS DE MANEIRA A EVITAR O AMASSAMENTO DA FRUTA DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 10 A 20 MELANCIAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 100 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MELANCIA DEVE SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: A MELANCIA DEVE SER CONSUMIDA DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, DESDE QUE ARMAZENADA CORRETAMENTE. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MELANCIA IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MELANCIA DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MELANCIA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS				





	SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
115	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÃO DA VARIEDADE CANÁRIO, OU OUTROS TIPOS DE POLPA LARANJA OU AMARELA, ADEQUADOS PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE E TAMANHO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DO MELÃO DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE (VERDE-AMARELADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA CLARA OU AMARELA, E MAIS DOURADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA LARANJA). NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A FRUTA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: O MELÃO DEVE TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, SEM AMARGOR OU SABOR DESEQUILIBRADO. AROMA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO E DOCE, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE MELÃO MADURA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MELÃO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, EVITANDO DANOS FÍSICOS DURANTE O PROCESSO DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 6 A 10 MELÕES POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 35 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A FRUTA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. O MELÃO DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O MELÃO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, CASO ESTEJA ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MELÃO IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA.	KG	1.920	R\$ 14,78	R\$ 28.384,00





	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MELÃO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MELÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
116	FRUTA IN NATURA, TIPO MORANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MORANGO DE QUALIDADE SUPERIOR, DE VARIEDADE CONVENCIONAL, RECONHECIDA POR SUA EXCELENTE QUALIDADE. TAMANHO E PESO: O MORANGO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 15G E 30G POR UNIDADE. COR: A FRUTA DEVE APRESENTAR COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM O TOPO DA FRUTA LIVRE DE VERDE EXCESSIVO. FORMA: O MORANGO DEVERÁ TER FORMATO CÔNICO, SEM DEFORMAÇÕES, COM A BASE BEM FIRME E SEM SINAIS DE APODRECIMENTO. AROMA: O MORANGO DEVERÁ TER AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, COM UM CHEIRO FRESCO E FORTE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA: A POLPA DO MORANGO DEVE SER MACIA, SUAVE, BEM HIDRATADA E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: OS MORANGOS DEVERÃO SER EMBALADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO, ADEQUADAS PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G A 500G DE MORANGOS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DA DEMANDA. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVE SER DE ATÉ 5KG, DEPENDENDO DO TAMANHO E QUANTIDADE DE MORANGOS NA EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: DURANTE O TRANSPORTE, OS MORANGOS DEVEM SER MANTIDOS EM TEMPERATURAS ENTRE 2°C E 5°C, EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM FRESCOR E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: OS MORANGOS DEVEM SER CONSUMIDOS DENTRO DE 2 A 4 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MORANGO IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS	KG	1.650	R\$ 26,13	R\$ 43.120,00





	PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O MORANGO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O MORANGO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE O SUFICIENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRazo DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O MORANGO SEJA ENTREGUE DENTRO DE 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA MANTER SUA FRESCURA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MORANGO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS, OU COM SINAIS DE PODRES. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
117	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: NECTARINA DE ALTA QUALIDADE, RECONHECIDA POR SUA SUCULÊNCIA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 300G POR UNIDADE, APRESENTANDO FORMATO ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, CONFORME A VARIEDADE. COR: A FRUTA DEVE TER COR VERMELHA OU AMARELADA, DE FORMA UNIFORME, SEM MANCHAS VERDES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO INADEQUADO. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DA NECTARINA DEVE SER SUAVE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A FRUTA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS OU FISSURAS NA CASCA. AROMA: A NECTARINA DEVE EXALAR AROMA DOCE E PERFUMADO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. FORMA: O FORMATO DA NECTARINA DEVE SER ESFÉRICO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES, COM UMA CASCA LISA E BRILHANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS NECTARINAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO OU OUTROS TIPOS DE EMBALAGEM APROPRIADOS, QUE OFEREÇAM PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER DE 2KG A 5KG DE NECTARINAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE	KG	980	R\$ 41,50	R\$ 40.670,00





	SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA EVITAR A PERDA DE QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: A NECTARINA DEVE SER CONSUMIDA NO MÁXIMO 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDA EM CONDIÇÕES APROPRIADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE NECTARINAS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS NECTARINAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DE NECTARINAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE AS NECTARINAS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS NECTARINAS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
118	FRUTA IN NATURA, TIPO PERA WILLIAMS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊRA WILLIAMS, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. TAMANHO E PESO: AS PERAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 250G POR UNIDADE. COR: AS PERAS WILLIAMS DEVEM POSSUIR UMA COR AMARELA ESVERDEADA OU AMARELA DOURADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTA E CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. FORMA: A PERA WILLIAMS DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE LIGEIRAMENTE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E PERFUMADO, TÍPICO DA VARIEDADE WILLIAMS, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO:	KG	1.550	R\$ 32,12	R\$ 49.780,83



	EMBALAGEM: AS PERAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PERAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DA FRUTA. PRAZO DE VALIDADE: AS PERAS WILLIAMS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS PERAS WILLIAMS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS PERAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS PERAS WILLIAMS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
119	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊSSEGO DA VARIEDADE ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA, COM SABOR DOCE E SUCULENTO, DE ACORDO COM A ESTAÇÃO DO ANO. TAMANHO E PESO: AS UNIDADES DEVEM TER PESO ENTRE 150G A 250G POR PÊSSEGO, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA COLHEITA. COR: OS PÊSSEGOS DEVEM TER UMA COR QUE VARIA DE AMARELO A ALARANJADA, COM TONALIDADE HOMOGÊNEA E SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES.	KG	1.400	R\$ 38,86	R\$ 54.399,33



	TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTA E MACIA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A CASCA DEVE SER FINA E NÃO APRESENTAR RACHADURAS. FORMA: O PÊSSEGO DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: O PÊSSEGO DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA FRUTA, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS FRUTAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E CADA UMA DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PÊSSEGOS, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PÊSSEGO. PRAZO DE VALIDADE: O PÊSSEGO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DOS PÊSSEGOS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: OS PÊSSEGOS SERÃO REJEITADOS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
120	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	KG	1.960	R\$ 13,53	R\$ 26.525,33



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

VARIEDADE: TANGERINA DA VARIEDADE PONKAN. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 200G E 400G POR UNIDADE, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA MATURAÇÃO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DEVERÁ SER DE COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS OU RACHADURAS, COM TEXTURA FINA E FÁCIL DE SER REMOVIDA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA ADEQUADA PARA CONSUMO. SABOR: O PRODUTO DEVERÁ TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, COM UMA LEVE ACIDEZ CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE PONKAN. AROMA: O MELÃO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO, DOCE E CARACTERÍSTICO DA TANGERINA, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS TANGERINAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, PROTEGENDO-AS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE A ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 12 A 18 TANGERINAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DA FRUTA, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 25 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. A TANGERINA DEVERÁ SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 12°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE TANGERINA PONKAN IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, A TANGERINA DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 12°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM PERFEITO ESTADO. AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS DE FORMA A EVITAR IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM AS CAIXAS DEVIDAMENTE LACRADAS E PROTEGIDAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A TANGERINA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU OUTROS DEFEITOS VISÍVEIS. POLPA DETERIORADA, COM ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS.				





	FRUTAS AMASSADAS, MURCHAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
121	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA NIÁGARA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO NIÁGARA, SENDO ESTA A VARIEDADE MAIS POPULAR PARA CONSUMO IN NATURA, CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE APRESENTAR-SE EM TONALIDADE VERDE-AMARELADA (NA FASE INICIAL DE MATURAÇÃO) OU ROXA (NA FASE MAIS MADURA), CONFORME O ESTÁGIO DE COLHEITA, COM UMA COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHANTE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E SUAVE, COM BOA CONSISTÊNCIA E ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA, MAS NÃO EXCESSIVAMENTE DURA. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS	KG	1.720	R\$ 33,50	R\$ 57.620,00



	UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.				
122	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA RUBI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO RUBI, VARIEDADE CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO RUBI DEVE APRESENTAR-SE EM COR VERMELHO-PÚRPURA A VERMELHO ESCURO, COM UMA TONALIDADE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DA UVA TIPO RUBI DEVE SER DOCE, COM BOA CONSISTÊNCIA E UMA LEVE ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA E RESISTENTE. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO RUBI DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS.	KG	1.640	R\$ 32,17	R\$ 52.753,33





	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.				
123	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY ATKINS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MANGA TOMMY ATKINS, RECONHECIDA POR SUA QUALIDADE, SABOR DOCE E DE FÁCIL MANUSEIO. TAMANHO E PESO: A MANGA DEVE TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 350G A 800G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E DE COR QUE VARIA DO VERDE-AMARELADO AO VERMELHO, DEPENDENDO DO PONTO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER AMARELA VIBRANTE, SUAVE, FIRME E SEM FIBRAS EXCESSIVAS, APRESENTANDO BAIXO TEOR DE FIBRAS E SEM PRESENÇA DE ÁREAS FIBROSAS NO SEU INTERIOR. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, COM CONSISTÊNCIA E COR UNIFORME. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, COM UMA LEVE ACIDEZ. A MANGA DEVE APRESENTAR O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE DOÇURA E ACIDEZ TÍPICAS DA VARIEDADE TOMMY ATKINS. TEXTURA: A TEXTURA DA POLPA DEVE SER SUAVE E MACIA, COM UM BOM ÍNDICE DE SUCULÊNCIA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 8KG E 12KG DE MANGAS, COM AS FRUTAS BEM ACOMODADAS E SEPARADAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ SER ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS ENTRE 12°C E 18°C, DE FORMA A MANTER SUA QUALIDADE E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA NÃO PODE SER EXPOSTA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 18°C PARA PRESERVAR A FRESCURA. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVE CONTER	KG	2.560	R\$ 20,50	R\$ 52.480,00



	INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTOR, DATA DE COLHEITA, ORIGEM E VALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MANGA TOMMY ATKINS DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 12°C E 18°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES, SEM DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS MANGAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E GARANTIR QUE AS FRUTAS CHEGUEM AO DESTINO SEM COMPROMETIMENTO DA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MANGA TOMMY ATKINS SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO, AMASSADOS OU OUTROS DANOS MECÂNICOS. A POLPA ESTIVER EXCESSIVAMENTE FIBROSA, COM SABOR AMARGO OU COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. A FRUTA APRESENTAR DECOMPOSIÇÃO INTERNA, COMO ÁREAS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO LIQUEFAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. A CASCA APRESENTAR DESCOLORAÇÃO ACENTUADA, RACHADURAS OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO.				
124	FUBÁ DE ARROZ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE ARROZ COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% ARROZ MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: ESBRANQUIÇADA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ASPECTO: PRODUTO SECO, EM PÓ FINO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA OU IMPUREZAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO; PRODUTO NATURALMENTE LIVRE DE GLÚTEN. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS (COMO MICOTOXINAS), FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE; DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 331/2019 – ANVISA.	PACOTE	290	R\$ 52,53	R\$ 15.234,67



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ), NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALOR NUTRICIONAL, E FRASES OBRIGATÓRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (EX: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, SE APLICÁVEL); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINAÇÕES, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E RADIAÇÃO SOLAR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU NIPPON.				
125	FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE MILHO COMUM, DE GRANULOMETRIA FINA; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% MILHO MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: AMARELO CLARO, UNIFORME E NATURAL; ASPECTO: PRODUTO SECO, GRANULADO FINO OU MÉDIO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO MILHO, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, INSETOS, FUNGOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS) OU MATÉRIAS TERROSAS; PRODUZIDO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DE INSPEÇÃO (QUANDO APLICÁVEL), E ROTULAGEM NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ISENTO DE ODORES OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES;	PACOTE	340	R\$ 10,20	R\$ 3.468,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, LIVRE DE PRAGAS, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE CALOR EXCESSIVO. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN; PORTARIA Nº 691/2022 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO FUBÁ DE MILHO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI, SINHÁ OU KIMIMO.				
126	GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS – EMBALAGEM DE 35G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA COMESTÍVEL, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE; APRESENTAÇÃO: PÓ HOMOGÊNEO E ISENTO DE GRUMOS, SUJIDADES, BOLORES E ODORES ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 35G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES, EDULCORANTES (QUANDO DIET/LIGHT), REGULADORES DE ACIDEZ E OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: MÚLTIPLOS SABORES – DEVERÁ SER FORNECIDA EM SORTIMENTO VARIADO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO CONTRATANTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, PARASITAS OU INSETOS; PRODUZIDO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), ATENDENDO À RDC Nº 275/2002 – ANVISA; INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS CONFORME A RDC Nº 173/2016 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, COM VEDAÇÃO SEGURA; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME COMERCIAL, SABOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, CNPJ DO FABRICANTE, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, E ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN OU ALERGÊNICOS CONFORME A RDC Nº 26/2015 – ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE, SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; ARMAZENAMENTO: EM AMBIENTE SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; RDC Nº 173/2016 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS DE	UNIDADE	1.130	R\$ 5,78	R\$ 6.535,17





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTL.				
127	GELATINA INCOLOR, SEM SABOR – EMBALAGEM DE 24G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA INCOLOR E SEM SABOR; APRESENTAÇÃO: PÓ FINO E HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS, ODOR OU SABOR ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 24G (EMBALAGEM CONTENDO 1 SACHÊ ÚNICO); COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA (COLÁGENO HIDROLISADO DE ORIGEM ANIMAL); ISENTA DE: CORANTES, CONSERVANTES, ADOÇANTES, AROMATIZANTES E GLÚTEN; SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA MORNIA, FORMANDO SOLUÇÃO TRANSLÚCIDA; APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO GERAL, IDEAL PARA SOBREMESAS, MOUSSES, RECHEIOS E ESPESAMENTOS DE LÍQUIDOS. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, IMPUREZAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, PRESENÇA DE INSETOS OU ODORES ESTRANHOS; DEVERÁ SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVE ESTAR DE ACORDO COM A IN Nº 34/2018 – MAPA, QUE REGULA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE À UMIDADE E LUZ; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E MODO DE PREPARO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 6 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS DO CALOR EXCESSIVO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM ALIMENTOS; LEI Nº 10.674/2003: OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS PARA INGREDIENTES ALIMENTARES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTL.	UNIDADE	510	R\$ 5,78	R\$ 2.949,50
128	GELADO EM BARRA – EMBALAGEM DE 4 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELADO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 4 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM	PACOTE	1.330	R\$ 33,80	R\$ 44.954,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0 °C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
129	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 7 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 7 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS.	PACOTE	1.320	R\$ 38,50	R\$ 50.820,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0 °C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
130	HORTALIÇA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CABEÇA ÚNICA. COR: VERDE INTENSO, UNIFORME, SEM AMARELAMENTO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: INFLORESCÊNCIAS COMPACTAS E FIRMES, SEM FLORES ABERTAS. CAULE: INTEIRO, FIRME E SEM RACHADURAS OU SINAIS DE RESSECAMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G (PARA CABEÇA ÚNICA) OU MAÇOS DE 300G A 500G (PARA RAMOSO). ODOR: FRESCO, CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O BRÓCOLIS DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU BANDEJAS PLÁSTICAS ENVOLTAS POR FILME PVC PERFURADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE.	KG	2.083	R\$ 20,50	R\$ 42.701,50





	VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 10°C, QUE ACELERAM A DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FLORES ABERTAS OU CAULE RESSECADO. PRODUTO AMARELADO, MURCHO OU COM MANCHAS ESCURAS. ODORE ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.				
131	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, COM CASCA RUGOSA E COR VERDE-ESCURA MESCLADA COM TONS ALARANJADOS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA, SABOR ADOCICADO E TEXTURA CONSISTENTE. PESO UNITÁRIO: ENTRE 1,5 KG E 3,0 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES COMO TERRA, POEIRA OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE ATÉ 15 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 20 A 30 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 10°C E 12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA,	KG	3.300	R\$ 11,23	R\$ 37.070,00





	CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.				
132	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: CILÍNDRICO ALONGADO, LEVEMENTE CURVADO OU RETO. CASCA: LISA, BRILHANTE, FIRME E ÍNTEGRA, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, SEM PARTES AMARELADAS OU ESBRANQUIÇADAS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO BRANCO-ESVERDEADA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 200 G E 500 G POR UNIDADE. TAMANHO: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 10 A 15 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 5°C E 10°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS	KG	2.770	R\$ 14,57	R\$ 40.349,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LEGUMES RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.				
133	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO DESCASCADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: DESCASCADO, DENTES INTEIROS E FIRMES. FORMATO: DENTES BEM FORMADOS, INTEIROS, SEM CORTES OU MACHUCADOS. COR: BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AVERMELHADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM. PESO DA EMBALAGEM: PREFERENCIALMENTE 500G A 1KG, PODENDO SER AJUSTADO CONFORME NECESSIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS, RESSECADOS OU DANIFICADOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS SELADOS A VÁCUO OU BANDEJAS PLÁSTICAS COM FILME TRANSPARENTE, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ATÓXICA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, E CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C E 5°C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM UMIDADE EXCESSIVA OU PRODUTOS QUE LIBEREM ODORES FORTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO:	KG	801	R\$ 49,17	R\$ 39.382,50





	PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FERMENTAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DENTES DE ALHO AMOLECIDOS, ESCURECIDOS, RESSECADOS OU QUEBRADIÇOS. ODOR ESTRANHO, INDICANDO INÍCIO DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
134	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: SECO, INTEIRO, SEM TALO. FORMATO: BULBOS COMPACTOS, COM DENTES BEM FORMADOS E ADERIDOS À CABEÇA. CASCA: INTEIRA, BEM ADERIDA, FIRME E SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. COR: BRANCO OU LEVEMENTE ARROXEADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PESO UNITÁRIO: CABEÇAS COM PESO ENTRE 40 G E 100 G. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS OU DANIFICADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE MALHA, CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALHO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E BROTEAMENTO PRECOCE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 90 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, BROTEAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. BULBOS COM DENTES AMOLECIDOS, ESCURECIDOS OU SOLTOS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCAS DANIFICADAS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	1.191	R\$ 49,17	R\$ 58.557,50



135	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: ROXA. COR DA POLPA: UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS OU SINAIS DE MURCHA. FORMATO: ALONGADO OU ARREDONDADO, COMPATÍVEL COM A ESPÉCIE. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 200G E 600G POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A BATATA DOCE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM SACOS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR BROTADA, ENRUGADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 16°C PARA EVITAR BROTAÇÃO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BATATA DOCE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.	KG	2.100	R\$ 7,57	R\$ 15.890,00
136	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS. COR DA CASCA: AMARELADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: AMARELA OU BRANCA, FIRME E SEM SINAIS	KG	3.540	R\$ 9,57	R\$ 33.866,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE ESVERDEAMENTO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM ÁREAS AMOLECIDAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. PESO UNITÁRIO: PREFERENCIALMENTE ENTRE 150G E 400G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM EXCESSO DE UMIDADE NA CASCA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BATATA DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE RÁFIA, CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO E SECO, SEM RESÍDUOS DE TERRA OU UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, COM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 10°C E UMIDADE RELATIVA DE 80% A 90%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ E AO CALOR EXCESSIVO PARA EVITAR A BROTAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTOS, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA AO CONSUMO HUMANO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
137	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE ROXA. FORMATO: CILÍNDRICO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, BRILHANTE E SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, FIRME E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA: LISA, SEM RUGAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE.	KG	935	R\$ 17,90	R\$ 16.736,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM E 20 CM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BERINJELA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 13°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DA CASCA. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM ETILENO, COMO BANANAS E TOMATES, POIS ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, RACHADURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO MURCHADO, ENRUGADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.				
138	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: ARREDONDADO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. COR DA POLPA: ROXA VIVA, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: LISA E FIRME, SEM ÁREAS MOLES, BROTADAS OU RESSECADAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 150G E 400G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM TAMANHO UNIFORME DENTRO DA EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE	KG	2.925	R\$ 12,57	R\$ 36.757,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BETERRABA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS PLÁSTICOS PERFORADOS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO CALOR EXCESSIVO E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTO, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE AÇÃO DA LUZ E POSSÍVEL FORMAÇÃO DE COMPOSTOS INDESEJÁVEIS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
139	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BULBOS DE CEBOLA BRANCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. COR: CASCA BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. FORMATO: ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, COM BULBOS DE TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 80G A 150G POR UNIDADE). COR DA POLPA: BRANCA E FIRME, SEM SINAIS DE BROTAMENTO OU RESSECAMENTO. TEXTURA: CASCA SECA E INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU UMIDADE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS	KG	4.068	R\$ 11,45	R\$ 46.578,60





	HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLA BRANCA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 45 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C E UMIDADE RELATIVA DE 50% A 60%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR O DESENVOLVIMENTO DE BROTO OU DETERIORAÇÃO PRECOCE. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, BROTAMENTO OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CEBOLAS MOLE, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.				
140	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CENOURA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, PODENDO SER TANTO DE FORMA CILÍNDRICA QUANTO LIGEIRAMENTE CÔNICA. COR: LARANJA INTENSA, SEM ÁREAS ESBRANQUIÇADAS OU DESCOLORIDAS. TAMANHO: COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 15 CM A 25 CM E DIÂMETRO ENTRE 3 CM E 5 CM. TEXTURA: CASCA LISA, FIRME E CROCANTE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS.	KG	3.350	R\$ 7,78	R\$ 26.074,17



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: AS CENOURAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, SACOS DE RÁFIA OU BOLSAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 8°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA DE 4°C A 8°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CENOURAS MURCHAS, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.				
141	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CHUCHU DE FORMATO OVAL OU ARREDONDADO, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, CONFORME A VARIEDADE. TAMANHO: O PESO DO CHUCHU DEVE VARIAR ENTRE 200G E 500G POR UNIDADE, COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 12 CM A 18 CM. COR: CASCA DE COLORAÇÃO VERDE HOMOGÊNEA, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: CASCA LISA E FIRME, SEM PARTES ENRUGADAS OU MURCHAS. A POLPA INTERNA DEVE SER FIRME E CROCANTE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER UM CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHUCHU DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PROTEGENDO-O DURANTE O	KG	2.800	R\$ 7,78	R\$ 21.793,33





	TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS PARA MANTER AS CONDIÇÕES DE FRESCOR DO PRODUTO. O CHUCHU DEVE SER PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, PARTES MURCHAS OU DETERIORADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE ADEQUADO E PARA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO CHUCHU. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
142	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: INHAME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. FORMATO E TAMANHO: TUBÉRCULOS INTEIROS, COM FORMA ALONGADA OU ARREDONDADA, CONFORME A VARIEDADE. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 100G A 500G POR UNIDADE. CASCA: ÍNTEGRA, FIRME, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE MARROM-CLARO A MARROM-ESCURO, LIVRE DE RACHADURAS EXCESSIVAS, MOFO OU PODRIDÃO. POLPA: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES DETERIORADAS. TEXTURA: COMPACTA E FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE BROTAMENTO EXCESSIVO. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O INHAME DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CAIXAS DEVEM SER PERFURADAS, PERMITINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	KG	2.250	R\$ 17,12	R\$ 38.512,50





	O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 8°C E 15°C PARA EVITAR BROTOAMENTO PRECOCE. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MOFO, MANCHAS ESCURAS OU PODRIDÃO. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU RESSECADA, INDICANDO PERDA DE QUALIDADE. BROTOAMENTO EXCESSIVO, COMPROMETENDO A DURABILIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
143	LEGUME IN NATURA, TIPO JILÓ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: JILÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. COR: VERDE BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. FORMATO E TAMANHO: OVAL OU ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 4 A 7 CM. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 30G A 80G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU PARTES AMOLECIDAS. SABOR E AROMA: AMARGO CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O JILÓ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. CADA LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 10°C E 15°C PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO JILÓ. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA EVITAR MURCHAMENTO E PERDA DE SABOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. FRUTOS AMARELADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, INDICANDO BAIXA DURABILIDADE. TEXTURA AMOLECIDA OU ENRUGADA, SINALIZANDO PERDA DE FRESCOR. SINAIS DE MOFO, PRAGAS OU ODORES ESTRANHOS.	KG	1.356	R\$ 21,45	R\$ 29.086,20





	EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
144	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS BEM FORMADOS, MACIOS, ÚMIDOS E SUCULENTOS. COR DOS GRÃOS: AMARELO-CLARO OU AMARELO-INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ESPIGA: COMPLETA, COM GRÃOS BEM DISTRIBUÍDOS, SEM FALHAS EXCESSIVAS. CASCA (PALHA): VERDE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, MOFO OU PRAGAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TAMANHO DA ESPIGA: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MILHO DEVE SER ENTREGUE COM PALHA, GARANTINDO MELHOR CONSERVAÇÃO E FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DO SOL E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MILHO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE, SEM REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE POSSA COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: ESPIGAS COM GRÃOS MURCHOS, SECOS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO. MILHO COM CASCA AMARELADA OU RESSECADA. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.	KG	3.170	R\$ 15,75	R\$ 49.927,50
145	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO JAPONÊS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ALONGADO E UNIFORME. COR: VERDE-ESCURO BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU	KG	1.665	R\$ 14,02	R\$ 23.337,75





	ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 30 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO JAPONÊS DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO JAPONÊS DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, RACHADA OU COM MANCHAS AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS.PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
146	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO UNIFORME E CASCA ÍNTEGRA. COR: VERDE INTENSO, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 25 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO.	KG	1.815	R\$ 14,02	R\$ 25.440,25



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
147	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO AMARELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: AMARELO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO E SUAVE, COM SABOR DOCE E ADOCICADO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO AMARELO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO AMARELO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	KG	787	R\$ 32,80	R\$ 25.813,60





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
148	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELAS. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVE E CARACTERÍSTICO, COM SABOR SUAVE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERDE DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERDE DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A	KG	787	R\$ 24,57	R\$ 19.333,97





	QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
149	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELAS OU VERDES. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, DOCE E SUAVE, COM SABOR ADOCICADO E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERMELHO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERMELHO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E	KG	787	R\$ 32,80	R\$ 25.813,60





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
150	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. TAMANHO: VARETAS DE 7 CM A 12 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 1 CM A 2 CM. TEXTURA: FIRME, CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE MUCILAGINOSO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O QUIABO SERÁ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA HORTIFRÚTIS, COM ATÉ 5 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITANDO AMASSAMENTO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: EM PACOTES. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS E LIMPAS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINATÁRIO COM A MELHOR QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO QUIABO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANter A QUALIDADE DO PRODUTO. O QUIABO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: VARETAS MURCHAS, AMASSADAS, RACHADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. QUIABOS COM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU	KG	857	R\$ 17,17	R\$ 14.711,83





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS, INADEQUADAS OU NÃO CONFORMES.				
151	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA (PARA CONSUMO DIRETO). COR: VERMELHO UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, DE ACORDO COM A VARIEDADE FORNECIDA. PESO UNITÁRIO: ENTRE 100G E 250G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS OU PARTES MOLES. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E LIVRE DE AMARGOR. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA E SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O TOMATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PERFURADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO TOMATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 15°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: TOMATES AMASSADOS, RACHADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.	KG	7.390	R\$ 15,20	R\$ 112.328,00
152	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO.	KG	1.750	R\$ 31,80	R\$ 55.650,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COR: VERDE UNIFORME, SEM DESCOLORAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPRIMENTO: ENTRE 10 CM E 18 CM POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS OU PARTES RESSECADAS. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU FLACIDEZ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A VAGEM DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE MURCHA, PRAGAS OU EXCESSO DE UMIDADE. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA VAGEM DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: VAGENS AMARELADAS, SECAS OU COM MANCHAS ESCURAS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
153	LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM DE 395G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE CONDENSADO ADOÇADO; PESO LÍQUIDO: 395G; TEXTURA: LÍQUIDA VISCOSA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE SEPARAÇÕES OU CRISTALIZAÇÕES; COR: BRANCO-AMARELADA; SABOR E ODOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR (SACAROSE); TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 8,0%; TEOR DE EXTRATO SECO TOTAL: MÍNIMO DE 28,0%; ISENTO DE: CONSERVANTES, CORANTES, MATÉRIAS	UNIDADE	1.290	R\$ 11,42	R\$ 14.727,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESTRANHAS, PARASITAS, BOLORES OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA REVESTIDA INTERNAMENTE COM VERNIZ ATÓXICO, OU EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU SIMILAR, DESDE QUE LACRADA, ÍNTEGRA, INVOLADA E RESISTENTE AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 395G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE E INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE CONDENSADO; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA PRODUTOS LÁCTEOS. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DO SOL, UMIDADE E FONTES DE CALOR; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MOÇA, ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE.				
154	LEITE DE COCO – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE DE COCO LÍQUIDO; VOLUME: 500ML; TEXTURA: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, VISCOSO, LIVRE DE SEPARAÇÕES EXCESSIVAS OU GRUMOS; COR: BRANCA, COM LEVE TONALIDADE CREMOSA; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO FRESCO, ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: EXTRATO DE COCO, ÁGUA POTÁVEL E, OPCIONALMENTE, ESPESSANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE (DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO); ISENTO DE: ADITIVOS PREJUDICIAIS À SAÚDE, CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, PARASITAS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO VISÍVEL. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU SIMILAR, ATÓXICA, LACRADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE, SEGURA E ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VOLUME LÍQUIDO: 500ML; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E MENÇÃO EXPRESSA SOBRE AUSÊNCIA DE GLÚTEN (QUANDO APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, RESPEITANDO CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO.	UNIDADE	660	R\$ 26,92	R\$ 17.769,40





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 326/1997 – MS: REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIMENTOS E ALIMENTOS VEGETAIS PROCESSADOS; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR APLICÁVEIS A PRODUTOS DERIVADOS DO COCO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DE CALOR E UMIDADE EXCESSIVA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, MENINA, DONA CLARA OU EQUIVALENTE.				
155	LEITE EM PÓ DESNATADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ DESNATADO; PESO LÍQUIDO: 1KG (1000G); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 5%; TEOR DE GORDURA: MÁXIMO 1,5%; TEOR DE PROTEÍNA: MÍNIMO 34%; SOLUBILIDADE: RÁPIDA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA Morna ou Fria, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS; ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COM COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA; SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS DE LEITE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO E DESIDRATADO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS A E D, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, DESDE QUE DECLARADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA LAMINADA (PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR), SELADA HERMETICAMENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SEGURA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO: 1KG (1000G); ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, MODO DE PREPARO E ARMAZENAMENTO, E INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE LACTOSE E GLÚTEN (SE APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SE ARMAZENADO CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: DISPÕEM SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 370/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES INTERNACIONAIS PARA LEITE EM PÓ. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS E LIVRES	UNIDADE	600	R\$ 61,17	R\$ 36.700,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE UMIDADE, PROTEGIDOS DA INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ, COM TEMPERATURA MÁXIMA DE 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 70%. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PIRACANJUBA, NESTLÉ MOLICO OU EQUIVALENTE.				
156	LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES (FÓRMULA INFANTIL); PESO LÍQUIDO: 800G; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: DE ALTA QUALIDADE, COM UMA BOA RELAÇÃO DE WHEY/CASEÍNA, AJUSTADAS PARA A FAIXA ETÁRIA DE 0 A 6 MESES; GORDURAS: CONTÉM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, INCLUINDO DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) E ARA (ÁCIDO ARAQUIDÔNICO), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO CEREBRAL E VISUAL; CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMO A PRINCIPAL FONTE DE CARBOIDRATO, PARA ACOMPANHAR O DESENVOLVIMENTO DA DIGESTÃO INFANTIL; VITAMINAS: A, D, E, K, C E COMPLEXO B, COM DOSAGENS ESPECÍFICAS PARA A FAIXA ETÁRIA; MINERAIS: FERRO, CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO E OUTROS MINERAIS ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO E FORMAÇÃO ÓSSEA E DENTÁRIA; PREBIÓTICOS: FIBRAS ALIMENTARES QUE AJUDAM NO EQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL, COMO A GOS (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS); ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS PREJUDICIAIS; SABOR E AROMA: DEVE TER SABOR SUAVE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE LEITE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES; VALIDADE MÍNIMA DE: 18 A 24 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, COM A INDICAÇÃO CLARA DOS COMPONENTES ESSENCIAIS (PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS, MINERAIS E PREBIÓTICOS); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA E A RDC Nº 271/2005 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM FECHADO, FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS); INDICAÇÃO CLARA DE QUE SE TRATA DE UM ALIMENTO PARA LACTENTES, NÃO SENDO RECOMENDADO COMO SUBSTITUTO DO LEITE MATERNO, SALVO ORIENTAÇÃO MÉDICA; RECOMENDAÇÃO DE PREPARO: INSTRUÇÕES DETALHADAS DE COMO DILUIR O PRODUTO ADEQUADAMENTE COM ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA;	UNIDADE	300	R\$ 134,83	R\$ 40.450,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INSTRUÇÕES PARA EVITAR O USO DE RESÍDUOS OU SOBRAS APÓS O PREPARO PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO; GARANTIA DE QUE O PRODUTO ATENDE ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SAÚDE PÚBLICA, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES LOCAIS E INTERNACIONAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 271/2005 – ANVISA: ESTABELECE OS REQUISITOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS; RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, INCLUINDO PRODUTOS DESTINADOS A CRIANÇAS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: DEFINE AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL; LEI Nº 11.265/2006: REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PÓ DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA. O TRANSPORTE DEVERÁ GARANTIR QUE A EMBALAGEM NÃO SOFRA DANOS QUE COMPROMETAM O CONTEÚDO; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NÃO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PÓ NÃO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ NAN, APTAMIL, SIMILAC, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
157	LEITE EM PÓ – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL; PESO LÍQUIDO: 800G; INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE INTEGRAL EM PÓ; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 26% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE EM PÓ); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO DE 5% (DEVE SER COMPLETAMENTE DESIDRATADO PARA GARANTIR LONGA CONSERVAÇÃO); VALOR NUTRICIONAL (POR 100G DO PRODUTO EM PÓ): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 510 KCAL; PROTEÍNAS: 25G; CARBOIDRATOS: 38G (SENDO A LACTOSE PREDOMINANTE); GORDURAS TOTAIS: 26G; GORDURAS SATURADAS: 17G; SÓDIO: 150MG; CÁLCIO: 900MG (MÍNIMO); VITAMINAS A E D (QUANTIDADE CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO PRODUTO); RECONSTITUIÇÃO: PARA CADA 1 LITRO DE LEITE, DILUIR 130G DE LEITE EM PÓ EM ÁGUA POTÁVEL (QUANTIDADE PADRÃO RECOMENDADA); SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE SABOR E CHEIRO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO SELADO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ INTEGRAL; VALIDADE MÍNIMA DE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE	UNIDADE	740	R\$ 51,83	R\$ 38.356,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PÓ INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (LEITE INTEGRAL EM PÓ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ); INDICAÇÃO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 26% DE GORDURA; PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITES E DERIVADOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E ROTULAGEM DE ALÉRGENOS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: REGULAMENTA AS NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE EM PÓ INTEGRAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PÓ DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, PARA GARANTIR A SUA INTEGRIDADE; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NÃO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PÓ NÃO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NINHO, ITAMBÉ, PARMALAT, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
158	LEITE INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE INTEGRAL UHT (LONGA VIDA); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, RANÇO OU CONTAMINAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO; VOLUME POR EMBALAGEM: 1 LITRO (1L); INTEGRIDADE: AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, LIVRES DE AMASSADOS, FUROS OU VAZAMENTOS.	UNIDADE	24.850	R\$ 10,82	R\$ 268.959,83





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E EM LÍNGUA PORTUGUESA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES: LEITE DE VACA INTEGRAL; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; INDICAÇÃO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 3% DE GORDURA; INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, LIMPOS E HIGIENIZADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C A 5°C, CONFORME EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA; O VEÍCULO DEVE SER EXCLUSIVO OU ADEQUADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E INTEMPÉRIES. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; O ARMAZENAMENTO INADEQUADO OU FORA DOS PADRÕES PODERÁ ENSEJAR A RECUSA DO PRODUTO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS: ITAMBÉ, PARMALAT, ITALAC, OU OUTRO EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.				
159	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE); VOLUME: 1 LITRO (1L); MATÉRIA-PRIMA: LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA, SUBMETIDO À ULTRAPASTEURIZAÇÃO; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA COM LEVE OPACIDADE CARACTERÍSTICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO LEITE FRESCO, SEM SINAIS DE AZEDAMENTO, RANÇO OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA	UNIDADE	1.420	R\$ 10,49	R\$ 14.895,80





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA HERMETICAMENTE; VOLUME UNITÁRIO: 1 LITRO (1L); CONDIÇÕES: AS EMBALAGENS DEVEM SER ENTREGUES ÍNTEGRAS, SEM VAZAMENTOS, FURROS, AMASSADOS OU QUAISQUER SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE SEGUIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO, NO MÍNIMO: DENOMINAÇÃO DE VENDA: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT; LISTA DE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL DE VACA; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME OU RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO NÃO CONTÉM CONSERVANTES NEM ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: CRITÉRIOS PARA PRODUÇÃO E CONTROLE DE LEITE PASTEURIZADO E UHT; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; IN Nº 75/2020 – ANVISA: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PREFERENCIALMENTE REFRIGERADOS OU COM PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ORGANIZADAS DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS DURANTE O DESLOCAMENTO. ARMAZENAMENTO: ANTES DA ABERTURA: CONSERVAR EM LOCAL SECO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO: CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (ENTRE 0°C E 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 72 HORAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PARMALAT, VIGOR, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL, DEVIDAMENTE REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ÓRGÃO EQUIVALENTE.				
160	LEITE ZERO LACTOSE UHT – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, ULTRAPAS-TEURIZADO (UHT); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL COM ENZIMA LACTASE ADICIONADA PARA ELIMINAÇÃO DA LACTOSE; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 3% DO TEOR DE GORDURA; ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, BRANCO, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SABOR RESIDUAL DE LACTOSE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ADEQUADA, ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO, CONTENDO 1 LITRO DE LEITE;	UNIDADE	2.570	R\$ 11,16	R\$ 28.672,63





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONSIDERANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. OBRIGATÓRIA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO INDICAÇÃO DA ADIÇÃO DE LACTASE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE TEOR MÍNIMO DE GORDURA (3%); INFORMAÇÃO CLARA SOBRE O PRODUTO SER ZERO LACTOSE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE ANTES DA ABERTURA; REFRIGERAR APÓS ABERTO ENTRE 0°C E 5°C); INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL E DE ALÉRGENOS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE INTEGRAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2005 – ANVISA: REGULAMENTA A ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS DO LEITE SEM LACTOSE. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO TEMPERATURA ENTRE 0°C E 25°C (TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA) PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO PODE SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE (ATÉ 25°C) ANTES DA ABERTURA; APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C; EMBALAGENS: DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM DANOS, GARANTINDO A VEDAÇÃO E AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ ZERO LACTOSE, PARMALAT ZERO LACTOSE, VIGOR ZERO LACTOSE OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.				
161	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA E BOVINA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME E HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE CURADA E DEFUMADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO DEFUMADO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO DEFUMADO E EMBALADO A VÁCUO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES:	KG	1.342	R\$ 39,22	R\$ 52.637,71





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 7°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 7°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
162	LINGUIÇA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, GORDURA DE FRANGO, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFAELAMENTO.	KG	1.640	R\$ 32,56	R\$ 53.392,93





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS Cárneos EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA DE FRANGO, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41,				





	INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
163	LINGUIÇA SUÍNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGENEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CARNÊOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU	KG	2.050	R\$ 29,86	R\$ 61.206,17





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
164	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE ARROZ, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, TEXTURA FIRME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS OU GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA E RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE ARROZ, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE SEM GLÚTEN E ALÉRGICOS (ARROZ); PRODUTO LIVRE DE OVOS, LACTOSE E OUTROS ALÉRGICOS NÃO DECLARADOS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA SEM GLÚTEN, RENATA SEM GLÚTEN, GALO SEM GLÚTEN OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.	PACOTE	1.185	R\$ 12,92	R\$ 15.314,15
165	MACARRÃO PICADO, TIPO PARAFUSO COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%;	PACOTE	3.650	R\$ 9,00	R\$ 32.837,83





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO E OVOS, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA); INFORMACAO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (TRIGO, OVOS); PRODUTO COM OVOS E ISENTO DE OUTROS ALÉRGENOS NÃO DECLARADOS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA, RENATA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
166	MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRAVÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER:	PACOTE	1.620	R\$ 7,26	R\$ 11.766,60





	DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (TRIGO); PRODUTO LIVRE DE OVOS E OUTROS INGREDIENTES ALÉRGICOS, CONFORME ESPECIFICADO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS; TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM DANOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
167	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE INTEGRAL; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E, SE APLICÁVEL, OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA), ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR MARROM-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME E SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E OVOS, SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (OBRIGATÓRIO); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ;	PACOTE	870	R\$ 8,96	R\$ 7.792,30





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN, ALERGÊNICOS (TRIGO, OVOS, SE APLICÁVEL); CERTIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É 100% INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM QUALQUER VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA INTEGRAL, RENATA INTEGRAL, GALO INTEGRAL, ADRIA INTEGRAL OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
168	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: SÊMOLA, OVOS E ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: MASSA SECA, FIRME, UNIFORME, COM COR CARACTERÍSTICA (AMARELO-CLARA), SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, SELADA, ATÓXICA, INVOLÁVEL E RESISTENTE, COM 500G; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES COMPLETA E EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (IN Nº 75/2020 – ANVISA); TEOR DE OVOS PRESENTE NA FORMULAÇÃO; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DA PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS, DERIVADOS DE TRIGO); INFORMAÇÕES SOBRE O ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS;	PACOTE	5.400	R\$ 8,62	R\$ 46.566,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO COM FERRO E FÓLICO; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, SECO, FECHADO, ISENTO DE ODORES E PROTEGIDO DE SOL, CHUVA E UMIDADE; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO, AREJADO, PROTEGIDO DE INSETOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA, VITARELLA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
169	MACARRÃO, TIPO PADRE NOSSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PADRE NOSSO (ARGOLINHA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO, COM ADIÇÃO DE OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU INFESTAÇÃO; APARÊNCIA: COR AMARELO-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, PRÓPRIOS DO PRODUTO; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (QUANDO APLICÁVEL); INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME LEGISLAÇÃO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREALIS E MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	PACOTE	2.280	R\$ 7,26	R\$ 16.560,40





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E LIVRE DE CONTAMINANTES; EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM VIOLAÇÃO, FUROS OU AMASSAMENTOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA, RENATA, ADRIA, GALO, VITARELLA OU EQUIVALENTE DE MERCADO.				
170	MACARRÃO, TIPO PENNE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PENNE COM OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO E OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU ADITIVOS EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE INSETOS; COR AMARELO-CLARA UNIFORME, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA, INVOLÁVEL E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DE VENDA ("MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; TEOR DE OVOS; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS E DERIVADOS DE TRIGO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E VENTILADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, POEIRA E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM RASGOS,	PACOTE	2.080	R\$ 8,62	R\$ 17.936,53





	FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, GALO, ISABELA, ADRIA, BARILLA OU SIMILAR DE MERCADO.				
171	MAIONESE COM SAL - EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, EMULSIFICADO COM OVOS E/OU DERIVADOS AUTORIZADOS; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 65%; TEOR MÁXIMO DE SAL (NaCl): 3% SOBRE O PESO TOTAL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS; ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, BOLORES, FUNGOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO; APARÊNCIA: PASTA UNIFORME, CREMOSA E ESTÁVEL, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA; EMBALAGEM DE 500G, PLÁSTICA, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, SEM AVARIAS, ADEQUADA AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA, O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MAIONESE"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA); CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MAIONESE; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PADRÕES PARA PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 10 °C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E ESTABILIDADE DA EMULSÃO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE ORIGINAL, SEM VAZAMENTOS, RASGOS OU DEFORMAÇÕES; O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL LIMPO, SECO, FRESCO, LONGE DE FONTES DE CALOR, LUZ SOLAR DIRETA OU PRODUTOS QUÍMICOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS HELLMANN'S, ARISCO, VIGOR, HEINZ OU SIMILAR DE MERCADO.	UNIDADE	690	R\$ 14,38	R\$ 9.924,50
172	MANDIOCA PROCESSADA E CONGELADA - EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FIBRAS EXCESSIVAS OU PARTES DETERIORADAS.	PACOTE	3.153	R\$ 11,08	R\$ 34.945,75





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COR: AMARELA OU BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. CORTE: EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, COM COMPRIMENTO ENTRE 5 CM E 15 CM, SEM EXTREMIDADES RESSECADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA DE GELO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA MANTER A QUALIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER CONGELADA EM PROCESSO RÁPIDO (-18°C OU INFERIOR) PARA EVITAR A FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO GRANDES E PRESERVAR A TEXTURA DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, LACRADA HERMETICAMENTE, TRANSPARENTE OU OPACA, COM CAPACIDADE DE 1KG, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PERDA DE QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 360/2003 DA ANVISA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAMINHÕES REFRIGERADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA ABAIXO DE -18°C, EVITANDO O DESCONGELAMENTO PARCIAL DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU FREEZERS INDUSTRIAIS COM TEMPERATURA CONTROLADA E MONITORADA REGULARMENTE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO, COMO ACÚMULO EXCESSIVO DE CRISTAIS DE GELO NA EMBALAGEM. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PEDAÇOS COM TEXTURA GELATINOSA OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS OU COM SELAGEM COMPROMETIDA. PRODUTO FORA DA VALIDADE OU SEM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE PRODUÇÃO.				
173	MANTEIGA DE LEITE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA GORDURA DO LEITE DE VACA; TEOR MÍNIMO DE GORDURA: 80% (M/M); UMIDADE MÁXIMA: 16%; LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES;	UNIDADE	2.968	R\$ 40,90	R\$ 121.381,31





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS, FUNGOS, BOLORES OU ODORES DESAGRADÁVEIS; TEXTURA: FIRME, PASTOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÓLEO/ÁGUA); COLORAÇÃO AMARELO-PÁLIDA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO OU ENVOLTÓRIO LAMINADO DE QUALIDADE ALIMENTAR, RESISTENTE, VEDADO, SEM AVARIAS, ADEQUADO PARA ARMAZENAGEM E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA, A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (MANTEIGA COM SAL); LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS; TEOR DE GORDURA E UMIDADE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO MAPA/SIF; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: IN Nº 46/2007 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MANTEIGA; RDC Nº 270/2005 – ANVISA: PRODUTOS LÁCTEOS; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 8 °C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE DE FÁBRICA E SEM SINAIS DE VAZAMENTO, RUPTURA OU CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAR EM LOCAL LIMPO, AREJADO, ISENTO DE ODORES E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS SIMILARES OU SUPERIORES ÀS MARCAS, ITAMBÉ, NATUVIDA, OU SIMILAR DE MERCADO.				
174	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES, FUNGOS E QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE; APARÊNCIA: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA CONSISTENTE; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, SELADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA:	UNIDADE	1.756	R\$ 22,75	R\$ 39.949,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINAS; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS LEGISLAÇÕES DA ANVISA, MAPA E INMETRO VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 10°C, CONFORME EXIGÊNCIA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS; O TRANSPORTE DEVE RESPEITAR AS NORMAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (RDC Nº 275/2002 – ANVISA); AS EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, RASGOS, UMIDADE OU QUALQUER AVARIA. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
175	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES E QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS; APRESENTAÇÃO: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA, COM 500G, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINA); RDC Nº 123/2021 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL);	UNIDADE	2.152	R\$ 17,75	R\$ 38.198,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA (PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE); DECRETO-LEI Nº 986/1969 – INSTITUI NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003 – EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS (MATERIAIS E RESISTÊNCIA); DEMAIS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES EMITIDAS PELA ANVISA, MAPA E INMETRO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 10 °C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRAJETO; O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS NORMAS DA RDC Nº 275/2002 (ANVISA) E DA RESOLUÇÃO Nº 275/2001 (MERCOSUL), NO QUE DIZ RESPEITO ÀS BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, UMIDADE OU DANOS FÍSICOS. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
176	MILHO PARA CANJICA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO DO MILHO: CANJICA BRANCA OU AMARELA (<i>ZEA MAYS INDURATA</i>). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. GRÃOS: INTEIROS, SECOS, DE COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. PRODUTO ISENTO DE: GRÃOS FERMENTADOS, MOFADOS, BROTADOS, ATACADOS POR INSETOS OU COM ODOR/SABOR ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE COCÇÃO APÓS DEMOLHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, LACRADA, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU FUROS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, ORIGEM E INSTRUÇÕES DE PREPARO (CASO APLICÁVEL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 60/2020 – CLASSIFICAÇÃO E PADRÕES DE QUALIDADE PARA O MILHO. RDC ANVISA Nº 259/2002 – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002 – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 75% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAIS SECOS, VENTILADOS, LIVRES DE INFESTAÇÃO, UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR DIRETA. PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), QUANDO APLICÁVEL.	UNIDADE	810	R\$ 9,49	R\$ 7.686,90





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MARCA DE REFERÊNCIA: SINHÁ, YOKI, KICALDO, CAMIL OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE NO MERCADO.				
177	MILHO PARA PIPOCA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO ESPECIAL PARA PIPOCA (ZEA MAYS EVERTA). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. CLASSIFICAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, SECOS, DUROS E UNIFORMES. COR DOS GRÃOS: AMARELA (PODENDO VARIAR EM TONS DE ACORDO COM A VARIEDADE), SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. RENDIMENTO: ALTA TAXA DE EXPANSÃO NO PREPARO (MÍNIMO DE 85%). UMIDADE MÁXIMA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. ISENTO DE: FUNGOS, INSETOS, ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, SELADA, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CNPJ DO FABRICANTE E SELO DE INSPEÇÃO/REGISTRO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60/2020 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DO MILHO (CLASSIFICAÇÃO E QUALIDADE). RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 12 MESES DE VALIDADE RESTANTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE QUALQUER TIPO DE INFESTAÇÃO E CONTAMINAÇÃO. MARCA DE REFERÊNCIA: YOKI, SINHÁ, Zaeli OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.	PACOTE	2.050	R\$ 10,82	R\$ 22.187,83
178	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, EM MEIO LÍQUIDO, PRONTOS PARA O CONSUMO. PESO LÍQUIDO DRENADO: MÍNIMO DE 1,2 KG. PESO BRUTO DA EMBALAGEM: 2 KG. COR: AMARELO NATURAL, UNIFORME, SEM GRÃOS ESCURECIDOS OU DEFORMADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, PORÉM MACIA AO PALADAR. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL – ISENTO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES, HERMETICAMENTE FECHADA, ISENTA DE AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS. RÓTULO: DEVERÁ CONTER: NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E	UNIDADE	506	R\$ 62,88	R\$ 31.817,28





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DRENADO, INGREDIENTES, FABRICANTE, CNPJ, E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À AUTORIDADE SANITÁRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. AS EMBALAGENS NÃO PODERÃO APRESENTAR AMASSADOS, VAZAMENTOS, FUROS OU SINAIS DE MÁ CONSERVAÇÃO. PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.				
179	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 280G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 280G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA. PESO LÍQUIDO: 280G. PESO DRENADO: MÍNIMO DE 170G. COR: AMARELO VIVO E UNIFORME. TEXTURA: FIRME E MACIA, GRÃOS INTEIROS E BEM FORMADOS. SABOR E ODORE: CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ODORES, SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. ISENTO DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM AMASSADOS, FUROS OU SINAIS DE VAZAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, COMPOSIÇÃO, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA OU ANVISA). NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/MAPA OU ANVISA). PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1.366	R\$ 11,02	R\$ 15.048,77





	TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.				
180	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALADA, REFRIGERADA, PRONTA PARA O CONSUMO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MORTADELA TRADICIONAL. ORIGEM: CARNE DE FRANGO (MECANICAMENTE SEPARADA E/OU INTEIRA), CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA E OUTROS INGREDIENTES. APRESENTAÇÃO: FATIADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR: ROSA UNIFORME, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS. TEXTURA: FIRME, LISA, HOMOGÊNEA, SEM BOLHAS, NERVURAS OU GORDURAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SABOR OU ODOR ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO: PRODUTO REFRIGERADO (ENTRE 0°C E 8°C). RÓTULO: DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF. NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 210/1998: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4/2000 – MAPA: DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO E PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS EMBUTIDOS COZIDOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À ANVISA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. NORMA ABNT NBR ISO 22000 (REFERÊNCIA OPCIONAL): SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA, COM NÚMERO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) IMPRESSO NA EMBALAGEM. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU MÁ CONSERVAÇÃO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OBEDECER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE TEMPERATURA ADEQUADAS. PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, BOLORES, EXSUDAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. MORTADELA FATIADA, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.	KG	1.920	R\$ 36,78	R\$ 70.624,00
181	ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL.	UNIDADE	9.140	R\$ 12,52	R\$ 114.432,80





	MATÉRIA-PRIMA: SOJA (GLYCINE MAX). PROCESSO DE OBTENÇÃO: ÓLEO 100% VEGETAL REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE REFINO, BRANQUEAMENTO E DESODORIZAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, SEM RANÇO OU IMPUREZAS PERCEPTÍVEIS. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS E SEDIMENTAÇÃO. COR: AMARELA CLARA, UNIFORME. ACIDEZ MÁXIMA: 0,3% EM ÁCIDO OLEICO. ÍNDICE DE PERÓXIDOS MÁXIMO: 10 MEQ/KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS. NÃO HIDROGENADO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA PET TRANSPARENTE OU OPACA, RESISTENTE E VEDADA, COM 900ML DE CONTEÚDO LÍQUIDO; A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO (ÓLEO DE SOJA REFINADO); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES (ÓLEO DE SOJA E ANTIOXIDANTE INS 319 E/OU INS 330 – CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PESO LÍQUIDO (900ML); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; SELO DE INSPEÇÃO DO MAPA; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM DERIVADO DE SOJA); REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 270/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÓLEOS VEGETAIS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM SOJA); CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ; O PRODUTO NÃO PODE APRESENTAR VAZAMENTOS, DANOS OU DEFORMAÇÕES NA EMBALAGEM; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE. PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.				
182	OVO BRANCO DE GALINHA, CLASSE "A", TIPO GRANDE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CLASSE: A (PRODUTO FRESCO DE QUALIDADE SUPERIOR); PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 50G POR OVO (TIPO GRANDE); ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE AVICULTOR REGISTRADO E INSPECIONADO OFICIALMENTE; CASCA: ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS OU TRINCAS; LISA E POUCA POROSA; COR BRANCA, SEM MANCHAS OU	DÚZIA	2.940	R\$ 18,80	R\$ 55.272,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SUJIDADES. GEMA: TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE; LIVRE DE DEFEITOS E LOCALIZADA NA PARTE CENTRAL DO OVO; SEM GERME DESENVOLVIDO. CLARA: TRANSPARENTE, DENSA E FIRME; ESPESSA, LÍMPIDA E SEM MANCHAS; SEM TURVAÇÃO OU RESÍDUOS ESTRANHOS. PRODUTO ISENTO DE: PODRIDÃO, FUNGOS OU QUALQUER DETERIORAÇÃO; ODORES OU SABORES ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO POR MICRORGANISMOS PATOGENICOS, CONFORME PADRÕES SANITÁRIOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR), GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO: OVO BRANCO DE GALINHA – CLASSE A, TIPO GRANDE; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO PRODUTOR; DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE; SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SIE/SIM); IDENTIFICAÇÃO DA MARCA E FABRICANTE. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2020 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DA IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES; PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS DE GALINHA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 5°C E 15°C; O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 15°C, LONGE DE ODORES FORTES E PRODUTOS QUÍMICOS; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. GARANTIA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, QUALIDADE DOS OVOS E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS RACHADURAS, DETERIORAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.				
183	PAÇOCA – EMBALAGEM DE 900G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE À BASE DE AMENDOIM – PAÇOCA. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 15G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 60 UNIDADES. PESO TOTAL DA EMBALAGEM: 900G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO.	POTE	415	R\$ 34,83	R\$ 14.455,83





	INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO; AÇÚCAR; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME A FÓRMULA DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM AMENDOIM; PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PAÇOCAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO; EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 60 UNIDADES (900G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PAÇOCA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA.				
184	PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÃO MACIO, DO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL. PESO DA EMBALAGEM: 300G. TAMANHO DAS UNIDADES: PEQUENAS PORÇÕES INDIVIDUAIS, COM FORMATO ALONGADO. TEXTURA: FOFA E MACIA, SEM RESSECAMENTO OU ENDURECIMENTO. SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISNAGUINHAS. COR: DOURADA NA PARTE EXTERNA E CLARA NA PARTE INTERNA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO, SEM CHEIROS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA: 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AÇÚCAR REFINADO; LEITE OU DERIVADOS; OVOS; FERMENTO BIOLÓGICO; MARGARINA OU MANTEIGA; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, LEITE, DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS E AMENDOIM.	PACOTE	555	R\$ 19,23	R\$ 10.674,50



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL E LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (300G); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS; REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO E FRESCO, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA; O PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO PARA EVITAR ALTERAÇÃO DE TEXTURA E SABOR; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE; PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS EM 48 HORAS.				
185	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE LACTOSE E SEM OVOS – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: PÃO TIPO BISNAGUINHA (MINIPÃO DOCE OU SALGADO), INDUSTRIALIZADO; APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO; PESO LÍQUIDO: 300G POR EMBALAGEM; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUTO MACIO, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; SEM ADIÇÃO DE LACTOSE: ELABORADO SEM LEITE OU DERIVADOS, COM FORMULAÇÃO ISENTA DE INGREDIENTES COM LACTOSE; SEM OVOS: FORMULAÇÃO SEM OVO IN NATURA OU SEUS DERIVADOS (OVOPRODUTOS); INDICAÇÃO PARA DIETAS RESTRITIVAS: ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE E/OU ALERGIA A OVOS (DEVENDO CONSTAR EM ROTULAGEM). INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, DESDE QUE ISENTOS DE LEITE, DERIVADOS DO LEITE E OVOS. AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS SERÁ CONSIDERADA DIFERENCIAL DE QUALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME A	PACOTE	30	R\$ 19,23	R\$ 577,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LEGISLAÇÃO DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (PÃO TIPO BISNAGUINHA); INDICAÇÃO CLARA DE “SEM LACTOSE” E “SEM OVOS”; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE ALÉRGENOS, CONFORME RDC Nº 727/2022; NOME OU RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, QUE EVITEM CONTAMINAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 3 DIAS OU CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. VALIDADE VALIDADE MÍNIMA EXIGIDA NA ENTREGA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS WICKBOLD SEM LACTOSE, JASMINE, SCHÄR, PADARIA ARTESANAL COM ROTULAGEM ESPECÍFICA OU OUTRA MARCA QUE ATENDA PLENAMENTE ÀS EXIGÊNCIAS DESTA ESPECIFICAÇÃO.				
186	PEITO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CONGELADO. COMPOSIÇÃO: 100% PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. COR: CARACTERÍSTICA DO FRANGO FRESCO, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO ANORMAL. GRAU DE UMIDADE: DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 20/1999 – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE AVES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, EMBALAGEM INDIVIDUAL OU EM PACOTES DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: CONGELADO: ATÉ 12 MESES A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS EQUIPADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE: CONGELADO: ABAIXO DE -12°C.	KG	8.885	R\$ 30,13	R\$ 267.734,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O VEÍCULO DEVE ESTAR HIGIENIZADO E LIVRE DE ODORES CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR ORGANIZADA PARA CIRCULAÇÃO DE AR FRIO E EVITAR CONTATO COM O PISO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE. PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ODOR DESAGRADÁVEL. EMBALAGEM VIOLADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
187	PIMENTA BODE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS INTEIROS E SEM DEFEITOS. COR: FRUTOS DE CORES VARIADAS, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO, INCLUINDO VERDE, AMARELA OU VERMELHA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. TAMANHO: DIÂMETRO ENTRE 1 CM E 3 CM, CONFORME O PADRÃO DA VARIEDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: FRUTOS COM O AROMA CARACTERÍSTICO DA PIMENTA BODE, COM PUNGÊNCIA INTENSA, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E COM FUROS OU ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE. AS BANDEJAS DEVEM SER DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS, MANTENDO-OS INTEIROS E PRESERVANDO A QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PESO POR BANDEJA: 250G POR BANDEJA. QUANTIDADE POR CAIXA: A QUANTIDADE DE BANDEJAS POR CAIXA DEVE SER ESTABELECIDADA DE FORMA QUE PERMITA TRANSPORTE SEGURO E ADEQUADO, SEM DANOS AO PRODUTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES E REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, INCLUINDO: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO PRODUTO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C, DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE E	UNIDADE	330	R\$ 28,57	R\$ 9.427,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FRESCOR DA PIMENTA. AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS E UMIDADE EXCESSIVA, UTILIZANDO EMBALAGENS EXTERNAS ADEQUADAS (CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS). A PIMENTA BODE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, FORA DE EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS AMASSADOS, RACHADOS OU COM DEFORMAÇÕES VISÍVEIS. PIMENTAS MOLES, AMOLECIDAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO, DE FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO COM EMBALAGEM DANIFICADA OU INADEQUADA. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.				
188	PIMENTA DE CHEIRO VERDE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, TÍPICA DA VARIEDADE. TAMANHO: FRUTOS DE 2 CM A 4 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO VARIÁVEL. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVEMENTE PICANTE E CARACTERÍSTICO DA PIMENTA DE CHEIRO, COM PUNGÊNCIA MODERADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO A FORMAÇÃO DE UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA QUE EVITE ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. PESO POR BANDEJA: 250G, COM AS BANDEJAS ORGANIZADAS PARA GARANTIR O FRESCOR DO PRODUTO. QUANTIDADE POR CAIXA: DEVE SER ESTABELECIDA CONFORME A DEMANDA, PODENDO VARIAR ENTRE 5 A 10 BANDEJAS POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS	UNIDADE	336	R\$ 18,90	R\$ 6.350,40





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LIMPOS E APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C. A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E DA UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E PRESERVAR A QUALIDADE DOS FRUTOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS OU COM RACHADURAS. PIMENTAS MOLES OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.				
189	PIRULITO DE CORAÇÃO, SABOR MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SABOR: MORANGO. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR, CONFORME PADRÕES DO FABRICANTE. PESO UNITÁRIO: 10G POR PIRULITO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 50 UNIDADES. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SEM NECESSIDADE DE PREPARO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GLICOSE, ACIDULANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS PREJUDICIAIS À SAÚDE; ODORES E SABORES ESTRANHOS; CORANTES E ADITIVOS PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 50 UNIDADES, CONFECCIONADA EM MATERIAL QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (PIRULITO SABOR MORANGO / COLORIDO); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS, CASO APLICÁVEL; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE EXIGIDO PELA CATEGORIA DO PRODUTO. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS	PACOTE	1.002	R\$ 23,23	R\$ 23.279,80





	FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA.				
190	PIRULITO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GULOSEIMA – PIRULITO. SABOR: FRUTAS SORTIDAS. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 8G A 10G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES. PESO DO PACOTE: 800G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR; XAROPE DE GLICOSE; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES; CORANTES ARTIFICIAIS: VERMELHO 40, AMARELO CREPÚSCULO, TARTRAZINA E AZUL BRILHANTE FCF. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES (800G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE APLICÁVEL. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA.	PACOTE	1.052	R\$ 24,53	R\$ 25.809,07
191	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ABACAXI – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E	KG	1.864	R\$ 29,87	R\$ 55.671,47





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. 5GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
192	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ACEROLA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	KG	2.014	R\$ 32,47	R\$ 65.387,87





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
193	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR	KG	1.504	R\$ 29,47	R\$ 44.317,87





	O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
194	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJU – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.	KG	1.804	R\$ 28,13	R\$ 50.752,53





195	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.	KG	2.961	R\$ 36,50	R\$ 108.076,50
196	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA	KG	1.488	R\$ 36,50	R\$ 54.312,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
197	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA TAMARINDO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS	KG	1.999	R\$ 30,20	R\$ 60.369,80





	DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
198	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA UVA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS.	KG	2.216	R\$ 40,17	R\$ 89.009,33



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
199	POLVILHO AZEDO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E DESIDRATADA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO DA FERMENTAÇÃO NATURAL DA MANDIOCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO POLVILHO AZEDO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO AZEDO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990).	PACOTE	805	R\$ 16,87	R\$ 13.577,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
200	POLVILHO DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA PURIFICADA E SECA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR NEUTRO E LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO POLVILHO DOCE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO DOCE; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E	PACOTE	1.255	R\$ 16,87	R\$ 21.167,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
201	PRESUNTO COZIDO DE 1º QUALIDADE – FATIADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA E COM BOA COESÃO ENTRE AS FATIAS. COR: ROSA HOMOGÊNEO, CARACTERÍSTICO DO PRESUNTO COZIDO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: SUAVES E CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. FATIAMENTO UNIFORME, COM ESPESSURA REGULAR, SEM DESINTEGRAÇÃO OU EXCESSO DE UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ATÓXICAS APROPRIADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: 0°C A 5°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O	KG	1.640	R\$ 37,53	R\$ 61.554,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
202	QUEIJO, TIPO CURADO RALADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO CURADO, PREVIAMENTE RALADO E EMBALADO. TEXTURA: GRANULADA, FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: AMARELO OU ALARANJADO, DEPENDENDO DO TIPO DE LEITE E DO PROCESSO DE CURA, SEM MANCHAS OU PONTOS ESTRANHOS. SABOR: INTENSO, FORTE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO CURADO. ODOR: MARCANTE, TÍPICO DO QUEIJO CURADO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG (OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). FORMA: PRODUTO JÁ RALADO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO CURADO. 2CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A FRESCURA E QUALIDADE DO QUEIJO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS	KG	1.171	R\$ 67,83	R\$ 79.432,83





	REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA QUE EVITE O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDACOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
203	QUEIJO, TIPO MINAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO MINAS FRESCAL. TEXTURA: MACIA, SUAVE, CREMOSA E ÚMIDA (PARA QUEIJO FRESCAL). COR: BRANCO OU AMARELADO CLARO, UNIFORME. SABOR: SUAVE, DELICADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DO TIPO MINAS. ODOR: CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS. DIMENSÕES: FORMA REDONDA OU RETANGULAR, COM ESPESSURA VARIÁVEL, DE ACORDO COM O TIPO DE QUEIJO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MINAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO DO QUEIJO, COM SELO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A	KG	980	R\$ 72,17	R\$ 70.723,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C PARA GARANTIR A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, PREVENINDO DANOS À EMBALAGEM E À QUALIDADE DO QUEIJO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE UTILIZADO NA FABRICAÇÃO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDACOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
204	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: MUSSARELA. TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: BRANCO, LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DA MUSSARELA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO MUSSARELA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. FORMA: QUEIJO MUSSARELA EM BLOCOS OU FATIAS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. PESO UNITÁRIO: DE 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE	KG	1.835	R\$ 56,83	R\$ 104.289,17





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E IMPEDIR QUE A EMBALAGEM SEJA DANIFICADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDACOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
205	RAPADURA TABLETE (DOCE DE CANA NATURAL). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, SEM FERMENTAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA, SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES OU EDULCORANTES; MATÉRIA-PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; FORMATO: TABLETES INDIVIDUAIS DE 23G; COR MARROM DOURADO OU ESCURO, UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA RAPADURA; TEXTURA SÓLIDA, COMPACTA E HOMOGÊNEA, SEM RACHADURAS EXCESSIVAS OU UMIDADE APARENTE; SABOR E AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM NOTAS DE FERMENTAÇÃO OU QUEIMADO; ISENTO DE IMPUREZAS VISÍVEIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: TABLETES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS CONTENDO 500G DE PRODUTO (APROXIMADAMENTE 21 A 22 TABLETES); RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: RAPADURA – TABLETE DOCE DE CANA NATURAL; PESO LÍQUIDO TOTAL	UNIDADE	480	R\$ 4,60	R\$ 2.206,40





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DA EMBALAGEM: 500G; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
206	REFRIGERANTE PET (COLA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATOS NATURAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE COLA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR MARROM ESCURA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPAS DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR COLA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E	UNIDADE	3.050	R\$ 15,89	R\$ 48.464,50





	CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOUVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE AÇÚCAR E ADOÇANTES, SE PRESENTES E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR COLA, DEVERÁ SER DA MARCA “COCA COLA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
207	REFRIGERANTE PET (GUARANÁ) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATO OU AROMA DE GUARANÁ, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE GUARANÁ, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ÂMBAR OU LEVEMENTE DOURADA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO;	UNIDADE	2.655	R\$ 13,50	R\$ 35.842,50



	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE EXTRATO DE GUARANÁ PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, DEVERÁ SER DA MARCA “ANTÁRTICA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
208	REFRIGERANTE PET (LARANJA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, GASEIFICADA, SABOR LARANJA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, SUCO CONCENTRADO DE LARANJA (QUANDO APLICÁVEL), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE LARANJA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO	UNIDADE	1.890	R\$ 13,50	R\$ 25.515,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ALARANJADA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR LARANJA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOUVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE SUCO NATURAL PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, DEVERÁ SER DA MARCA “FANTA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
209	REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FUSÃO DE QUEIJOS, CREME DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA E UNTÁVEL, SEM	UNIDADE	503	R\$ 14,23	R\$ 7.157,69





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SEPARAÇÃO DE FASES OU CRISTAIS PERCEPTÍVEIS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE REQUEIJÃO, SEM AMARGOR OU RANÇO; COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS; TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 4%, CONFORME CATEGORIA DO REQUEIJÃO CREMOSO; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 65%; PODE CONTER ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES E SAIS FUNDENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRODUTO PASTEURIZADO, ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGENICOS E CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO RÍGIDO, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA LACRADA, CONTENDO 200G DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO; PESO LÍQUIDO: 200G; INGREDIENTES E ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: "CONTÉM LEITE E DERIVADOS"; ADVERTÊNCIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN". NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 30/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA REQUEIJÃO CREMOSO; RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU REFRIGERADORES A TEMPERATURA DE ATÉ 10°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
210	SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO DE ORIGEM MINERAL, OBTIDO A PARTIR DA EVAPORAÇÃO DA ÁGUA DO MAR OU DE MINAS SUBTERRÂNEAS; SAL REFINADO COM GRANULAÇÃO FINA E HOMOGÊNEA,	PACOTE	1.445	R\$ 4,50	R\$ 6.497,68





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS; ENRIQUECIDO COM IODATO DE POTÁSSIO (KIO₃) OU IODETO DE POTÁSSIO (KI), CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; TEOR DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: 15 A 45 MG/KG (RDC Nº 23/2013 – ANVISA); COR BRANCA, SEM COLORAÇÃO ESTRANHA; SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; ISENTOS DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS OU CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E RECICLÁVEL, CONTENDO 1KG DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: SAL REFINADO IODADO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTES: SAL E IODATO/IODETO DE POTÁSSIO; TEOR DE IODO ADICIONADO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 23/2013 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADIÇÃO DE IODO AO SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 19/1979 – PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DA DEFICIÊNCIA DE IODO; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA UMIDADE, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
211	SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA – EMBALAGEM DE 3KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, SAL,	PACOTE	891	R\$ 25,90	R\$ 23.073,93





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ESPECIARIAS, CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, DE FÁCIL MORDIDA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU MATERIAIS ESTRANHOS. COR: ROSA CLARO OU ROSADO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE SALSICHA DE FRANGO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO, ACIDEZ OU OUTROS ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: 3KG POR EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHAS. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 3KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA O PRODUTO CONGELADO, DESDE QUE MANTIDO SOB TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: -18°C OU INFERIOR PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE MANEIRA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, EVITANDO O DESCONGELAMENTO DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE FORNECER REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA,				





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM DE 3KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SADIA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
212	SUCO INDUSTRIALIZADO – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, CLASSIFICADO COMO NÉCTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: LARANJA, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, MARACUJÁ, MANGA, ABACAXI E OUTROS DISPONÍVEIS NO MERCADO; COM TEOR MÍNIMO DE POLPA DE FRUTA, CONFORME LEGISLAÇÃO PARA CADA TIPO DE NÉCTAR: LARANJA, UVA, MAÇÃ E MARACUJÁ: MÍNIMO 30% DE POLPA; ABACAXI E MANGA: MÍNIMO 40% DE POLPA; PÊSSEGO: MÍNIMO 50% DE POLPA; PODE CONTER AÇÚCARES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA CORRESPONDENTE, SEM SABORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; TEXTURA LÍQUIDA HOMOGÊNEA, SEM PRECIPITAÇÃO EXCESSIVA OU SEPARAÇÃO DE FASES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA PET OU CARTONADA (TETRA PAK) HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, RESISTENTE E RECICLÁVEL, CONTENDO 1 LITRO DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO E SABOR CORRESPONDENTE; CLASSIFICAÇÃO: NÉCTAR DE FRUTA; TEOR MÍNIMO DE POLPA CONFORME REGULAMENTAÇÃO PARA CADA SABOR; PESO LÍQUIDO: 1 LITRO; INGREDIENTES; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA SUCOS, NÉCTARES E BEBIDAS DE FRUTAS; INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA NÉCTARES DE FRUTAS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS	UNIDADE	2.600	R\$ 14,58	R\$ 37.916,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O SUCO INDUSTRIALIZADO, EMBALAGEM DE 1 LITRO, DEVERÁ SER DA MARCA “DEL VALLE”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
213	TEMPERO PARA SALADA SAL E LIMÃO – EMBALAGEM DE 140G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MISTURA DE SAL REFINADO E LIMÃO DESIDRATADO OU EM PÓ; ASPECTO: GRANULADO FINO A MÉDIO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA PRESENÇA DE LIMÃO DESIDRATADO; ODORE: CÍTRICO E SALINO, CARACTERÍSTICO DO LIMÃO E DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTOS DE UMIDADE EXCESSIVA, PARA EVITAR ENDURECIMENTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, SACHÊ OU FRASCO DE VIDRO ATÓXICO E RESISTENTE, COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP, CONTENDO 140G DE PRODUTO, DEVIDAMENTE LACRADO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TEMPERO PARA SALADA – SAL E LIMÃO"; PESO LÍQUIDO: 140G; INGREDIENTES (SAL REFINADO, LIMÃO DESIDRATADO OU LIMÃO EM PÓ, E EVENTUAIS ADITIVOS PERMITIDOS); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA	UNIDADE	119	R\$ 11,98	R\$ 1.426,02





	CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
214	TRIGO PARA KIBE – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE TRIGO INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE TRITURAÇÃO E SECAGEM; ASPECTO: GRÃOS MÉDIOS, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS; COR: BEGE CLARO A MARROM CLARO, CARACTERÍSTICA DO TRIGO PARA KIBE; ODOR: CARACTERÍSTICO DO TRIGO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR: CARACTERÍSTICO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA PARA EVITAR EMPEDRAMENTO OU CONTAMINAÇÃO POR FUNGOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500G DE PRODUTO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E EVITANDO CONTAMINAÇÃO EXTERNA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TRIGO PARA KIBE"; PESO LÍQUIDO: 500G; INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE (TRIGO TRITURADO E INTEGRAL); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS:	UNIDADE	350	R\$ 10,52	R\$ 3.682,00





	RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA CEREAIS E DERIVADOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
215	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO CARÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CARÁ DE QUALIDADE SUPERIOR, SEM DEFEITOS E CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: OVALADO OU ALONGADO, COM A FORMA UNIFORME E SEM DEFORMAÇÕES. COR DA CASCA: MARROM CLARO OU ESCURO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. COR DA POLPA: BRANCA OU CREME, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO: DEVE TER UM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 300G E MÁXIMO DE 1,5 KG. TEXTURA: FIRME E SECA, SEM ÁREAS MOLES OU AMOLECIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU FERMENTADOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E RAÍZES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CARÁ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS DE RÁFIA OU BANDEJAS DE ISOPOR COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E	KG	2.050	R\$ 13,29	R\$ 27.244,50





	PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 15 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR, LUZ DIRETA OU UMIDADE DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM CONTROLE ADEQUADO DE TEMPERATURA E UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE RACHADURAS, BROTAMENTOS OU SINAIS DE PODRIDÃO. PRODUTO MOLE, AMOLECIDO OU COM ÁREAS PODRES. O ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
216	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO MANDIOCA COM CASCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS, CORTES EXCESSIVOS OU PODRIDÃO. COR DA CASCA: MARROM UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES AMOLECIDAS, RACHADAS OU RESSECADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. COMPRIMENTO DAS RAÍZES: ENTRE 25 CM E 50 CM, COM DIÂMETRO UNIFORME. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM FERIMENTOS QUE COMPROMETAM SUA CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, COM COBERTURA PARA EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTAMINAÇÃO.	KG	1.710	R\$ 9,29	R\$ 15.885,90





	O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO. NÃO DEVE SER ARMAZENADA SOB UMIDADE EXCESSIVA, POIS PODE ACELERAR O APODRECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: RAÍZES COM RACHADURAS PROFUNDAS, MOFADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. MANDIOCA COM CASCA ESVERDEADA OU POLPA ESCURA. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
217	UVA PASSA – EMBALAGEM DE 200 GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, DE BOA QUALIDADE, INTEIRAS, MADURAS E SÃS; COR: CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE UTILIZADA, SEM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, SEM PRESENÇA DE PEDAÇOS DUROS OU EXCESSIVAMENTE SECOS; SABOR: DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE SABORES ESTRANHOS OU FERMENTAÇÃO; AROMA: TÍPICO DE UVA PASSA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; LIVRE DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE FÍSICO, QUÍMICO OU BIOLÓGICO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO OU MATERIAL ADEQUADO PARA ALIMENTOS, SELADO HERMETICAMENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO: 200G; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; IDENTIFICAÇÃO DE EVENTUAIS ALERGÊNICOS (EX.: PODE CONTER TRAÇOS DE OLEAGINOSAS) E REGISTRO NO MAPA (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE FRUTAS SECAS E DESIDRATADAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADO	UNIDADE	791	R\$ 17,09	R\$ 13.515,55





	PARA EVITAR EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR E UMIDADE; O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS IRREGULARIDADES, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO NO PRAZO MÁXIMO DE 48 HORAS.				
218	VERDURA IN NATURA, REPOLHO ROXO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: ROXO INTENSO, COM TONALIDADE UNIFORME EM TODA A CABEÇA. FORMA: CABEÇA COMPACTA, ARREDONDADA, COM FOLHAS EXTERNAS BEM FORMADAS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: FOLHAS FIRMES E CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE REPOLHO ROXO, FRESCO, LEVEMENTE ADOCICADO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO ROXO SERÁ EMBALADO DE MANEIRA A PROTEGER A CABEÇA DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS PODEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM A CAPACIDADE DE ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 15 A 20 KG POR CAIXA. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS PARA GARANTIR A CIRCULAÇÃO DE AR E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PRESERVANDO A FRESCURA DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E UMIDADE, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE ATÉ A ENTREGA FINAL. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO ROXO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS	KG	1.205	R\$ 11,29	R\$ 13.604,45





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C. O REPOLHO ROXO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, A FIM DE PRESERVAR SUA CROCÂNCIA, COR E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, EVITANDO DANOS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, DANIFICADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODORE FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).				
219	VERDURA IN NATURA, RÚCULA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO, UNIFORME E NATURAL. FOLHAS: INTEIRAS, TENRAS, FIRMES E COM AROMA CARACTERÍSTICO. SABOR: LEVEMENTE PICANTE E AMARGO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 200G E 300G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E A CROCÂNCIA DAS FOLHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA RÚCULA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE:	MAÇO	301	R\$ 12,62	R\$ 3.799,62





	FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU RASGADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.				
220	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: BRANCO E DE TONALIDADE UNIFORME, COM FOLHAS EXTERNAS CLARAS E SEM MANCHAS AMARELADAS OU ESCURECIDAS. FORMA: CABELOS FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO, COMPACTOS E BEM FORMADOS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: AS FOLHAS DEVEM SER FIRMES, CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO E SUAVE, COM SABOR LEVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO DEVE SER EMBALADO DE MANEIRA QUE PROTEJA AS CABEÇAS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS DEVEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, COM A QUANTIDADE MÉDIA DE 15 A 20 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE SER VENTILADA, PERMITINDO A CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE E PRESERVANDO O FRESCOR DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DO PRODUTO, EVITANDO ESMAGAMENTO E DEFORMAÇÕES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO BRANCO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTIL. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, PARA MANTER O FRESCOR E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E APARÊNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANUSEADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, DANIFICADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODOR FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO	KG	3.055	R\$ 9,96	R\$ 30.417,62





	INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).				
221	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: FOLHAS ALONGADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS COMPACTAS, COM TALOS BRANCOS E CROCANTES. COR: FOLHAS DE VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, COM TALOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS. TEXTURA: FOLHAS MACIAS E FRESCAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU AMOLECIMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 500 G E 1,5 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE PRAGAS, DOENÇAS, FUSOS, MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DA ACELGA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA EVITAR DETERIORAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, AMARELADAS OU EXCESSIVAMENTE ÚMIDAS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM TALOS DANIFICADOS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	851	R\$ 15,89	R\$ 13.522,39
222	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE CRESPA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CRESPA, VARIEDADE DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO: CABEÇA BEM FORMADA, COM FOLHAS UNIFORMES E FIRMES. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS AMARELADAS, ESCURECIDAS OU SINAIS DE DESIDRATAÇÃO.	UNIDADE	2.770	R\$ 17,22	R\$ 47.708,63





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO VEGETAL FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU RESÍDUOS. PESO UNITÁRIO: MÉDIA DE 250G A 350G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME O TAMANHO DA CABEÇA. LIVRE DE DEFEITOS: SEM FOLHAS MURCHAS, QUEIMADAS, RASGADAS OU COM SINAIS DE PRAGAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS PERFURADAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 24 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 3 A 5 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 3°C E 8°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DAS FOLHAS. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM GASES COMO ETILENO, QUE ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FOLHAS QUEIMADAS OU AMARELADAS. PRODUTO MURCHADO, ESCURECIDO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
223	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COENTRO FRESCO EM MAÇO, COM AS FOLHAS BEM VERDES, TENRAS E SUCULENTAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE COENTRO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, SENDO COMPOSTO POR FOLHAS FRESCAS E SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS DE COR VERDE VIBRANTE, SEM SINAIS DE AMARELECIMENTO OU SECAGEM. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM PARTES MURCHAS OU SECAS. AROMA: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO DO COENTRO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES:	MAÇO	742	R\$ 14,62	R\$ 10.850,51





	O FORNECIMENTO DO COENTRO DEVE SEGUIR AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES EXIGIDAS, COMO: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O COENTRO DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, ADEQUADOS PARA ALIMENTOS, COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO COENTRO DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O COENTRO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
224	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE MANTEIGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE MANTEIGA FRESCA, COM FOLHAS LARGAS E CROCANTES. TAMANHO: AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR-SE DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO DO MAÇO VARIANDO ENTRE 300G E 500G. COR: FOLHAS DE COR VERDE ESCURO E VIBRANTE, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME, CROCANTE E SEM MURCHAMENTO, COM AS NERVURAS BEM DEFINIDAS. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS.	MAÇO	2.295	R\$ 14,62	R\$ 33.560,55



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE MANTEIGA DEVE SER EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS ADEQUADOS OU CAIXAS DE PAPELÃO COM VENTILAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER IDENTIFICADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA ADEQUADAMENTE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA COUVE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DA COUVE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
225	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE-FLOR FRESCA, DE CABEÇA COMPACTA E BEM FORMADA. TAMANHO E PESO: O PESO DAS CABEÇAS DE COUVE-FLOR DEVE VARIAR ENTRE 500G E 1,5KG, COM DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 15 A 25 CM. COR: CABEÇAS DE COR BRANCA A CREME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES E COMPACTAS, COM UMA TEXTURA MACIA AO TOQUE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE-FLOR, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA	KG	1.545	R\$ 17,22	R\$ 26.610,05





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE-FLORES DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA, COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA COUVE-FLORES DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO SEM DANOS. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE CABEÇAS DANIFICADAS, MURCHAS, SECAS OU AMARELADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS QUE COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
226	VERDURA IN NATURA, TIPO GUARIROBA – PALMITO AMARGOSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PALMITO FRESCO, SEM PROCESSAMENTO, INTEIRO OU CORTADO EM PARTES. TAMANHO E PESO: DEVE SER FORNECIDO INTEIRO OU EM TOLETES DE APROXIMADAMENTE 30 CM, COM DIÂMETRO VARIANDO DE 2 A 5 CM E PESO PROPORCIONAL À UNIDADE. COR: BRANCO A AMARELADO, COM ASPECTO HOMOGÊNEO E SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: FIRME E CROCANTE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU RESSECADAS. SABOR: AMARGO CARACTERÍSTICO DA GUARIROBA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. AROMA: FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PALMITO DEVE SER ENTREGUE FRESCO, SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVAÇÃO QUÍMICA. A EMBALAGEM DEVE SER EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	KG	755	R\$ 85,56	R\$ 64.595,28





	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, GARANTINDO TEMPERATURA DE 4°C A 10°C, PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PALMITO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM UMIDADE CONTROLADA PARA EVITAR RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR OU ODOR ALTERADOS, INDICANDO FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. TEXTURA AMOLECIDA OU RESSECADA, QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
227	VERDURA IN NATURA, TIPO MANJERICÃO FRESCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANJERICÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS UNIFORMES E SEM DANOS. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. AROMA E SABOR: FRESCO, INTENSO E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, MACIAS E TENRAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 100G E 200G, DEVIDAMENTE EMBALADO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MANJERICÃO DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO VENTILAÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU COM SINAIS DE RESSECAMENTO. PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, FUIROS, MOFO OU PRAGAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	MAÇO	450	R\$ 14,62	R\$ 6.580,50





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

228	VERDURA IN NATURA, TIPO SALSINHA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS COR: VERDE INTENSO E UNIFORME. FOLHAS: PEQUENAS A MÉDIAS, INTEIRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E ACENTUADO, SEM ODORES ESTRANHOS. SABOR: SUAVE E FRESCO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 150G E 250G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E AS PROPRIEDADES NATURAIS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA SALSINHA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.	MAÇO	1.322	R\$ 14,62	R\$ 19.332,05
229	VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO ÁLCOOL ETÍLICO DE ORIGEM AGRÍCOLA; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E INCOLOR, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE ÁLCOOL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO E NEUTRO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA	UNIDADE	2.010	R\$ 8,45	R\$ 16.984,50





	LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO (PET) ATÓXICO E RESISTENTE, OU VIDRO, COM CAPACIDADE DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: OME DO PRODUTO: "VINAGRE DE ÁLCOOL"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
230	VINAGRE DE MAÇÃ – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO SUÇO OU POLPA DE MAÇÃ; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSLÚCIDO OU LEVEMENTE TURVO, SEM RESÍDUOS SÓLIDOS VISÍVEIS; COR: ÂMBAR CLARO A MÉDIO, CARACTERÍSTICA DO VINAGRE DE MAÇÃ NATURAL; ODOR: FRUTADO E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE MAÇÃ, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO	UNIDADE	444	R\$ 13,72	R\$ 6.090,20





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PODE CONTER A "MÃE DO VINAGRE" (BIOFILME NATURAL FORMADO POR BACTÉRIAS ACÉTICAS). EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE VIDRO OU PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE MACÃ"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
231	VINAGRE DE VINHO BRANCO – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO BRANCO, ELABORADO A PARTIR DE UVAS Sãs E MADURAS; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E TRANSPARENTE, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; COR: CARACTERÍSTICA DO VINHO BRANCO UTILIZADO, SEM ALTERAÇÕES VISÍVEIS; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; SABOR: ÁCIDO, TÍPICO DO VINAGRE DE VINHO BRANCO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU	UNIDADE	388	R\$ 17,05	R\$ 6.615,40





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE VINHO BRANCO"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
232	WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE – EMBALAGEM DE 126 G COM 20 UNIDADES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: CAIXA COM 20 UNIDADES – 126G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE OU BRANCO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA UNIDADE, DENTRO DE CAIXA CONTENDO 20 UNIDADES. PESO LÍQUIDO TOTAL DA CAIXA: 126G. INGREDIENTES MÍNIMOS: AÇÚCAR; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; CACAU; GORDURA VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; FARINHA DE SOJA; SORO DE LEITE	CAIXA	1.632	R\$ 12,62	R\$ 20.595,84





	EM PÓ; AMENDOIM; SAL; FLOCOS DE ARROZ; ÓLEO VEGETAL; LEITE EM PÓ INTEGRAL; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO COM APARÊNCIA UNIFORME, LIVRE DE TRINCAS, QUEBRAS EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES DE COR E ODOR. PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTRO ÓRGÃO REGULADOR PERTINENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADA. PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. MARCA DE REFERÊNCIA: BIS (LACTA) OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.				
233	BISCOITO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO LÍQUIDO: 30G POR UNIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: QUEIJO, POLVILHO, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, SAL E FERMENTO. TEXTURA: CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPEL APROPRIADAS PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO	UNIDADE	25.300	R\$ 1,93	R\$ 48.829,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
234	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, CENOURA FRESCA, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E COBERTURA DE CHOCOLATE (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELO ALARANJADO, CARACTERÍSTICA DA CENOURA. SABOR: DOCE NA MEDIDA CERTA, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO; A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO; O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, GARANTINDO QUE O BOLO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA; PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS; NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	20.800	R\$ 2,97	R\$ 61.706,67
235	BOLO DE COCO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, COCO RALADO, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO. TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MASSA, COM PRESENÇA DE COCO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE COCO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS.	UNIDADE	21.600	R\$ 2,93	R\$ 63.360,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
236	BOLO DE ARROZ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: 30G. FORMATO: PEQUENO E ARREDONDADO, COM SUPERFÍCIE LEVEMENTE DOURADA. MASSA: MACIA E ÚMIDA, COM TEXTURA LEVE E AERADA, SEM GRUMOS OU RESÍDUOS CRUS. INGREDIENTES: ARROZ MOÍDO OU FARINHA DE ARROZ, OVOS, LEITE OU BEBIDA VEGETAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL (BAUNILHA, COCO OU OUTRO SABOR NATURAL). SABOR: SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE FERMENTO OU OUTROS INGREDIENTES ARTIFICIAIS. COR: AMARELADO CLARO, COM TONALIDADE UNIFORME E BORDAS LEVEMENTE DOURADAS. TEXTURA: LEVE, MACIA E FOFINHA, SEM ASPECTO SECO OU ESFARELENTADO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA, DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS OU INGREDIENTES QUE COMPROMETAM A QUALIDADE NUTRICIONAL. O FABRICANTE DEVE POSSUIR REGISTRO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA ADEQUADA PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA OU CALOR INADEQUADO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE NÃO HAVERÁ CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM ALÉRGENOS, SALVO ESPECIFICAÇÃO CONTRÁRIA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, SABOR ALTERADO	UNIDADE	17.200	R\$ 2,73	R\$ 47.013,33





	OU VALIDADE INSUFICIENTE SERÃO REJEITADOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR NATURAIS, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO INADEQUADA. APARÊNCIA UNIFORME, SEM QUEIMADURAS OU DEFORMAÇÕES GRAVES.				
237	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL. RECHEIO E COBERTURA: VARIADOS, PODENDO INCLUIR CREME, BRIGADEIRO, DOCE DE LEITE, CHANTILLY OU FRUTAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO. TEXTURA: MASSA FOFA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: CARACTERÍSTICA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS. SABOR: DOCE EQUILIBRADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. VALIDADE: MÍNIMO DE 48 HORAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	KG	320	R\$ 88,30	R\$ 28.256,00
238	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). MASSA: PÃO DE LÓ BRANCO, LEVE E MACIO, COM TEXTURA UNIFORME E COLORAÇÃO CLARA. RECHEIOS: CREME RUSSO – SABOR SUAVE E TEXTURA CREMOSA. DOCE DE ABACAXI – FEITO COM ABACAXI FRESCO, LEVEMENTE DOCE E CONSISTENTE. CREME DE COCO – SABOR MARCANTE DE COCO, CREMOSO E	KG	319	R\$ 89,97	R\$ 28.699,37





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SUAVE. COBERTURA: CHANTILI – LEVE, AERADO E DE TEXTURA SUAVE. COCO RALADO – APLICADO SOBRE O CHANTILI PARA DECORAÇÃO E SABOR ADICIONAL. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
239	BOLO DE FUBÁ EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E LIGEIRAMENTE ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-CLARA, CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNIDADE	19.950	R\$ 2,97	R\$ 59.185,00





	CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
240	BOLO DE MILHO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR ADOCICADO E SUAVE, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	19.250	R\$ 3,00	R\$ 57.750,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

241	BOLO DE TRIGO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA LEVE, FOFINHA E ÚMIDA, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO EXCESSIVO. COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DE BOLOS CASEIROS. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	66.000	R\$ 2,97	R\$ 195.800,00
242	BROA DE MILHO DOCE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, MARGARINA/MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR DOCE SUAVE, COM GOSTO NATURAL DE MILHO, SEM SABOR DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO	UNIDADE	16.850	R\$ 2,13	R\$ 35.946,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
243	BROA DE MILHO SALGADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA/MARGARINA, QUEIJO RALADO (OPCIONAL), SAL E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR SALGADO SUAVE, COM UM TOQUE LEVEMENTE AMAANTEIGADO, E POSSÍVEL PRESENÇA DE QUEIJO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	16.900	R\$ 2,00	R\$ 33.800,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
244	COXINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA COZIDA OU AMIDO DE MILHO, CALDO DE FRANGO, MANTEIGA/MARGARINA E TEMPEROS SUAVES. TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPEROS NATURAIS COMO ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA, SALSINHA E OUTROS TEMPEROS A GOSTO. RECHEIO CREMOSO E BEM TEMPERADO, COM PEDACOS VISÍVEIS DE FRANGO. COBERTURA: EMPANADA COM FARINHA DE ROSCA E/OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO	CENTO	409	R\$ 176,67	R\$ 72.256,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
245	CROQUETE (CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA OU AMIDO DE MILHO, TEMPEROS BÁSICOS (SAL, PIMENTA, CEBOLA, ALHO) E ÓLEO/MANTEIGA. TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO (ESCOLHER ENTRE CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO): CARNE: PREPARADA COM CARNE BOVINA MOÍDA E TEMPERADA COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E ESPECIARIAS. RECHEIO SABOROSO E CREMOSO, COM PEDACOS DE CARNE BEM COZIDA. PRESUNTO: FEITO COM PRESUNTO PICADO E TEMPERADO COM ESPECIARIAS SUAVES. RECHEIO CREMOSO E MACIO. QUEIJO: PREPARADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, CREMOSO E DERRETIDO, COM SABOR SUAVE. RECHEIO SUAVE E AGRADÁVEL AO PALADAR. COBERTURA: EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	CENTO	429	R\$ 176,67	R\$ 75.790,00
246	EMPADINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA OU MANTEIGA, SAL E TEMPEROS SUAVES, GARANTINDO UMA	CENTO	421	R\$ 213,33	R\$ 89.813,33





	TEXTURA CROCANTE E SABOROSA. COR DOURADA, TÍPICA DE EMPADA BEM PREPARADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E OUTROS TEMPEROS A GOSTO, COMO ERVAS FINAS, AZEITE DE OLIVA E MOLHO DE TOMATE. RECHEIO CREMOSO, BEM TEMPERADO E COM PEDAÇOS DE FRANGO VISÍVEIS, PROPORCIONANDO SABOR E CONSISTÊNCIA. FORMATO: EMPADA DE TAMANHO INDIVIDUAL, COM MASSA BEM DISTRIBUÍDA E FORMATO ARREDONDADO. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
247	ENROLADINHO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: CADA UNIDADE DEVERÁ TER APROXIMADAMENTE 30G. FORMATO: O PRODUTO DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO, COM A MASSA ENROLADA DE MANEIRA FIRME, SEM RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÓLEO E TEMPEROS LEVES, QUE DEVERÁ ENVOLVER O RECHEIO DE FRANGO SEM QUEBRAR DURANTE O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER COMPOSTO POR FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM SAL, ALHO, CEBOLA E	UNIDADE	21.905	R\$ 2,00	R\$ 43.810,00



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESPECIARIAS, E DEVE SER SUCULENTO E SABOROSO, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. O FRANGO DEVE SER COZIDO E BEM TEMPERADO, COM PEDAÇOS PEQUENOS, ADEQUADOS AO FORMATO DO SALGADO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME APÓS A FRITURA OU ASSAMENTO, E O RECHEIO DE FRANGO DEVERÁ SER DE COR NATURAL, SEM ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. TEXTURA: A MASSA DEVE SER CROCANTE POR FORA E O RECHEIO DE FRANGO DEVE SER MACIO E ÚMIDO, GARANTINDO A COMBINAÇÃO IDEAL DE TEXTURA ENTRE O CROCANTE DA MASSA E O CREMOSO DO RECHEIO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HERMETICAMENTE FECHADAS OU EMBALAGENS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM PROTEGER O PRODUTO DE DANOS E UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS (PARA CONGELADOS), CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS. ADITIVOS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, GLÚTEN (SE ESPECIFICADO), CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS NÃO NATURAIS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM INSTALAÇÕES QUE ATENDAM ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NORMAS DA ANVISA E MAPA. O FABRICANTE DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SEGUIR AS NORMAS APLICÁVEIS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, CONFORME REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E COM INGREDIENTES QUE NÃO COMPROMETAM A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, COM PADRÃO DE QUALIDADE E FRESCURA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA NO PRAZO ESTIPULADO E O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A TEMPERATURAS EXTREMAS, UMIDADE EXCESSIVA OU CONTAMINAÇÃO. O PRODUTO PODERÁ SER ENTREGUE FRITO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLADAS OU MAL ACONDICIONADAS. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.				
248	ENROLADINHO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE, MACIA E DOURADA, COM SABOR SUAVE, ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM UMA TEXTURA CROCANTE NA PARTE EXTERNA E MACIA POR DENTRO. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E HOMOGÊNEA APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO À BASE DE QUEIJO DE SABOR SUAVE, COMO QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO PRATO, DERRETIDO E CREMOSO, COM TEXTURA UNIFORME E SABOR MARCANTE. O QUEIJO DEVE SER DERRETIDO, COM PEDAÇOS BEM	UNIDADE	24.605	R\$ 1,96	R\$ 48.307,82





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DISTRIBUÍDOS PARA PROPORCIONAR SABOR EM CADA MORDIDA. FORMATO: FORMATO ENROLADO, COM O QUEIJO BEM ENVOLVIDO PELA MASSA, DE MODO QUE NÃO HAJA VAZAMENTO DO RECHEIO DURANTE O MANUSEIO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
249	ENROLADINHO DE SALSICHA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM O SABOR SUAVE E AGRAVÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR SALSICHAS DE CARNE (PORCO OU FRANGO, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO), CORTADAS EM PEDAÇOS PEQUENOS, COZIDAS OU PRÉ-COZIDAS, TEMPERADAS A GOSTO E ENVOLTAS NA MASSA. A SALSICHA DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA E COM SABOR SUAVE. FORMATO:	UNIDADE	24.305	R\$ 2,00	R\$ 48.610,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FORMATO ENROLADO, COM A SALSICHA TOTALMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
250	ENROLADINHO DE LINGUIÇA DEFUMADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR SUAVE E AGRAVÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO, COM ASPECTO APETITOSO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR LINGUIÇA DEFUMADA, PREVIAMENTE COZIDA OU ASSADA, PICADA EM PEDACOS PEQUENOS E ENVOLTA PELA MASSA. A LINGUIÇA DEFUMADA DEVE TER SABOR MARCANTE, DE BOA QUALIDADE, COM O TOQUE CARACTERÍSTICO DA DEFUMAÇÃO E SEM EXCESSO DE GORDURA. O RECHEIO DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO PERMANEÇA INTACTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. FORMATO:	UNIDADE	25.605	R\$ 2,67	R\$ 68.280,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ENROLADO DE FORMA COMPACTA, COM A LINGUIÇA COMPLETAMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, NO FORMATO PADRÃO DE UM ENROLADINHO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 30G. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
251	ESFIRRA DE CARNE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA MACIA, LEVE E COM SABOR SUAVE, COM TEXTURA QUE DEVE SER UNIFORME E CROCANTE NAS BORDAS, QUANDO ASSADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA E AGRADÁVEL, COM ACABAMENTO UNIFORME APÓS O PREPARO. A MASSA DEVE SER PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR E LEVEZA. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR CARNE MOÍDA DE QUALIDADE, PREVIAMENTE COZIDA E TEMPERADA COM ESPECIARIAS QUE REALÇAM O SABOR, COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, TOMATE, SAL, PIMENTA-DO-REINO E COM ADIÇÃO DE MOLHO DE TOMATE, QUANDO NECESSÁRIO, PARA GARANTIR SUCULÊNCIA. A CARNE DEVE ESTAR BEM COZIDA E DESFIADA, COM BOA DISTRIBUIÇÃO DO TEMPERO, SEM EXCESSO DE GORDURA. A PROPORÇÃO DO RECHEIO DEVE SER ADEQUADA PARA QUE O	CENTO	481	R\$ 193,33	R\$ 92.993,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR SEJA MARCANTE SEM SER EXCESSIVO, GARANTINDO O EQUILÍBRIO COM A MASSA. FORMATO: A ESFIRRA DEVERÁ TER FORMATO TRADICIONAL, TRIANGULAR OU FECHADO, COM A MASSA ENVOLTA COMPLETAMENTE PELO RECHEIO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER DO TAMANHO IDEAL PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM PESO APROXIMADO DE 30G. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
252	MINI SANDUÍCHE (PATÊ DE FRANGO OU ATUM COM ALFACE E CENOURA RALADA). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PÃO: PÃO MACIO, FRESCO, DE COR DOURADA E CROCANTE NAS BORDAS, COM TEXTURA LEVE E FOFA. O PÃO PODE SER DE FORMA TRADICIONAL, MINI BAGUETE OU OUTRO FORMATO ADEQUADO PARA O CONSUMO INDIVIDUAL. PESO APROXIMADO DE CADA UNIDADE: 30G. RECHEIO: PATÊ DE FRANGO: PREPARADO COM CARNE DE FRANGO DESFIADA, TEMPERADA COM MAIONESE, ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, E OUTROS TEMPEROS, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E CREMOSO. PATÊ DE ATUM: PREPARADO COM ATUM EM CONSERVA, MAIONESE, CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E TEMPEROS VARIADOS, COM SABOR EQUILIBRADO E CREMOSO. O RECHEIO DEVE SER GENEROSO E BEM DISTRIBUÍDO, GARANTINDO QUE O SABOR SEJA MARCANTE, MAS SEM SER	CENTO	241	R\$ 206,67	R\$ 49.806,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EXCESSIVO. COMPLEMENTOS: ALFACE: FOLHAS FRESCAS, CROCANTES, SEM MANCHAS OU SUJEIRAS, LAVADAS ADEQUADAMENTE PARA GARANTIR SEGURANÇA ALIMENTAR. CENOURA RALADA: RALADA FINA OU MÉDIA, FRESCA, COM SABOR SUAVE E CROCANTE, PARA ADICIONAR FRESCOR E TEXTURA AO SANDUÍCHE. FORMATO E APRESENTAÇÃO: O MINI SANDUÍCHE DEVERÁ SER MONTADO DE FORMA QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDOS, DE FÁCIL CONSUMO. O PRODUTO SERÁ SERVIDO EM UNIDADES INDIVIDUAIS, PODENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, COMO CAIXAS OU BANDEJAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
253	PÃO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO REDONDO OU OVAL, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. TEXTURA: MACIA POR DENTRO, COM MIOLO FOFO E ÚMIDO, LEVEMENTE DENSO, E CASCA CROCANTE. SABOR: SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DO MILHO, COM LEVE TOQUE DE SAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE).	UNIDADE	28.400	R\$ 2,10	R\$ 59.640,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
254	PÃO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 30G POR UNIDADE. FORMATO: PEQUENAS BOLINHAS OU PÃES DE FORMATO ARREDONDADO, DE TAMANHO UNIFORME. COR: COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO E AERADO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, COM LEVE TOQUE DE SAL E SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO OU DOCE, QUEIJO MINAS PADRÃO OU QUEIJO RALADO DE BOA QUALIDADE, OVOS, LEITE, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E FERMENTO. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO	UNIDADE	34.700	R\$ 1,93	R\$ 66.971,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
255	PÃO MANDI. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO DE FORMATO OVAL OU REDONDO, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO DOURADA A AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MANDIOCA. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE, MIOLO MACIO E AERADO, COM CONSISTÊNCIA SUAVE. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA, LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FÉCULA DE MANDIOCA OU MANDIOCA COZIDA, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O	UNIDADE	73.600	R\$ 1,80	R\$ 132.480,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
256	PÃO TIPO FRANCÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO COM FORMATO ALONGADO E CILÍNDRICO, COM RANHURAS VISÍVEIS NA PARTE SUPERIOR. COR: CASCA DOURADA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E AERADO. TEXTURA: CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO, LEVE E AERADO, COM FENDAS INTERNAS PEQUENAS E UNIFORMES. SABOR: SABOR NEUTRO, LEVE E DELICADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 2 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	#####	R\$ 1,45	R\$ 348.725,00
257	PASTEL (CARNE OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, PODENDO SER RETANGULAR OU TRIANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS. MASSA: CROCANTE E FINA POR FORA, COM TEXTURA LEVE E CROCANTE, SEM QUEIMAR. RECHEIO: CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA,	CENTO	434	R\$ 206,67	R\$ 89.693,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, SEM EXCESSO DE GORDURA. QUEIJO: RECHEIO DE QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSO DE SAL OU GORDURAS. COR: MASSA DOURADA E UNIFORME, COM RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO RECHEIO, SEJA DE CARNE BEM TEMPERADA OU QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSOS DE GORDURA OU INGREDIENTES INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). CASO FORNECIDO CONGELADO, A VALIDADE SERÁ ESTENDIDA CONFORME O PERÍODO ESTIPULADO PELO FABRICANTE. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
258	QUIBE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE CILINDRO OU BOLINHO, BEM COMPACTADO E UNIFORME. MASSA: MASSA DE TRIGO PARA QUIBE COM TEMPERO DE CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS, COM BOA CONSISTÊNCIA E SEM EXCESSOS DE GORDURA. RECHEIO: CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA, ALHO, HORTELÃ, PIMENTÃO E ESPECIARIAS TÍPICAS DO PRATO, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO	CENTO	434	R\$ 189,67	R\$ 82.315,33





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE COR UNIFORME. SAVOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO QUIBE, COM A COMBINAÇÃO DO TRIGO TEMPERADO E RECHEIO SABOROSO DE CARNE MOÍDA, BEM EQUILIBRADO E SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
259	RISOLE (MILHO, CARNE OU FRANGO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE MEIA-LUA OU RETANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS E UNIFORME. MASSA: MASSA DE FARINHA DE TRIGO, LEVE E CROCANTE, SEM EXCESSOS DE GORDURA. DEVERÁ SER BEM ESTRUTURADA, SEM RACHADURAS, E DE FÁCIL CONSUMO. RECHEIOS: MILHO: RECHEIO CREMOSO, À BASE DE MILHO, TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA BEM TEMPERADA, COM CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS. FRANGO: RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM	CENTO	484	R\$ 189,67	R\$ 91.798,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO DE COR UNIFORME E CREMOSA, DE ACORDO COM O SABOR DO RECHEIO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER SUAVE E BEM EQUILIBRADO, DESTACANDO O RECHEIO, SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
260	RODA DE BOLO DE FUBÁ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 720G (12 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA E ÚMIDA, DE COR DOURADA CLARA, COM TEXTURA UNIFORME E FOFA. A RECEITA DEVERÁ SER À BASE DE FUBÁ, LEITE, OVOS, AÇÚCAR E MARGARINA/MANTEIGA. SABOR: O BOLO DE FUBÁ DEVERÁ TER SABOR DOCE E SUAVE, COM O AROMA CARACTERÍSTICO DO MILHO. O GOSTO DE FUBÁ DEVE SER DESTACADO, SEM SABORES EXCESSIVOS OU	UNIDADE	604	R\$ 21,67	R\$ 13.086,67





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARTIFICIAIS. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, NÃO SECA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA), MAS MUITO FOFA E ÚMIDA POR DENTRO. COR: A COR DO BOLO DEVERÁ SER DOURADA, CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, MANTENDO INTEIRO E PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA DANOS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXA PLÁSTICA COM VEDAÇÃO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO RECOMENDADAS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
261	RODA DE BOLO DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA, ÚMIDA E COM COR DOURADA CLARA, PREPARADA À BASE DE SUÇO E RASPA DE LARANJA, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E MANTEIGA/MARGARINA. SABOR: O SABOR DEVE SER REFRESCANTE E SUAVE, COM UM EQUILÍBRIO ENTRE O DOCE E O CÍTRICO DA LARANJA, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. O GOSTO DE LARANJA DEVE SER EVIDENTE, MAS SEM SOBRECARGAR. TEXTURA: A TEXTURA DA MASSA DEVERÁ SER FOFA, LEVE E ÚMIDA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA). NÃO DEVE SER SECA. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR DOURADA COM LEVE COLORAÇÃO ALARANJADA, CARACTERÍSTICO DO USO DO SUÇO E RASPA DE LARANJA. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA,	UNIDADE	610	R\$ 28,33	R\$ 17.283,33





	QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
262	RODA DE BOLO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA FOFA E ÚMIDA, PREPARADA À BASE DE MILHO VERDE OU FUBÁ DE MILHO, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, MANTEIGA/MARGARINA E FERMENTO, COM UM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. SABOR: O SABOR DEVE SER SUAVE E CARACTERÍSTICO DE MILHO, COM UM EQUILÍBRIO DE DOÇURA, COM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, LEVE E ÚMIDA, COM BOA COESÃO E SEM RESSECAR APÓS O CORTE. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR AMARELADA A PARTIR DO USO DE MILHO OU FUBÁ, COM UMA APARÊNCIA DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. A EMBALAGEM PODE SER A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO.	UNIDADE	660	R\$ 28,33	R\$ 18.700,00





	CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
263	ROSCA COM RECHEIO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: A ROSCA DEVERÁ TER UM PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE. FORMATO: A ROSCA DEVERÁ TER FORMATO CIRCULAR OU EM ESPIRAL, COM ACABAMENTO DE MASSA TRANÇADA OU EM FORMATO CLÁSSICO DE ROSCA. MASSA: MASSA DOCE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, LEITE, MARGARINA OU MANTEIGA, COM UMA LEVE DOÇURA. A TEXTURA DEVERÁ SER FOFA E LEVE, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO. RECHEIO: RECHEIO CREMOSO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO, DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE AO LONGO DA ROSCA, CONFERINDO SABOR MARCANTE E DOCE. COBERTURA (OPCIONAL): PODE SER COBERTA COM AÇÚCAR REFINADO OU UMA FINA CAMADA DE GLACÊ PARA DAR ACABAMENTO VISUAL E SABOR ADICIONAL. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO, COM O RECHEIO VISÍVEL E INCORPORADO À MASSA, COM O COCO RALADO APARECENDO NA SUPERFÍCIE OU EM PONTOS DISTRIBUÍDOS PELA ROSCA. TEXTURA: A ROSCA DEVERÁ TER UMA TEXTURA MACIA, COM O RECHEIO CREMOSO E ÚMIDO, MAS SEM DEIXAR A MASSA ENCHARCADA. O RECHEIO DE COCO E LEITE CONDENSADO DEVE SER HOMOGÊNEO, SEM EXCESSOS. EMBALAGEM: A ROSCA DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, COMO EMBALAGENS PLÁSTICAS OU CAIXA DE PAPELÃO COM VEDAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A ROSCA FRESCA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, SALVO SE INDICADO NO RÓTULO COMO PRODUTO COM GLÚTEN. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO	UNIDADE	24.150	R\$ 2,33	R\$ 56.350,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
264	SALGADINHO TIPO BARQUETE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA UNIDADE DE BARQUETE DEVERÁ TER PESO APROXIMADO DE 15G A 20G. FORMATO: O PRODUTO DEVERÁ TER FORMATO DE BARQUETE, COM BORDAS LEVEMENTE ONDULADAS, BEM ESTRUTURADO, SEM DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE, COM SABOR SUAVE, PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E TEMPEROS. A TEXTURA DEVERÁ SER LEVE E CROCANTE, SEM SER EXCESSIVAMENTE DURA. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER CREMOSO E SABOROSO, PODENDO SER DE FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO OU VEGETAL (A SER ESPECIFICADO CONFORME O PEDIDO), BEM TEMPERADO, COM BOA CONSISTÊNCIA, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME APÓS O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. O RECHEIO, CONFORME O TIPO ESCOLHIDO, DEVERÁ TER COLORAÇÃO NATURAL DE ACORDO COM OS INGREDIENTES UTILIZADOS (EX.: FRANGO DESFIADO, CARNE MOÍDA, ETC.). TEXTURA: A BARQUETE DEVE TER UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO CREMOSO POR DENTRO, COM BOA ADERÊNCIA ENTRE MASSA E RECHEIO, SEM QUE O RECHEIO ESCORRA OU VAZE DURANTE O CONSUMO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS, COMO SACOS PLÁSTICOS, CAIXAS DE PAPELÃO OU RECIPIENTES RÍGIDOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA PARA GARANTIR A FRESCURA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE. ADITIVOS: O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E GLÚTEN, SALVO INDICAÇÃO NO RÓTULO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ESTEJA DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM, INCLUINDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS COMO NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, CONFORME A ESPECIFICAÇÃO, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.	CENTO	267	R\$ 216,67	R\$ 57.850,00





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA DENTRO DO PRAZO ESTIPULADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, E O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO DE MANEIRA QUE GARANTA A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS EXTREMAS OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.				
265	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 13 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 13 KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO, CONFORME PADRÕES DEFINIDOS PELA ANP. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES; O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJÕES DE 13 (TREZE) KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, FERRUGENS, VAZAMENTOS OU QUAISQUER IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E FUNCIONALIDADE; OS BOTIJÕES DEVEM CONTER LACRE DE SEGURANÇA E SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE, CONFORME EXIGÊNCIA DOS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES; O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER À PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA TÉCNICA ABNT NBR 14024, NO QUE SE REFERE À COMPOSIÇÃO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MANUSEIO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SEGURANÇA; O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR TODAS AS LICENÇAS EXIGIDAS PARA COMERCIALIZAÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO, INCLUSIVE O REGISTRO OU AUTORIZAÇÃO DA ANP (AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; A EMPRESA DEVERÁ FORNECER OS BOTIJÕES CHEIOS, COM GARANTIA DO PESO LÍQUIDO DE 13 KG DE GLP, RESPEITANDO A TARA DO VASILHAME; A RECARGA (TROCA) DOS BOTIJÕES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ REALIZADA CONFORME DEMANDA DA CONTRATANTE, COM ENTREGA NO LOCAL DESIGNADO, RESPEITANDO OS PRAZOS ESTABELECIDOS NO CONTRATO. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: TODO O TRANSPORTE E ENTREGA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS PERIGOSOS, COM A DEVIDA IDENTIFICAÇÃO NOS VEÍCULOS E EPIS PARA OS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJÕES VAZIOS E SUBSTITUIÇÃO POR BOTIJÕES CHEIOS EM PERFEITO ESTADO.	UNIDADE	1.305	R\$ 119,41	R\$ 155.830,05
266	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 45 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 45 (QUARENTA E CINCO) KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO.	UNIDADE	115	R\$ 555,82	R\$ 63.919,30





DESCRIÇÃO	TÉCNICA:			
PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES; O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJOES DE 45 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E EFICIÊNCIA; OS BOTIJOES DEVEM APRESENTAR LACRE DE SEGURANÇA INVIOLODO, BEM COMO SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PELA ANP; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA ABNT NBR 14024, NO QUE TANGE À COMPOSIÇÃO, ACONDICIONAMENTO, MANUSEIO, SEGURANÇA E TRANSPORTE; O FORNECEDOR DEVERÁ POSSUIR TODAS AS LICENÇAS E AUTORIZAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A COMERCIALIZAÇÃO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO, INCLUINDO O REGISTRO JUNTO À ANP; A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ ENTREGAR OS BOTIJOES DEVIDAMENTE CHEIOS, ASSEGURANDO O PESO LÍQUIDO DE 45 KG DE GLP, OBSERVANDO A TARA DO VASILHAME; A TROCA DOS BOTIJOES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ FEITA MEDIANTE SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE, DEVENDO OCORRER COM PONTUALIDADE E EFICIÊNCIA. LOCAL DA ENTREGA: AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES LOCALIZADAS NOS DISTRITOS DE VILA SÃO JOSÉ E DIOLÂNDIA, CONFORME SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVERÃO ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES PARA PRODUTOS PERIGOSOS, INCLUINDO VEÍCULOS APROPRIADOS E IDENTIFICADOS, E O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) PELOS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJOES VAZIOS E A SUBSTITUIÇÃO POR UNIDADES CHEIAS, SEMPRE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 12.456.545,29

2 DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

2.1 A vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 12 (doze) meses, com início a partir da data de sua assinatura e publicação, podendo ser prorrogada nas formas previstas da Lei 14.133/21.

3 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1 A fundamentação consiste na referência ao Estudo Técnicos Preliminares Correspondente, em anexo ao processo, conforme previsto no §1º do Art. 18 da lei 14.133/2023.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 Garantir o abastecimento dos Gêneros alimentícios para todos os órgãos e departamentos da administração pública municipal de Itapuranga.





4.2 **Assegurar o atendimento contínuo, eficiente e ininterrupto** das demandas alimentares das unidades vinculadas à Administração Pública Municipal, mediante o fornecimento regular, adequado e de qualidade de gêneros alimentícios, hortigranjeiros, polpas de frutas, verduras, legumes e frutas, garantindo a manutenção dos serviços públicos que deles dependem.

4.3 **Garantir a qualidade dos alimentos fornecidos**, em estrita conformidade com as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e demais regulamentações aplicáveis, promovendo a saúde, o bem-estar e a segurança dos usuários finais, com especial atenção às unidades que atendem públicos sensíveis, como escolas, centros de educação infantil, unidades de saúde e programas de assistência social.

4.4 **Assegurar a pontualidade, regularidade e aderência às demandas específicas** de cada unidade requisitante, por meio de cronogramas de fornecimento compatíveis com os planejamentos operacionais, nutricionais e pedagógicos das instituições, evitando desabastecimentos e promovendo a eficiência na execução dos serviços públicos.

4.5 **Promover a economicidade, a eficiência e a correta aplicação dos recursos públicos**, por meio de processo licitatório pautado nos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia e competitividade, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

4.6 **Estimular o desenvolvimento econômico local e regional**, incentivando, sempre que possível, a participação de fornecedores estabelecidos no município, desde que atendidos os critérios de qualidade, pontualidade, regularidade e segurança alimentar, contribuindo para a geração de emprego, renda e fortalecimento da economia local.

4.7 **Otimizar a gestão de estoques, o planejamento logístico e a elaboração de cardápios** das unidades consumidoras, mediante fornecimento flexível conforme demanda, e disponibilização de itens em quantidade, qualidade e variedade adequadas, garantindo alimentação balanceada, diversificada e nutricionalmente adequada aos usuários atendidos.

5 REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO (DEVERÁ SER APRESENTADO NA LICITAÇÃO).

5.1 Os licitantes interessados em participar do processo de licitação, deverá apresentar além dos documentos já previsto no edital, os seguintes documentos;

5.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores. Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.1.2 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

5.1.3 Decreto de autorização, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ata de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.1.4 Somente será considerado para efeitos de comprovação da habilitação jurídica, aquele licitante que apresentar o contrato social com todas suas alterações ou a última alteração consolidada, até a data de realização do presente certame.





- 5.1.5 Declarações conjuntas, conforme modelo do Anexo III.
- 5.1.6 Declaração de comprovação de ME ou EPP, conforme Anexo V, exigida somente para microempresas ou empresas de pequeno porte, de enquadramento em um dos dois regimes, caso pretenda beneficiar-se, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, **acompanhada da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado Sede da Licitante, emitida a menos de 60 dias ou data de vencimento constante na certidão.**
- 5.1.7 Documento oficial de identificação oficial com foto do sócio representante.
- 5.2 **Regularidade Fiscal:**
- 5.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda.
- 5.2.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 5.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de Certidão emitida relativa à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional / Certidão expedida pela Delegacia da Receita Federal.
- 5.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 5.2.5 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- 5.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através de Certidão expedida pelo Estado sede da licitante.
- 5.2.7 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, através de Certidão expedida pelo município sede da licitante.
- 5.2.8 A comissão certificará se as licitantes se encontram no **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS)**, a regularidade das empresas e / ou profissionais participantes do processo de licitação, em especial ao impedimento daquelas em contratar com o Poder Público, em atendimento ao disposto na Portaria CGU nº 516, de 15 de março de 2010. Assim como também será realizado consulta no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF** a regularidade das empresas e ou profissionais participantes do processo de licitação, em especial ao impedimento em contratar com o Poder Público, sendo vedada a participação na licitação ou contratação de empresa que consta como impedida ou suspensa.
- 5.2.9 Será realizado consulta no **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis** a regularidade das empresas e ou profissionais participantes do processo de licitação, no que tange a registro de ato de improbidade administrativa e inelegibilidade supervisionado pelo Conselho Nacional de Justiça.
- 5.3 **Qualificação Econômico-financeira:**
- 5.3.1 Certidão Negativa de pedido de Falência ou Concordata, ou Recuperação Judicial, expedida pelo judiciário do Estado sede da pessoa jurídica contemplando todas as comarcas da Unidade da Federal da licitante ou da Comarca Sede, com data não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.



5.4 Qualificação Técnica:

5.4.1 Comprovação de aptidão por meio de, no mínimo, 01(um) Atestado de capacidade técnica, que comprove que a empresa licitante tenha executado ou esteja executando contrato compatível ao objeto dessa licitação, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Os atestados de capacidade técnica terão prazo de validade indeterminado, salvo quando nos mesmos estiver explícita sua validade.

6 EXECUÇÃO SOBRE A ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

6.1 As ordens de fornecimento dos produtos objeto desta licitação serão realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Pública Municipal.

6.2 O Município garante a aquisição mínima de 5% (cinco por cento) dos produtos objeto da licitação.

6.3 A entrega dos produtos deverá ocorrer em prazo máximo de 7 (sete) dias após o recebimento da ordem de fornecimento.

6.4 Os produtos deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria solicitante, mediante apresentação da ordem de fornecimento.

6.5 Nos preços apresentados na proposta, deverão incluir todas as despesas relativas ao fornecimento, tais como frete, impostos e demais encargos fiscais, sociais e trabalhistas.

6.6 O prazo para entrega terá início na data de envio da ordem de fornecimento.

6.7 As solicitações de fornecimento poderão ser assinadas pelo Secretário de Gestão Municipal ou pelo Gestor/Secretário de cada secretaria.

6.8 Os produtos serão recebidos da seguinte forma:

- a) Provisoriamente, para verificação posterior da conformidade com as especificações e, quando aplicável, com os prazos de validade.
- b) Definitivamente, após a aferição da qualidade e quantidade, seguida da aceitação formal.
- c) Serão rejeitados, no ato do recebimento, produtos que apresentem especificações diferentes das constantes neste Termo de Referência ou marca diversa daquela informada na proposta de preços da licitante. Nesses casos, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.9 Se o objeto for considerado **INSATISFATÓRIO** pelo fiscal de contratos, será lavrado um **TERMO DE RECUSA**, no qual serão registradas as desconformidades verificadas, devendo o produto ser substituído no prazo estipulado.

6.9.1 Se a inconformidade disser respeito à especificação, o objeto será rejeitado integralmente, cabendo à contratada providenciar sua substituição ou, alternativamente, sujeitar-se à rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.9.2 Na hipótese de substituição, a contratada deverá realizá-la conforme as orientações da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação por escrito, mantendo-se o preço originalmente contratado.





6.9.3 Se a inconformidade disser respeito às características do objeto, poderá ser exigida sua complementação ou a rescisão contratual, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.10 Na hipótese de complementação, a fornecedora deverá realizá-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantendo-se o preço inicialmente contratado.

6.11 Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo a entrega no local indicado, correrão integral e exclusivamente por conta da fornecedora.

6.12 Os Departamentos e Secretarias receberão entregas de segunda à sexta-feira, nos seguintes horários: das 7h às 10h e das 13h às 16h30.

6.12.1 Não será recebido produtos em finais de semana e feriados e em horários diferentes ao apresentado no item

6.13 Para todas as entregas em conjuntos com os produtos, deve ser apresentado a respectiva nota fiscal, que também deve ser enviada em PDF para o e-mail do departamento de compras do município de Itapuranga, comprasitapuranga@gmail.com.

7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 A Ata de Registro de Preço, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, onde cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2 Havendo impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3 As comunicações entre o órgão e o fornecedor devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4 O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5 A execução da Ata de Registro de Preço deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme disposto no art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6 O fiscal do contrato acompanhará sua execução, garantindo que todas as condições estabelecidas sejam cumpridas, assegurando os melhores resultados para a Administração.

7.7 O fiscal do contrato registrará no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução, bem como as medidas necessárias para a regularização de eventuais falhas ou defeitos observados.

7.8 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificação determinando prazo para correção.

7.9 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, situações que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência.

7.10 Havendo ocorrências que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preço nos prazos estipulados, o fiscal comunicará imediatamente o gestor do contrato.





7.11 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, com a devida antecedência, sobre o término da vigência da Ata de Registro de Preço, permitindo sua renovação ou prorrogação tempestiva conforme previsto na Lei Federal 14.133/21.

7.12 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará empenho, pagamento, garantias, glosas e termos aditivos, solicitando documentos comprobatórios quando necessário.

7.13 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para providências cabíveis.

7.14 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, registrando formalmente a execução, ordens de serviço, ocorrências, alterações e prorrogações contratuais.

7.15 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho e pagamento, registrando eventuais problemas no fluxo da liquidação e pagamento.

7.16 O gestor do contrato monitorará os registros feitos pelos fiscais, informando à autoridade superior quando houver ocorrências que ultrapassem sua competência.

7.17 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação dos fiscais quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, mencionando desempenho, indicadores e penalidades aplicadas.

7.18 O gestor do contrato providenciará a formalização de processo administrativo para aplicação de sanções, conforme o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.19 O gestor do contrato elaborará relatório final contendo informações sobre a execução do contrato, sugerindo condutas para aprimoramento das atividades da Administração.

7.20 A Administração Pública Municipal de Itapuranga nomeará os fiscais de contratos lotados em cada secretaria, garantindo a fiscalização e acompanhamento adequados.

8 PAGAMENTO

8.1 Os pagamentos pela aquisição dos produtos, serão realizados em até 30 (trinta) dias a contar da data da entrega dos produtos, e apresentação de notas fiscais

8.2 As Notas Fiscais deverão conter no mínimo os seguintes dados:

8.3 Data de emissão

8.4 Estar endereçada ao órgão solicitante, ao seu respectivo CNPJ;

8.5 Quantidade fornecida;

8.6 Especificações dos produtos;

8.7 Preços unitários e total;

8.8 O fiscal do contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a (s) Nota(s) Fiscal(is) para pagamento quando cumpridas pela Contratada, todas as condições pactuadas.

8.9 O fiscal da Ata de Registro de Preço, será nomeado por ato do chefe do executivo ou pelo Gestor de Contrato de cada Secretaria.





8.10 O pagamento somente será efetuado após a comprovação pelo fornecedor que se encontra em dia com suas obrigações fiscais e sociais, mediante apresentação de Certidões perante os seguintes órgãos: Receita Federal do Brasil, Justiça do Trabalho, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, Secretaria da Fazenda do Estado sede da licitante e com o Município Sede da Licitante.

8.11 As notas fiscais devem acompanhar os produtos, e serem enviadas em arquivo PDF para o e-mail do departamento de compras do município.

9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR;

9.1 Será habilitado a celebração da Ata de Registro de Preço a licitante que for selecionado por apresentar o menor valor por item, e que apresente toda documentação solicitada no edital, termo de referência e anexos, conforme previsto no edital e demais anexos do presente processo de licitação.

10 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O valor estimado foi feito, levando em consideração orçamentos apresentados por fornecedores do ramo de atividade ao objeto do processo de licitação.

10.2 O valor total estimado do processo é de **R\$ 12.456.545,29 (doze milhões, quatrocentos e cinquenta e seis mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e vinte e nove centavos)**, conforme orçamentos que fazem parte dos autos do processo.

11 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	CLASSIFICAÇÃO	FICHA	FONTE
Manutenção do Gabinete do Prefeito	04.122.0002.2.001.3.3.90.30	Material de Consumo	0020	100
Man. Da Sec. Mun. De Gestão, Planejamento e Finanças	04.122.0004.2.006.3.3.90.30	Material de Consumo	0050	100
Manutenção da Gestão Tributária e Receitas.	04.123.0006.2.101.3.3.90.30	Material de Consumo	0083	100
Manutenção da Segurança Pública	06.181.0005.2.007.3.3.90.30	Material de Consumo	0063	100
Man. Da Secr. De Infraestrutura e Cidades	15.452.0014.2.031.3.3.90.30	Material de Consumo	0173	100
Manutenção da Secretaria Municipal de Controle Interno	04.124.0030.2.164.3.3.90.30	Material de Consumo	0700	100





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

Man. E Custeio Agricultura e Pecuária	20.606.0101.2.202.3.3.90.30	Material de Consumo	0905	100
Manutenção e Custeio da Cultura, Economia Criativa e Turismo.	13.392.0018.2.194.3.3.90.30	Material de Consumo	0879	100
Mn. Da Secretaria Municipal de Saúde.	10.122.0021.2.036.3.3.90.30	Material de Consumo	0297	102
Bloco de Atenção Básica	10.301.0024.2.163.3.3.90.30	Material de Consumo	0676	102/107/ 131
Bloco de Atenção de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar.	10.302.0022.2.162.3.3.90.30	Material de Consumo	0665	102/107/ 131
Manutenção da Vigilância em Saúde	10.305.0026.2.096.3.3.90.30	Material de Consumo	0354	102/107
Manutenção do FMDCA	08.243.0027.2.115.3.3.90.30	Material de Consumo	0364	100
Man. Sec. Mun. De Cid. Assisten. Soc. Trab. E da Mulher.	08.122.0028.2.214.3.3.90.30	Material de Consumo	0976	100
Man. Sec. Mun. de Cid. Assist. Soc. Trab. E da Mulher	08.122.0028.2.218.3.3.90.30	Material de Consumo	1018	129/100
Bloco de Gestão do SUAS – IGD – SUAS	08.122.0028.2.220.3.3.90.30	Material de Consumo	1032	100/129
Manutenção do Conselho Tutelar	08.122.0028.2.223.3.3.90.30	Material de Consumo	1049	100
Bloco da Proteção Social Básica	08.245.0028.2.216.3.3.90.30	Material de Consumo	1001	129/100
Bloco de Proteção Social Especial de Médica e Alta Complexidade (MA)	08.245.0028.2.217.3.3.90.30	Material de Consumo	1010	129/100
Man. Do Meio Amb. E Desenv. Agrop. Ind. Comércio.	18.541.0015.2.025.3.3.90.30	Material de Consumo	0430	100
Man. Do Fundo Municipal do Idoso.	08.241.4134.2.124.3.3.90.30	Material de Consumo	0487	100
Manutenção do Ensino Fundamental	12.361.0008.2.139.3.3.90.30	Material de Consumo	0532	101/115





Man. Da Sec. Mun. De Educação e Esporte.	12.361.0008.2.147.3.3.90.30	Material de Consumo	0570	101
Manutenção das Creches	12.365.0011.2.144.3.3.90.30	Material de Consumo	0560	101
Manutenção da Biblioteca Municipal	12.392.0008.2.159.3.3.90.30	Material de Consumo	0657	101
Manutenção do Esporte e Lazer	27.812.0012.2.142.3.3.90.30	Material de Consumo	0549	100

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Assinar a Ata de Registro de Preço, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal.
- 12.2 Fornecer os produtos conforme emissão da ordem de fornecimento, e previsto no item sexto deste termo.
- 12.3 Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da ARP.
- 12.4 Ressarcir por eventuais prejuízos causados ao Município de Itapuranga, aos órgãos participantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução da Ata de Registro de Preço.
- 12.5 Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, O MUNICIPIO DE ITAPURANGA e os Órgãos Participantes isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.
- 12.6 Pagar, pontualmente, os seus empregados e as obrigações fiscais, exonerando O MUNICIPIO DE ITAPURANGA e os Órgãos Participantes de responsabilidade solidária ou subsidiária pelo pagamento.
- 12.7 Garantir que o fornecimento seja realizado em conformidade com a legislação vigente e por profissionais capacitados e legalmente habilitados conforme preconizado na legislação pertinente, visando assim, cumprir a legislação vigente, bem como garantir a qualidade e idoneidade dos produtos a serem fornecidos.
- 12.8 Arcar com eventuais prejuízos causados ao contratante, pelo não cumprimento das obrigações atinentes ao fornecimento do produto, exceto nos casos, por motivos estranhos a sua vontade, tais como: força maior comprovada, impossibilidade notória em face de instruções determinantes dos órgãos públicos, judiciais ou de classe, bem como caso fortuito.

13 DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 13.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- 13.2 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com edital da respectiva licitação;
- 13.3 Proceder ao pagamento, na forma e no prazo pactuado;





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

- 13.4 Comunicar, em tempo hábil, ao fornecedor, possíveis desconformidade dos produtos com as especificações do termo de referência, devendo providenciar as devidas correções ou imediata substituição;
- 13.5 Emitir as ordens de fornecimento, assinadas pela autoridade competente.

14 DA GARANTIA

- 14.1 Considerando que o pagamento somente será realizado após a entrega dos produtos, não haverá garantia financeira pela ARP.

Itapuranga – Go, 16 de julho de 2025.

ROGERIO DA COSTA MIRANDA
Gestor Municipal



Prefeitura de Itapuranga – Estado de Goiás – CNPJ: 01.146.604/0001-03



Rua Prefeito João Batista da Trindade, nº 900, Centro – CEP: 76.680-000



www.itapuranga.go.gov.br



contato@itapuranga.go.gov.br



(62) 3355-7200



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ANEXO II – MINUTA DA ATA E REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

*ATA DE REGISTRO DE PREÇO, CELEBRADA
ENTRE O MUNICÍPIO DE ITAPURANGA, E O
FORNECEDOR, _____,
conforme apresentado abaixo;*

ATA XXX - P – ARP/2025.

DAS PARTES:

O MUNICÍPIO DE ITAPURANGA, inscrito no CNPJ nº 01.146.604/0001-03, com sede no Edifício da Prefeitura Municipal, situado a Rua João Batista da Trindade, nº 900 – Centro, Itapuranga-GO, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Gestão, Planejamento e Finanças, nomeado através do decreto nº. 001/2025/GPGPF, de 02/01/2025, Sr. **ROGÉRIO DA COSTA MIRANDA**, portador do RG nº. 4585216/DGPC-GO, CPF nº. 005.225.041-59, residente e domiciliado na Rua 10, Quadra 02, Lote 8, Núcleo Brandão, Itapuranga-GO, **E OUTROS...**

FORNECEDOR: _____, pessoa jurídica, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, estabelecida à _____, representada pelo(a) _____, portador(a) do RG nº. _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº. _____, residente e domiciliado(a) à _____, doravante denominada de **FORNECEDOR**.

FUNDAMENTO: Esta Ata de Registro de Preço tem origem da licitação realizada na modalidade, **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**, cuja Adjudicação e Homologação, se deu a favor do presente fornecedor, nos termos do que dispões a Lei Federal 14.133/21, IN TCM-GO 009/2023, e ao processo administrativo nº. 11572/2025.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 REGISTRO DE PREÇO, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP PARA ATENDER A DEMANDA DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA.

1.2 Vincula-se a esta Ata de Registro de Preço, o edital de licitação, Termo de Referência e a proposta do fornecedor e todas as exigências da Lei Federal 14.133/21, mesmo que não esteja expressa nesta Ata de Registro de Preço.





CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 Através da presente ata, fica registrado os valores, conforme descrição do produto, unidade, quantidades, marca e valores unitários e total, apresentado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QTD.	MARCA	VALOR P/ UND.	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30% TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5% SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM ÁGUA OU LEITE FRIO E QUENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	357		R\$	R\$
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 400G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS.	UNIDADE	784		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEOR MÍNIMO DE CACAU: 25%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
3	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 200G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ALÉM DE SELOS DE CERTIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA ISENÇÃO DE AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, ADOÇANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (EX.: SUCRALOSE, ESTÉVIA), LEITE EM PÓ (QUANDO APLICÁVEL) E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO RDC Nº 135/2017 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCARES. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE:	UNIDADE	382	R\$	R\$





	O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL, SENSORIAL E DOCUMENTAL NO ATO DA ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR LAUDOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO, SE SOLICITADO.				
4	ACÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, HOMOGÊNEOS, SECOS E BRILHANTES, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. EMBALAGEM: PACOTE DE 2KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% ACÚCAR CRISTAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ACÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNPq Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS	PACOTE	5.385	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.					
5	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, SECOS, BRILHANTES, HOMOGÊNEOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 5KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	2.262		R\$	R\$
6	AÇÚCAR MASCADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: GRANULADO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM VARIANDO ENTRE CLARO E ESCURO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR MASCADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 3%. SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA QUENTE E PARCIALMENTE SOLÚVEL EM ÁGUA FRIA. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS DUROS, PRESENÇA DE	PACOTE	316		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RESÍDUOS ESTRANHOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU UMIDADE EXCESSIVA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NATIVE, MÃE TERRA, UNIÃO ORGÂNICO, VITÃO E KORIN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
7	AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO OU CRISTAIS MUITO PEQUENOS, HOMOGÊNEOS, SECOS, BRILHANTES E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR REFINADO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,7° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	391	R\$	R\$





	DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: UNIÃO, CARAVELAS, GUARANI, NEVE E DA BARRA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
8	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STEVIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS. INGREDIENTES: STEVIA (REBAUDIOSÍDEO A), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS PARA EQUILÍBRIO DE SABOR. PODER ADOÇANTE: MÍNIMO 200 VEZES SUPERIOR AO DO AÇÚCAR. NÃO DEVE CONTER: AÇÚCAR, LACTOSE, GLÚTEN, CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. EMBALAGEM: PARA A VERSÃO LÍQUIDA: FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM 60ML A 100ML, COM TAMPA DOSADORA E VEDAÇÃO SEGURA. O RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 18/2008 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADOÇANTES DIETÉTICOS. RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EDULCORANTES. CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) – DIRETRIZES PARA ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ E CALOR EXCESSIVO. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, CHEIRO OU CONSISTÊNCIA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: LINEA, STEVITA, TAEQ, JASMINE E LOWÇUCAR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	151	R\$	R\$
9	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E SEM PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DE ÁGUA PURA E SEM	UNIDADE	26.500	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A ORIGEM DA FONTE. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, CONFORME A ORIGEM DA ÁGUA. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO PET ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE E CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES ESTABELECIDAS PELOS SEGUINTE ÓRGÃOS: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES PARA O ENVASE, ROTULAGEM E QUALIDADE DAS ÁGUAS MINERAIS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO NO SABOR, ODOR OU APARÊNCIA, COMO PRESENÇA DE PARTÍCULAS OU TURBIDEZ. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAIÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL DURANTE A ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, LACRES VIOLADOS, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE QUE ATTESTEM A PUREZA E POTABILIDADE DA ÁGUA.				
10	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS, LIVRE DE CONTAMINANTES, METAIS PESADOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. APRESENTAÇÃO: TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA E LEVEMENTE GASEIFICADA. TEOR DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂): CONFORME REGULAMENTAÇÃO VIGENTE. RESÍDUO FIXO: VALOR INFORMADO NO RÓTULO, DE ACORDO COM A ORIGEM DA FONTE. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, DEPENDENDO DA FONTE. EMBALAGEM:	UNIDADE	4.000	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	GARRAFA DE 500ML, EM MATERIAL PET, ATÓXICO E RECICLÁVEL. TAMPA DE ROSCA LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DATA DE ENVASE, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODO OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, PERRIER E PRATA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
11	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS – COPO 200ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS COMPONENTES QUÍMICOS. APRESENTAÇÃO: LÍMPIDA, INCOLOR, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, INODORA E INSÍPIDA. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A COMPOSIÇÃO DA FONTE. RESÍDUO FIXO: CONFORME ESPECIFICAÇÃO DA FONTE E INFORMADO NO RÓTULO. EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL DE 200ML, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (PP – POLIPROPILENO OU SIMILAR), RECICLÁVEL E RESISTENTE. TAMPA LACRADA HERMETICAMENTE, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DO PRODUTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS.	UNIDADE	29.100	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODOR OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, BONAFONT E INDAIÁ. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATSTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
12	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GALÃO DE 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E ISENTA DE PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA, SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A FONTE DE ORIGEM. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ORIGEM DA ÁGUA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL, ADEQUADO PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGURO. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE: ORIGEM DA ÁGUA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE, E OUTRAS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTOS ESTABELECIDOS PELOS SEGUINTE ÓRGÃO: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS NO BRASIL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – REGULAMENTAÇÕES SOBRE A ROTULAGEM E QUALIDADE DOS PRODUTOS ENVASADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVERÁ SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E FONTES	UNIDADE	985	R\$	R\$





	DE CALOR, PARA EVITAR A DEGRADAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O GALÃO DEVE ESTAR LACRADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COM A TAMPA INTACTA, SEM SINAIS DE VAZAMENTO OU DANOS. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAIÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS GALÕES QUE APRESENTEM DANOS À EMBALAGEM, LACRE VIOLADO, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATESTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
13	ALMÔNDEGA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO MECANICAMENTE SEPARADA, TEMPEROS, SAL, CONDIMENTOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE, AMIDO, CONSERVANTES AUTORIZADOS. PROPORÇÃO DE CARNE DE FRANGO: MÍNIMO DE 80% DE CARNE DE FRANGO. FORMATO: ESFÉRICO, COM DIÂMETRO ENTRE 3 E 5 CM. TEXTURA: FIRME, SEM SER EXCESSIVAMENTE SECA OU ENCHARCADA, COM BOA CONSISTÊNCIA. COR: BRANCO ROSADO, TÍPICA DA CARNE DE FRANGO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SABOR SUAVE, LEVEMENTE TEMPERADO, CARACTERÍSTICO DE ALMÔNDEGA DE FRANGO. ODORE: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO COZIDA OU PRÉ-COZIDA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. FORMA: ALMÔNDEGAS CRUAS. PESO UNITÁRIO: 2KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE DE FRANGO E SEUS DERIVADOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA ALMÔNDEGA CONGELADA, DESDE QUE MANTIDA CONGELADA A -18°C OU MENOS. PARA ALMÔNDEGA RESFRIADA, VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS A TEMPERATURAS DE 0°C A 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E	PACOTE	1.015	R\$	R\$



	VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE -18°C OU MENOS PARA PRODUTOS CONGELADOS E 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO CONGELADO A -18°C OU MENOS OU RESFRIADO A 0°C A 4°C, CONFORME ESPECIFICADO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E GARANTIR A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE DE FRANGO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PEDAÇOS DE OSSO, PLÁSTICOS OU EMBALAGENS. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
14	AMENDOIM CRU – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMENDOIM CRU, SEM TORREFAÇÃO, SEM SAL OU QUALQUER OUTRO TIPO DE ADITIVO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, PRESERVANDO A QUALIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GRÃOS: INTEIROS, SEM RACHADURAS, QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS. COR: AMENDOIM DE COR UNIFORME, DE ACORDO COM A VARIEDADE E SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, COMO MOFADOS OU DETERIORADOS. AUSÊNCIA DE IMPUREZAS: LIVRE DE ELEMENTOS ESTRANHOS COMO CASCAS, PEDRAS, SUJEIRAS OU OUTROS CONTAMINANTES. COMPOSIÇÃO: AMENDOIM 100% PURO, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. UMIDADE: NÃO SUPERIOR A 10%, CONFORME PADRÕES DE QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A	PACOTE	485	R\$	R\$



	ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – ESTABELECE NORMAS SOBRE A ROTULAGEM DE PRODUTOS QUE CONTÊM AMENDOIM COMO INGREDIENTE. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMENDOIM CRU DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMENDOIM SANTA HELENA, AMENDOIM COQUEIRO, AMENDOIM BRASIL NUTS, AMENDOIM TORCELLO E AMENDOIM PASSA TEMPOS. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DOS GRÃOS, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE AMENDOINS QUEBRADOS OU CONTAMINADOS E INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
15	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, DO TIPO "MAIZENA", LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO AMIDO DE MILHO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE SER FACILMENTE SOLÚVEL, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES:	PACOTE	335	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
16	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTÉ DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS. ODOR: SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRUMOS VISÍVEIS E DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E	PACOTE	385	R\$	R\$





	REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A ABSORÇÃO DE UMIDADE E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.					
17	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E SELO DE CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO, COM BRILHO NATURAL, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS LONGOS E FINOS, DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS, NÃO EMPAPANDO DURANTE O PREPARO. SABOR: NEUTRO, SEM QUALQUER GOSTO RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: INTEIROS, SEM DEFEITOS, QUEBRAS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, 100% ARROZ, SEM	UNIDADE	1.320	R\$	R\$	





	ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, ESPECIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÃO OU INFESTAÇÃO DE PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
18	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, DE GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA E RESISTENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS OU DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM E SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO BRILHANTE, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: LONGO, FINO E DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS APÓS O PREPARO, SEM QUE SE QUEBREM OU EMPAPEM.	PACOTE	4.420	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR: NEUTRO, SEM SABOR RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: GRÃOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, QUEBRADOS OU COM DEFEITOS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES. OUTROS INGREDIENTES: NENHUM, O PRODUTO DEVE SER 100% ARROZ. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, CLASSIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, INFESTAÇÃO DE PRAGAS E CONTAMINAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
19	AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM DE 450G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, COM TEXTURA MACIA E UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM NO FORMATO DE CAIXA RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 450G. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO E MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, SELO DE	PACOTE	440	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO A LEVEMENTE AMARELADO, COM ASPECTO NATURAL DA AVEIA. TEXTURA: FLOCOS FINOS, SOLTOS E UNIFORMES. SABOR: SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO DA AVEIA, SEM GOSTO RESIDUAL OU AMARGO. ODOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: SEM IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23/2005 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE CEREIS E DERIVADOS, ESPECIFICANDO AS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AVEIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ DIRETA, UMIDADE E PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: QUAKER, MÃE TERRA, YOKI E FLOCÃO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (COR, TEXTURA, SABOR E ODOR) E VERIFICAÇÃO VISUAL PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE IMPUREZAS E DETERIORAÇÃO. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM IMPUREZAS VISÍVEIS, ALTERAÇÕES DE SABOR OU ODOR, OU QUALQUER SINAL DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM: FRASCO DE 500ML, DE VIDRO ESCURO OU PET RESISTENTE, PARA PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO AZEITE.	UNIDADE	379	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, COM TAMPA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO EXTRA VIRGEM E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE DOURADO, COM TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO AZEITE EXTRA VIRGEM. SABOR: SABOR INTENSO, COM NOTAS FRUTADAS E LIGEIRAMENTE AMARGAS OU PICANTES, TÍPICAS DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. ODOR: AROMA FRESCO E FRUTADO, SEM ODORES DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. ACIDEZ: A ACIDEZ TOTAL NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8% (PADRÃO PARA AZEITE EXTRA VIRGEM). PROVENIÊNCIA: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, DE ORIGEM NACIONAL OU IMPORTADA, COM INDICAÇÃO CLARA DA ORIGEM NO RÓTULO. COMPOSIÇÃO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 100%, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ÓLEOS OU SUBSTÂNCIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 26/2013 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E ROTULAGEM DE AZEITES DE OLIVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS E BEBIDAS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AZEITE DE OLIVA DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, ANDORINHA, LA ESPANOLA E OLIVEIRAS DE PORTUGAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, COR) E VERIFICAÇÃO DA ACIDEZ, QUE NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8%. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ACIDEZ SUPERIOR A 0,8%, ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA (RANCIDEZ OU ODOR DE FERMENTAÇÃO), OU PRESENÇA DE IMPUREZAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.					





21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 500G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM A COLORAÇÃO NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. TAMANHO: TAMANHO UNIFORME DAS AZEITONAS, COM UM CALIBRE IDEAL PARA CONSUMO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DAS AZEITONAS VERDES, LEVEMENTE AMARGO, COM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA.	UNIDADE	240	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS (COMO AZEITONAS MURCHAS OU DANIFICADAS), OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
22	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 320G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 320G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITAR A OXIDAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM TONALIDADE NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA AZEITONA VERDE, LEVEMENTE AMARGO, COM UM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C.	UNIDADE	570	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS, COMO AZEITONAS DANIFICADAS OU COM APARÊNCIA ALTERADA, OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
23	BACON SUÍNO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BACON SUÍNO CURADO E DEFUMADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: CORTADO EM FATIAS FINAS OU EM BLOCOS DE PESO VARIÁVEL (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). EMBALAGEM VACUM-SEAL OU SIMILAR, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. PESO LÍQUIDO: EMBALAGENS DE 500G OU 1KG, TEXTURA: A TEXTURA DO BACON DEVE SER FIRME E COM BOA PROPORÇÃO ENTRE CARNE E GORDURA, PERMITINDO QUE, AO SER FRITO, SE OBTENHA UMA CROCÂNCIA AGRADÁVEL. COR: A COR DO BACON DEVE SER RÓSEA COM TONS DOURADOS, PROVENIENTE DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, E COM GORDURA VISÍVEL DE TONALIDADE BRANCA A AMARELADA. SABOR: SABOR DEFUMADO CARACTERÍSTICO, COM UM TOQUE LEVEMENTE SALGADO E MARCANTE DA CARNE SUÍNA. ODOR: AROMA DEFUMADO E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: CARNE SUÍNA (PEITO), GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONSERVANTES PERMITIDOS E ADITIVOS ALIMENTARES APROVADOS POR REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA (COMO NITRATO DE SÓDIO, SE NECESSÁRIO). CONSERVAÇÃO: O BACON DEVE SER CURADO E DEFUMADO, COM OU SEM ADIÇÃO DE NITRATO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, INCLUINDO BACON. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS.	KG	545	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O BACON DEVE SER ARMAZENADO A TEMPERATURAS ABAIXO DE 7°C PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO SOB AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO RECOMENDADAS. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: SEARA, PERDIGÃO, SADIA E AURORA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE.				
24	BALA BUTTER TOFFEES – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA BUTTER TOFFEE, COM SABOR CREMOSO E AMANTEIGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADO E CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: TONS DE DOURADO, TÍPICOS DAS BALAS TOFFEE. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. SABOR: SABOR DOCE E AMANTEIGADO, COM UMA TEXTURA MACIA E CREMOSA. TEXTURA: MACIA, MAS FIRME O SUFICIENTE PARA NÃO DERRETER FACILMENTE. ODOR: AROMA DOCE E CREMOSO, CARACTERÍSTICO DE BALAS TOFFEE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, MANTEIGA, LEITE, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ESTABILIZANTES, SE NECESSÁRIO E CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E	PACOTE	452	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: ARCOR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
25	BALA DO CORAÇÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA DO CORAÇÃO, COM SABOR DOCE E SUAVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR TRADICIONAL CARACTERÍSTICO DA BALA DO CORAÇÃO. COR: VERMELHA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA BALA DO CORAÇÃO. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, FÁCIL DE CONSUMIR. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, NO FORMATO CLÁSSICO DE CORAÇÃO, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GLICOSE, CORANTE	PACOTE	555	R\$	R\$





	ARTIFICIAL, AROMA DE FRUTAS OU DOCE, GELATINA, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES, ANTIUMECTANTES, E OUTROS INGREDIENTES CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: FLORESTAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
26	BALA MACIA, FRUTAS SORTIDAS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALAS MACIAS, COM SABORES VARIADOS DE FRUTAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA MANTER A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: VARIEDADE DE SABORES DE FRUTAS, COMO LARANJA, MORANGO, UVA, ABACAXI, ENTRE OUTROS. COR: DIVERSIFICADA, REPRESENTANDO OS SABORES DAS FRUTAS. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, DE FÁCIL CONSUMO.	PACOTE	472	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FORMA: BALAS INDIVIDUAIS E PEQUENAS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER SUA INTEGRIDADE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, SABORES ARTIFICIAIS DE FRUTAS, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES E ANTIUMECTANTES, CONFORME REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: FLORESTAL, SIMONETTO E ERLAN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
27	BATATA PALHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BATATA PALHA TRADICIONAL, DE CORTE FINO, COM SABOR LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU OUTRO TIPO DE EMBALAGEM QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, EVITANDO UMIDADE E PRESERVANDO A CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM,	PACOTE	300	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. TEXTURA: CROCANTE, COM TIRAS FINAS E CONSISTÊNCIA LEVE. FORMA: CORTADA EM TIRAS FINAS E UNIFORMES, FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL. COR: AMARELA, CARACTERÍSTICA DA BATATA PALHA TRADICIONAL. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: BATATA DESIDRATADA, ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, GIRASSOL OU OUTRO), SAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FRITOS. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, EM TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCAS: SUPREMA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, CROCÂNCIA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
28	BISCOITO DOCE, SABOR LEITE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE, SABOR LEITE. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR, REDONDO OU OVALADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS.	PACOTE	1.905	R\$	R\$





	TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: SUAVE E ADOCICADO, COM PRESENÇA MARCANTE DE LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.					
29	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COM SABOR SUAVE E	PACOTE	1.665		R\$	R\$





LEVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE, MANTENDO SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMações NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMações DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMações SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE AMIDO DE MILHO (MAISENA). TEXTURA: CROCANTE, MAS COM SUAVIDADE E LEVEZA. COR: AMARELADA, TÍPICA DOS BISCOITOS TIPO MAISENA. FORMA: BISCOITOS DE FORMATO TRADICIONAL, COM BORDAS RETAS OU ARREDONDADAS, CONFORME O FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES E CORANTES PERMITIDOS CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MABEL, MARILAN E VITARELLA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE					





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
30	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE E GARANTA SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO.TEXTURA: CROCANTE E LEVE, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E CONSERVANTES, DESDE QUE DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS POR LEI. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS COM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E	PACOTE	2.255	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LIANE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
31	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 800G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, LEVE E AERADA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, LACRADA HERMETICAMENTE PARA EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE E PRESERVAR A CROCÂNCIA DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; INFORMAÇÕES DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS	PACOTE	1.855	R\$	R\$





	ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NAGA, SARLONI E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
32	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E AERADA, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE GORDURA OU RANÇO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C.	PACOTE	2.455	R\$	R\$





	VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO – EMBALAGEM DE 700G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 700G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA	PACOTE	2.475	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL. BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, EMBALAGEM DE 700G, DEVERÁ SER DA MARCA “MABEL”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (VEGANO) – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 400G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: SEM LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO É VEGANO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES DE ORIGEM VEGETAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES NATURAIS. SEM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: O PRODUTO NÃO DEVE CONTER LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS.	PACOTE	435		R\$	R\$





	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS QUE CONTÊM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CERTIFICAÇÃO VEGANA: PREFERENCIALMENTE, O PRODUTO DEVE TER CERTIFICAÇÃO VEGANA POR ENTIDADE RECONHECIDA (COMO SVB – SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA). CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERA-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: RANCHEIRO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL; EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADO E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO.				
35	BOMBOM RECHEADO, CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; GORDURA VEGETAL; SORO DE LEITE EM PÓ; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; CACAU; FLOCOS DE ARROZ; FARINHA DE SOJA; AMENDOIM; EXTRATO DE MALTE; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; MASSA DE CACAU; SAL; ÓLEO VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO E COBERTURA: RECHEIO: CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM FLOCOS DE ARROZ. COBERTURA: CHOCOLATE BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABOR E AROMA AGRAVÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE E COBERTURA BRANCA. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA. COR: INTERNA MARROM E EXTERNA BRANCA. ISENTO DE RACHADURAS, BOLORES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM INVÓLUCRO APROPRIADO (METALIZADO OU SIMILAR). EMBALAGEM SECUNDÁRIA RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO;	PACOTE	997	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS; PESO LÍQUIDO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: "CONTÉM GLÚTEN" E "CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO E AMENDOIM". VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ATÉ 25 °C. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E, SE NECESSÁRIO, CLIMATIZADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: PRODUTO FABRICADO SEGUNDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020). ATENDIMENTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU OUTRA RECONHECIDA NO MERCADO NACIONAL.				
36	BOMBOM RECHEADO, RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AMENDOIM; SORO DE LEITE EM PÓ; GORDURA VEGETAL; FARINHA DE SOJA; MANTEIGA DE CACAU; CASTANHA DE CAJU; LEITE EM PÓ INTEGRAL; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; SAL; ÓLEO VEGETAL; CACAU; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO: RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU; COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE; CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM RECHEIO MACIO E HOMOGÊNEO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE AO LEITE. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA, CONFORME COMPOSIÇÃO. COR: MARROM (CHOCOLATE AO LEITE). ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, RACHADURAS OU BOLORES. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA BOMBOM EM PAPEL METALIZADO OU SIMILAR, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM EXTERNA (CAIXA OU SACO PLÁSTICO RESISTENTE) COM: NOME DO PRODUTO; INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES DE ALEGÊNICOS; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE;	PACOTE	897	R\$	R\$





	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” E “CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO, AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU”. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUANDO NECESSÁRIO, EVITANDO TEMPERATURAS SUPERIORES A 25 °C. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020. ELABORADO SEGUNDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU SIMILAR NACIONALMENTE RECONHECIDO.				
37	CACAU EM PÓ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CACAU EM PÓ DESENGORDURADO. COMPOSIÇÃO: 100% CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS. LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: PÓ FINO, SECO, DE COR MARROM ESCURO, UNIFORME, SEM AGLOMERADOS OU GRÂNULOS VISÍVEIS. PROPRIEDADES: DESENGORDURADO: COM TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICO DE CACAU PURO, COM SABOR AMARGO E INTENSO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM UMIDADE: TEOR DE UMIDADE INFERIOR A 6%. COR: MARROM ESCURO, CARACTERÍSTICA DO CACAU DE ALTA QUALIDADE. TEXTURA: FINA, SEM GRÂNULOS OU PARTÍCULAS VISÍVEIS, GARANTINDO FACILIDADE DE DISSOLUÇÃO. PH: ENTRE 5.0 E 5.8, CARACTERIZANDO A ACIDEZ NATURAL DO CACAU. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU PAPEL METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE PARA TRANSPORTE. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: NOME DO PRODUTO: CACAU EM PÓ. LISTA DE INGREDIENTES: CACAU EM PÓ 100%. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. LOTE DE PRODUÇÃO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO). AVISOS SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). PROPRIEDADES NUTRICIONAIS (POR 100G DO PRODUTO): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 350 KCAL. PROTEÍNAS: 20G. CARBOIDRATOS: 30G. GORDURAS TOTAIS: 10G. FIBRA ALIMENTAR: 25G. SÓDIO: 10MG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES NACIONAIS E INTERNACIONAIS, COMO: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC ANVISA Nº	PACOTE	455	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	259/2002 – ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO DE PRODUTOS COM GLÚTEN. PORTARIA Nº 1.272/1997 DO MAPA – PADRÕES DE QUALIDADE PARA CACAU EM PÓ. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU FONTES DE UMIDADE, A FIM DE PRESERVAR AS PROPRIEDADES SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DO CACAU. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÃO DE COR (INDICANDO OXIDAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO). SABOR OU AROMA ALTERADO (INDÍCIO DE RANCIDEZ OU CONTAMINAÇÃO). PRESENÇA DE UMIDADE OU GRÂNULOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM VIOLADA OU COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU MUITO PRÓXIMO DE VENCER.					
38	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CATEGORIA: QUALIDADE TRADICIONAL – DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DA TORREFAÇÃO E MOAGEM DE GRÃOS DE COFFEA ARABICA L. OU SUPERIOR; DEVE APRESENTAR COMPOSIÇÃO DE GRÃOS PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS TIPO 6 COB, COM, NO MÁXIMO, 10% EM PESO DE GRÃOS DEFEITUOSOS (PRETOS, VERDES OU ARDIDOS - PVA); DEVE ESTAR ISENTO DE GRÃOS PRETOS, VERDES E FERMENTADOS; BEBIDA DURA, COM AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO DO CAFÉ; PONTO DE TORRA NA FAIXA MÉDIA DE 45 A 65 NA ESCALA AGTRON. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE): UMIDADE MÁXIMA: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM HCL A 10% V/V: MÁXIMO 1% (G/100G); CAFÉINA MÍNIMA: 0,7% (G/100G); EXTRATO AQUOSO MÍNIMO: 25% (G/100G); EXTRATO ETÉREO MÍNIMO: 8% (G/100G). EMBALAGENS: PRIMÁRIA: PACOTE ALUMINIZADO, A VÁCUO, COM RÓTULO CONTENDO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO E MARCA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO EMBALADOR; DATA DE EMPACOTAMENTO E VALIDADE (NO FORMATO DD/MM/AA OU DD/MÊS/AA); IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; INTENSIDADE E PONTO DE TORRA (CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 429 DE 08/10/2020). SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE OU CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA. REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA: O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPUREZAS VEGETAIS NÃO ORIUNDAS DO CAFEIEIRO; GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS; CORANTES, AÇÚCAR, BORRA DE CAFÉ, PEDRAS, TORRÕES, AREIA, PARTÍCULAS METÁLICAS; AGENTES ESTRANHOS DE ORIGEM BIOLÓGICA, QUÍMICA OU FÍSICA,	PACOTE	11.090		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMO: MICOTOXINAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU OUTROS CONTAMINANTES NOCIVOS À SAÚDE. CERTIFICAÇÕES E CONFORMIDADE: O PRODUTO DEVERÁ: ESTAR REGISTRADO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); APRESENTAR SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC; ESTAR EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E TÉCNICA VIGENTE. VALIDADE E ANÁLISE TÉCNICA: VALIDADE MÍNIMA: 09 (NOVE) MESES A PARTIR DA DATA DE EMPACOTAMENTO; O CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “CANASTRA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
39	CALDO DE BACON EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINADO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO); AROMA NATURAL E/OU ARTIFICIAL DE BACON; CONDIMENTOS (COMO ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS); CORANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: BACON DEFUMADO. COR: MARROM CLARO A ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE BACON, DEFUMADO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); DEVERÁ CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE	UNIDADE	287	R\$	R\$





	SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.					
40	CALDO DE CARNE EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE BOI; ALHO, CEBOLA E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: CARNE BOVINA. COR: MARROM ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU SIMILAR). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); ATENDER AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.	UNIDADE	287	R\$	R\$	
41	CALDO DE GALINHA EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE FRANGO; CEBOLA, ALHO E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS PRENSADOS. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: GALINHA (FRANGO). COR: AMARELO DOURADO. TEXTURA: SÓLIDA, FIRME, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE GALINHA, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM:	UNIDADE	337	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA (CAIXINHA) CONTENDO OS 6 CUBOS, ENVOLTOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SEMELHANTE ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME E MARCA DO PRODUTO; QUANTIDADE DE CUBOS E PESO TOTAL; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, CONFORME O CASO; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E ODORES FORTES. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 – ROTULAGEM NUTRICIONAL) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990) REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MAGGI, KNORR, ARISCO OU KITANO.				
42	CANJICA DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: MILHO AMARELO TIPO CANJICA; PRODUTO 100% NATURAL; NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: GRÃOS DE MILHO CANJICA; COR: AMARELA UNIFORME; FORMATO: GRÃOS QUEBRADOS E POLIDOS, COM FORMA CARACTERÍSTICA DE CANJICA; TEXTURA: SECA E FIRME; PESO LÍQUIDO: 500G; TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 14%; IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 1%; GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS OU FERMENTADOS: AUSENTES; ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÃO E UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO (500G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA INSETOS, ROEDORES E FONTES DE CALOR.	UNIDADE	1.032	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, ESPECIALMENTE A RDC Nº 263/2005. DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI OU SINHÁ.				
43	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 5%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: MOÍDA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE	KG	8.710	R\$	R\$





	FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
44	CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: RESFRIADA EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO.	KG	4.425	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
45	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE	KG	6.615	R\$	R\$





	FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
46	CARNE BOVINA, TIPO SECA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO ESCURO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA SECA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PRETAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SECA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE E SEM EXCESSO DE UMIDADE. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. SALINIDADE: MODERADA, SEM EXCESSO DE SAL OU PRESENÇA DE CRISTAIS DE SAL ENDURECIDOS. UMIDADE: MÁXIMO DE 50%, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EM PEÇAS INTEIRAS OU EM CORTES PADRONIZADOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CONTRATO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA SECA E SALGADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: ARMAZENADA EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REFRIGERADA (0°C A 4°C): 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE.	KG	620	R\$	R\$





	O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES INADEQUADAS.				
47	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM PEÇAS COM OSSO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO	KG	4.020	R\$	R\$





	SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.					
48	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SEM OSSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO.	KG	4.820		R\$	R\$





	RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
49	CATCHUP TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLPA OU EXTRATO DE TOMATE; AÇÚCAR; VINAGRE; SAL; ÁGUA; ESPESANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS; ESPECIARIAS (COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTA, ENTRE OUTRAS); ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CATCHUP TRADICIONAL; PESO LÍQUIDO: 400G; COR: VERMELHA INTENSA, BRILHANTE; TEXTURA: PASTOSA, LISA E HOMOGÊNEA; SABOR: ADOCICADO, ÁCIDO E LEVEMENTE CONDIMENTADO; AROMA: CARACTERÍSTICO DE TOMATE TEMPERADO; ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL: ENTRE 1,0% E 3,0% (EM ÁCIDO ACÉTICO); SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 25° BRUX; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO TIPO SQUEEZE OU EMBALAGEM FLEXÍVEL TIPO STAND-UP POUCH COM BICO DOSADOR. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PRAZO DE VALIDADE; DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA AMBIENTE, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1 °C E 10 °C E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS; NORMAS E PADRÕES DE QUALIDADE: ATENDER AO DISPOSTO NA RESOLUÇÃO RDC Nº 272/2005 DA ANVISA; ATENDER À IN Nº 30/2021 DO MAPA (QUANDO APLICÁVEL); SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS LÍDERES DO MERCADO COMO HEINZ, ARISCO, CEPÊRA, QUERO OU ELEFANTE.	UNIDADE	165	R\$	R\$



50	CEBOLINHA FRESCA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CEBOLINHA FRESCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: MAÇO DE CEBOLINHA COM COMPRIMENTO DAS FOLHAS ENTRE 20 CM E 30 CM, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES, DE TONALIDADE UNIFORME E INTENSA. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, CROCANTES E LIVRES DE ÁREAS AMOLECIDAS OU RESSECADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM A QUANTIDADE DE CEBOLINHA SUFICIENTE PARA COMPOR O MAÇO DE FORMA HOMOGÊNEA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLINHA DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO OU PAPEL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS, GARANTINDO A PROTEÇÃO E A FRESCURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA AO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO E REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA DE 4°C A 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE A CEBOLINHA MANTENHA SUAS PROPRIEDADES E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NAS FOLHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS (TERRA, AREIA, INSETOS, ETC.) NO PRODUTO.	MAÇO	1.521	R\$	R\$
51	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS, SABOR ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL INSTANTÂNEO, MULTICEREAIS COM SABOR PREDOMINANTE DE ARROZ.	UNIDADE	340	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE MILHO; FARINHA DE AVEIA; VITAMINAS E MINERAIS ADICIONADOS (VITAMINA A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ZINCO E CÁLCIO); ADOÇANTE NATURAL OU AÇÚCAR EM BAIXA QUANTIDADE, CONFORME PADRÃO NUTRICIONAL INFANTIL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELADA OU CREME SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE ARROZ AROMA: LEVE, CARACTERÍSTICO DE CEREAL COZIDO; TEXTURA: FINA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA OU LATA METÁLICA COM TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE FECHADA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO (400G); INSTRUÇÕES DE PREPARO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DE LOTE; ALERTA SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM GLÚTEN, SE FOR O CASO); FRASE DE ADVERTÊNCIA: "INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES". CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, FECHADOS E LIVRES DE ODORES; PROTEGER DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, ENTRE 15 °C E 30 °C; APÓS ABERTO, MANTER A EMBALAGEM BEM VEDADA E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA; RDC Nº 271/2005 – ANVISA; IN Nº 60/2002 – ANVISA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO CEREAL INFANTIL SABOR ARROZ DAS MARCAS LÍDERES DE MERCADO, COMO NESTLÉ (MUCILON) OU SIMILAR.				
52	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MILHO; FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE AVEIA; FARINHA DE TRIGO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; VITAMINAS E MINERAIS (VITAMINA A, C, D, B1, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, CÁLCIO); ADOÇANTES NATURAIS; LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELO CLARO, CARACTERÍSTICA DO CEREAL; SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, SABOR LÁCTEO; TEXTURA: FINA E CREMOSA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA OU LEITE; AROMA: SUAVE, LÁCTEO. EMBALAGEM:	UNIDADE	340	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRIMÁRIA: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE CONTENDO VÁRIAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 400G. ROTULAGEM: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; ADVERTÊNCIAS SOBRE O USO ADEQUADO E CONSULTA AO PEDIATRA, SE NECESSÁRIO; FRASE: "PRODUTO INDICADO PARA BEBÊS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE"; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM LEITE); CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: MANTER O PRODUTO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE POEIRA E UMIDADE EXCESSIVA. PROTEGER DE LUZ DIRETA E TEMPERATURAS EXTREMAS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (ENTRE 15°C E 30°C). APÓS ABERTO, MANTER O PRODUTO BEM FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA (ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA); RDC Nº 271/2005 – ANVISA (ALIMENTOS COMPLEMENTARES PARA LACTENTES); IN Nº 60/2002 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 7.508/2011 – REGULAMENTAÇÃO DE POLÍTICAS DE SAÚDE PÚBLICA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SEMELHANTE OU SUPERIOR AO MUCILON LÁCTEO, SEGUINDO AS NORMAS E EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA BEBÊS.					
53	CHÁ SABOR CAMOMILA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAMOMILA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATICARIA CHAMOMILLA). COR: AMARELO CLARO A DOURADO. SABOR E ODO: SUAVE, CARACTERÍSTICO DA CAMOMILA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO;	CAIXA	355	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).				
54	CHÁ SABOR CAPIM-CIDREIRA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAPIM-CIDREIRA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS SECAS DE CAPIM-CIDREIRA (CYMBOPOGON CITRATUS). COR: VERDE CLARO A AMARELADO. SABOR E ODORE: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE CAPIM- CIDREIRA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES. EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE	CAIXA	355	R\$	R\$





	SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).					
55	CHÁ SABOR ERVA-DOCE, SACHÊ 20G – EMBALAGEM COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR ERVA-DOCE; FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO; PESO POR SACHÊ: 2G (TOTAL DE 20G POR CAIXA); QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE; COMPOSIÇÃO: 100% SEMENTES OU PARTES DA PLANTA ERVA-DOCE (FOENICULUM VULGARE), SECAS E TRITURADAS; COR: VERDE AMARELADO A MARROM CLARO; SABOR E ODORES: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE ERVA-DOCE, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE GLÚTEN; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 20G. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).	CAIXA	355		R\$	R\$
56	CHEIRO VERDE (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESPÉCIE: SALSINHA. CEBOLINHA. TIPO: CHEIRO VERDE EM MAÇO, CONTENDO UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE SALSINHA E CEBOLINHA, COM FOLHAS FRESCAS E CROCANTES, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES VIBRANTES E UNIFORMEMENTE COLORIDAS, SEM MANCHAS AMARELAS OU SECAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE CHEIRO VERDE DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM AS FOLHAS DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME E NÃO AMASSADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO E INTENSO, PRÓPRIO DO	MAÇO	1.100		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CHEIRO VERDE, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHEIRO VERDE DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, COM A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, INCLUINDO O NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O CHEIRO VERDE MANTENHA SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR E QUALIDADE. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU SECAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEGURO E PARA A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
57	CHOCOLATE EM PÓ 50% – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHOCOLATE EM PÓ; TEOR DE CACAU: 50%; COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ. PODE CONTER ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ASPECTO: PÓ FINO, DE COLORAÇÃO MARROM ESCURA UNIFORME; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 5%; ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE LEITE; SEM GLÚTEN; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PÉSO LÍQUIDO: 1KG;	PACOTE	700	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TIPO DE EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA OU FARDO), SE APLICÁVEL, PARA PROTEÇÃO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS; FRASES OBRIGATÓRIAS: “CONTÉM CACAU 50%”; “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, AREJADO E ISENTO DE ODORES; PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E VENTILADO; LIVRE DE INFESTAÇÃO, PRODUTOS TÓXICOS OU FONTES DE CALOR/LUZ DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – CHOCOLATE POWDER STANDARD (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS MELKEN, HARALD, SICA OU SIMILAR DE QUALIDADE RECONHECIDA NO MERCADO.				
58	COCO RALADO FINO, SEM AÇÚCAR – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO SECO RALADO FINO. COMPOSIÇÃO: 100% COCO SECO DESIDRATADO. GRANULOMETRIA: FINA. APARÊNCIA: FILAMENTOS DE COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORMES. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO SECO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM PRESENÇA DE UMIDADE APARENTE. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 5KG. TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM INDUSTRIAL OU INSTITUCIONAL, PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA HERMETICAMENTE. DEVE GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO;	PACOTE	304	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS (EX: “PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS”); FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, HIGIENIZADOS E ISENTOS DE ODORES OU PRODUTOS TÓXICOS. PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO, LIMPO E SECO, DE PREFERÊNCIA SOB REFRIGERAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO SECO RALADO (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS SOCOCO, DUCOCO OU SIMILAR EQUIVALENTE DE QUALIDADE RECONHECIDA.				
59	COCO RALADO – EMBALAGEM DE 100G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO RALADO DESIDRATADO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: COCO SECO RALADO DESIDRATADO. APARÊNCIA: FILAMENTOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS, SEM PRESENÇA DE GRUMOS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM UMIDADE APARENTE. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM RANÇO OU SABOR ESTRANHO. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. GRANULOMETRIA: MÉDIO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU AÇÚCAR (SALVO SE ESPECIFICADO). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 100G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, QUE PROTEJA DA UMIDADE E DA LUZ; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (CONFORME LEGISLAÇÃO): NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CASO CONTENHA TRAÇOS DE OUTROS INGREDIENTES) TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES FORTES OU CONTAMINANTES; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU	PACOTE	490	RS	R\$





	TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, ISENTO DE UMIDADE E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE LIMPO, SECO, BEM FECHADO E PREFERENCIALMENTE REFRIGERADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO RALADO (QUANDO APLICÁVEL). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, DUCOCO, SINHÁ, QUALITÁ OU SIMILAR.					
60	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO AÇAFRÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: 100% CÚRCUMA LONGA MOÍDA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: AMARELO-ALARANJADO INTENSO; ODORE: AROMÁTICO, TERROSO, CARACTERÍSTICO; SABOR: SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E TERROSO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; PRODUTO ISENTO DE: AGENTES COLORANTES ARTIFICIAIS, CORANTES TARTRAZINA, CONSERVANTES QUÍMICOS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E DA UMIDADE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (EX: AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ OU CÚRCUMA EM PÓ); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (CASO APLICÁVEL); INDICAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES E LIVRES DE CONTAMINAÇÕES CRUZADAS. NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS, TÓXICOS OU COM ODORES FORTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, SECO E LIVRE DE ODORES. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. PORTARIA SVS/MS Nº 540/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE CONDIMENTOS.	PACOTE	199	R\$	R\$	





	REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SABORAMA, CEZAR, DORI OU SIMILAR.					
61	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO COLORÍFICO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FUBÁ/FARINHA DE MANDIOCA, CORANTE NATURAL DE URUCUM (URUCINA), ÓLEO VEGETAL (OPCIONAL), ANTIOXIDANTE NATURAL (COMO O BHT OU VITAMINA E, SE APLICÁVEL). APARÊNCIA: PÓ OU GRANULADO FINO, HOMOGÊNEO. COR: VERMELHO-ALARANJADO INTENSO, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. ODOR: LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO. SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. UMIDADE MÁXIMA: CONFORME LIMITES DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. PRODUTO ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS ARTIFICIAIS, CONSERVANTES SINTÉTICOS, SUJIDADES, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG. TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, SELADA HERMETICAMENTE, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE E DA LUZ. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: COLORÍFICO (OU CONDIMENTO ALIMENTÍCIO TIPO COLORAU); COMPOSIÇÃO DETALHADA; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SEM ODORES, PROTEGIDOS DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS PERIGOSOS OU COM FORTE ODOR (EX: PRODUTOS QUÍMICOS, DETERGENTES, ETC.); ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE FECHADO, LIMPO, SECO E SEM ODORES; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, CODILAR, BOMBAY, SINHA OU SIMILAR.	PACOTE	146		R\$	R\$
62	CONDIMENTO, TIPO CANELA EM PÓ – EMBALAGEM DE 40G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CANELA EM PÓ; ORIGEM VEGETAL: CINNAMOMUM VERUM OU CINNAMOMUM CASSIA COR: MARROM CLARO A MARROM ESCURO, UNIFORME; TEXTURA: PÓ FINO E SECO, LIVRE DE GRUMOS; AROMA: FORTE E CARACTERÍSTICO DA CANELA; SABOR: PICANTE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO; ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES,	PACOTE	189		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, BOLORES OU INFESTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: CONTEÚDO: 40G; TIPO: EMBALAGEM INDIVIDUAL, DE MATERIAL ATÓXICO, LACRADA, HERMÉTICA E RESISTENTE À UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PÓ); NOME CIENTÍFICO (ESPÉCIE VEGETAL); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; DADOS DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM RDC Nº 429/2020 – ANVISA; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS CONTRA INTEMPÉRIES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; EVITAR EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E AO CALOR; NÃO TRANSPORTAR JUNTO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE BEM FECHADO, LIMPO, SECO E INODORO; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.				
63	CONDIMENTO, TIPO ERVA-DOCE (SEMENTES SECAS) – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: NOME COMUM: ERVA-DOCE; NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; FORMA: SEMENTES SECAS INTEIRAS; COR: CASTANHO-CLARO OU VERDE-ACINZENTADO, UNIFORME; AROMA: DOCE, INTENSO E CARACTERÍSTICO DA ERVA-DOCE; SABOR: SUAVE, ADOCICADO E AROMÁTICO; PRODUTO SECO, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, IMPUREZAS OU INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO DE EMBALAGEM: PLÁSTICA (PEBD, PP, PET) OU OUTRA APROPRIADA, TRANSPARENTE OU OPACA, ATÓXICA, LACRADA E HERMÉTICA. CONDIÇÕES DA EMBALAGEM: ORIGINAL DE FÁBRICA; SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, FUROS OU RASGOS; PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (ERVA-DOCE – SEMENTES SECAS); NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE;	PACOTE	208	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÚMERO DO LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC Nº 429/2020 – ANVISA; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA/ANVISA), CONFORME O ENQUADRAMENTO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E COM PROTEÇÃO CONTRA SOL, CHUVA, UMIDADE E ODORES FORTES. NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU NÃO COMESTÍVEIS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO E AO ABRIGO DA LUZ. APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO, EM LOCAL SECO, E DE PREFERÊNCIA EM RECIPIENTE HERMÉTICO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.				
64	CONDIMENTO, TIPO FOLHAS DE LOURO SECAS – EMBALAGEM DE 15G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS DE LOURO SECAS INTEIRAS; ESPÉCIE BOTÂNICA: LAURUS NOBILIS; COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS DE LOURO SECAS; AROMA: MARCANTE E AGRAVÁVEL; SABOR: LEVEMENTE AMARGO E AROMÁTICO; COR: VERDE-ACINZENTADA, SEM SINAIS DE MOFO OU MANCHAS ESCURAS; PRODUTO LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, DETRITOS, INSETOS OU SINAIS DE INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 15G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ ALUMINIZADO OU VIDRO COM TAMPA; CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA E INVIOLEADA; PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; MATERIAL ATÓXICO, INODORO E RESISTENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (FOLHAS DE LOURO); INGREDIENTE ÚNICO: LAURUS NOBILIS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO E PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, ODORES E UMIDADE; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO E SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL; APÓS ABERTO, CONSERVAR BEM FECHADO EM RECIPIENTE LIMPO E SECO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;	PACOTE	204	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.					
65	CONDIMENTO, TIPO NOZ-MOSCADA – EMBALAGEM DE 30G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: NOZ-MOSCADA MOÍDA; COMPOSIÇÃO: 100% NOZ-MOSCADA (MYRISTICA FRAGRANS); AROMA: INTENSO, QUENTE E LEVEMENTE ADOCICADO; SABOR: FORTE, LEVEMENTE PICANTE; COR: CASTANHO CLARO A CASTANHO ESCURO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS VISÍVEIS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 30G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, DE VIDRO OU SACHÊ ALUMINIZADO, LACRADA HERMETICAMENTE; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÕES E AÇÃO DA LUZ; EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INVOLADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (NOZ-MOSCADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% NOZ-MOSCADA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES; PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, SEM INCIDÊNCIA DE LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.	PACOTE	234	R\$	R\$	
66	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS SECAS DESIDRATADAS E TRITURADAS DE ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE); COMPOSIÇÃO: 100% ORÉGANO DESIDRATADO; AROMA: CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL; SABOR: INTENSO E MARCANTE; COR: VERDE A VERDE-ACINZENTADO, SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO;	PACOTE	134	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: $\leq$ 12%; LIVRE DE QUALQUER CORPO ESTRANHO VISÍVEL, INSETOS OU FRAGMENTOS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE SELADA; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR; SEM VAZAMENTOS OU AVARIAS; EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (ORÉGANO); LISTA DE INGREDIENTES (ORÉGANO DESIDRATADO); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E LIVRES DE ODORES; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ E UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO E PROTEGIDO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU SIMILAR.				
67	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÁPRICA DOCE EM PÓ; COMPOSIÇÃO: 100% PÁPRICA DOCE MOÍDA; COR: VERMELHO VIVO A VERMELHO-ALARANJADO; TEXTURA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO; AROMA: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DA PÁPRICA; SABOR: DOCE, NÃO PICANTE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: $\leq$ 12%; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ; DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGÊ-LO CONTRA CONTAMINAÇÃO E DETERIORAÇÃO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, COM: NOME DO PRODUTO (PÁPRICA DOCE); LISTA DE INGREDIENTES (PÁPRICA DOCE MOÍDA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE;	PACOTE	124	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA, SE APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E SECOS; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODOR FORTE; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTURA, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU EQUIVALENTE.				
68	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA GRANULADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PIMENTA CALABRESA GRANULADA DESIDRATADA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU SAL; ASPECTO: GRÂNULOS IRREGULARES DE PIMENTA VERMELHA DESIDRATADA; COR: VERMELHO-ALARANJADO, PODENDO CONTER SEMENTES AMARELADAS; AROMA E SABOR: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA CALABRESA; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA E HERMÉTICA, ADEQUADA PARA ALIMENTOS DESIDRATADOS; DEVE PROTEGER CONTRA UMIDADE, LUZ, ODORES E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO (PIMENTA CALABRESA GRANULADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% PIMENTA CALABRESA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA, CONFORME APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; PROIBIDO TRANSPORTAR JUNTO A PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, AO ABRIGO DO CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;	PACOTE	125	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SMART OU EQUIVALENTE.				
69	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA-DO-REINO EM PÓ – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PIMENTA-DO-REINO PRETA EM PÓ, 100% PURA, SEM ADIÇÃO DE SAL, CORANTES, CONSERVANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS; NOME CIENTÍFICO: <i>PIPER NIGRUM</i> ; ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS OU UMIDADE; COR: MARROM ESCURA A PRETA; SABOR E AROMA: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA-DO-REINO; UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FUNGOS, MICOTOXINAS E MATÉRIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA, HERMÉTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONDIMENTOS, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; NOME CIENTÍFICO; LISTA DE INGREDIENTES (PRODUTO 100% PIMENTA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, LIMPO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E DE ODORES FORTES; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIA DAS ERVAS, SMART OU EQUIVALENTE.	PACOTE	207	R\$	R\$
70	CONDIMENTO, TIPO CHIMICHURRI – DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CONDIMENTO COMPOSTO, DESIDRATADO, PRONTO PARA USO;	PACOTE	147	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESTADO FÍSICO: GRANULADO, EM FLOCOS OU TRITURADO; COR: PREDOMINÂNCIA DE TONS VERDES, VERMELHOS E AMARELADOS NATURAIS DAS ERVAS E TEMPEROS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, INTENSOS, AGRADÁVEIS E PRÓPRIOS DAS ERVAS UTILIZADAS; COMPOSIÇÃO TÍPICA: SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, PIMENTÃO, PIMENTA CALABRESA, LOURO, SAL E OUTRAS ERVAS E ESPECIARIAS (PODENDO VARIAR CONFORME O FABRICANTE); UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, HERMÉTICA, RESISTENTE, LACRADA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS, PERFUMADOS OU QUE LIBEREM ODORES FORTES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990: CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ZAFRAN, BOMBAY, DUCROS, QUALITÁ OU SIMILAR.				
71	COSTELA BOVINA, TIPO CORTE MINGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA PARA O CORTE. CORTE: MINGA RESFRIADA, CARACTERIZADO POR CONTER OSSOS LONGOS E CARNE ENTREMEADA COM GORDURA, CONFERINDO SABOR E SUCULÊNCIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES	KG	1.970	R\$	R\$





	MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
72	CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE TRADICIONAL OU LEVE (COM OU SEM SORO), COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; ESTADO FÍSICO: LÍQUIDO CREMOSO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS E SEPARAÇÃO DE FASES; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO OU OUTROS ODORES E SABORES ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 4 MESES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OU UHT, COM OU SEM SORO DE LEITE, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA). EMBALAGEM:	UNIDADE	697	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU POUCH LAMINADO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE, INVOLÁVEL E QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; REGISTRO NO MAPA E/OU ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, FECHADOS E APROPRIADOS AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE; APÓS ABERTO, MANTER SOB REFRIGERAÇÃO (1°C A 10°C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 359/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CREME DE LEITE; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, ITAMBÉ, ELEGÊ, ITALAC OU SIMILAR.				
73	CREME DE LEITE – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE LEVE OU TRADICIONAL, COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; CONSISTÊNCIA: CREMOSA E HOMOGÊNEA, ISENTO DE SEPARAÇÕES ANORMAIS DE FASE; SABOR E AROMA: TÍPICOS DE CREME DE LEITE, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇO; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME. COMPOSIÇÃO ESPERADA: LEITE, CREME DE LEITE, ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA), PODENDO CONTER SORO DE LEITE. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 200G; TIPO: CAIXA CARTONADA TIPO TETRA PAK OU LATA COM LACRE DE SEGURANÇA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVOLÁVEL E RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E ADEQUADOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR	UNIDADE	1.240	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EXCESSIVO E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE ODORES FORTES, CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (1°C A 10°C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 359/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, ITAMBÉ, ELEGÊ, ITALAC OU SIMILAR.					
74	DOCE DE GOIABA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE DE GOIABA EM MASSA (GOIABADA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, PRÓPRIA PARA CORTE; COR: VERMELHO ESCURO A VERMELHO ACASTANHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA GOIABA COZIDA, LIVRE DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: FERMENTAÇÃO, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DA FRUTA E ÁCIDO CÍTRICOS COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA OU FLEXÍVEL, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS E AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E DE ODORES FORTES, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES EM MASSA; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, ÁUREA, RITTER OU SIMILAR.	UNIDADE	275		R\$	R\$
75	DOCE DE MARMELO, TIPO MARMELADA – EMBALAGEM DE 600G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	UNIDADE	127		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TIPO: MARMELADA (DOCE DE MARMELO EM MASSA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, QUE PERMITA O CORTE EM FATIAS; COR: VERMELHO-ESCURO A MARROM AVERMELHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: SUAVES, TÍPICOS DO MARMELO COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO, AZEDO OU FERMENTADO; UMIDADE: SUFICIENTE PARA MANTER A CONSISTÊNCIA FIRME, CONFORME PADRÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE MARMELO, AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DO FRUTO E ÁCIDO CÍTRICO COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 600G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA); LOTE DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, POEIRA, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES E GELEIAS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, RITTER, ÁUREA OU SIMILAR.				
76	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, FIRME, SEM CASCAS SOLTAS, MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES; COR: VERDE-CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS, SEM SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES (EX: ÁCIDO ASCÓRBICO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TIPO: LATA OU SACHÊ RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ABRE-FÁCIL), CONFECCIONADO EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS (ATÓXICO E RESISTENTE AO	UNIDADE	560	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE); PESO LÍQUIDO: 200G; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 120G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA, QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, POEIRA, LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA AMBIENTE, CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS QUERO, CAMIL, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR.				
77	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, TENRA, INTEIRA E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE ERVILHAS PARTIDAS, ESCURECIDAS OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO; COR: VERDE-CLARO UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE ERVILHA VERDE, ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR OU OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PARA O PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), E, OPCIONALMENTE, AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA DE AÇO ESTANHADO OU EMBALAGEM EQUIVALENTE APROVADA PARA USO EM ALIMENTOS; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 1.200G; PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 2KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ERVILHA EM CONSERVA"; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE;	UNIDADE	220	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE LOTE E INFORMAÇÕES SOBRE O PESO LÍQUIDO E DRENADO; REGISTRO NO MAPA, QUANDO EXIGIDO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE CALOR E DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA AMBIENTE RECOMENDADA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS; RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: NORMAS PARA ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, CAMIL, QUERO OU SIMILAR.				
78	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – FRASCO COM 30ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA; COMPOSIÇÃO MÍNIMA ESPERADA: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, AROMATIZANTE ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA, CORANTE CARAMELO E CONSERVADORES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; AROMA: INTENSO E CARACTERÍSTICO DA BAUNILHA; COR: MARROM CLARO OU ÂMBAR; TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA E SEM PRECIPITADOS; FINALIDADE: EXCLUSIVA PARA USO ALIMENTAR. EMBALAGEM: CONTEÚDO: 30ML; FRASCO: PLÁSTICO OU VIDRO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA; ROTULAGEM OBRIGATORIA: NOME DO PRODUTO: "ESSÊNCIA DE BAUNILHA"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); INDICAÇÃO DE USO EXCLUSIVO ALIMENTAR; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), SE APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ E FONTES DE CALOR; TEMPERATURA RECOMENDADA: AMBIENTE (15 A 30 °C). NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: •RDC Nº 23/2000 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 240/2018 – ANVISA: REQUISITOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS DE USO ALIMENTAR; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL	UNIDADE	114	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, MIX, ARCOLOR OU SIMILAR.					
79	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 1,0 KG A 1,1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: POLPA CONCENTRADA DE TOMATE (MÍNIMO DE 99%), PODENDO CONTER SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO ACIDULANTE/CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (°BRIX): MÍNIMO DE 24° BRIX, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; COR: VERMELHO VIVO, UNIFORME; TEXTURA: HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU GRUMOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO TOMATE COZIDO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO OU ACIDEZ EXCESSIVA; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES, FERMENTAÇÕES, BOLORES OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA COM VERNIZ INTERNO ATÓXICO E ANTICORROSIVO OU EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLÁVEL; PESO LÍQUIDO: 1,0 KG (1.000 GRAMAS) A 1,1 KG (1.100 GRAMAS); RÓTULO: DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO: “EXTRATO DE TOMATE”; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: AMBIENTE LIMPO, SECO, VENTILADO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, PREDILECTA, TARANTELLA OU SIMILAR.	UNIDADE	2.102		R\$	R\$
80	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 850G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: TOMATE (MÍNIMO DE 99%) E, OPCIONALMENTE, SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 24° BRIX; COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME;	UNIDADE	1.882		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: DENSE, HOMOGÊNEA E SEM GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TOMATE COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO OU AMARGOR; ISENTO DE: FRAGMENTOS DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS, BOLORES, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA E SEGURA; PESO LÍQUIDO: 850G; FECHAMENTO: HERMÉTICO, LACRADO E INVOLÁVEL; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: "EXTRATO DE TOMATE"; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E USO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO E VENTILADO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, AO ABRIGO DA LUZ E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, TARANTELLA, PREDILECTA OU CARGILL.				
81	FARINHA DE LINHAÇA – EMBALAGEM COM 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE LINHAÇA INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESENGORDURADA; ORIGEM: VEGETAL; COR: MARROM OU DOURADA (UNIFORME); TEXTURA: FINA OU LEVEMENTE GRANULADA; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA LINHAÇA, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: MATÉRIA TERROSA, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE LINHAÇA (MARROM OU DOURADA); SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU METALIZADO, RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA E SEGURA PARA O ACONDICIONAMENTO DO ALIMENTO; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FARINHA DE LINHAÇA";	PACOTE	230	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO, LIVRE DE ODORES E INFESTAÇÕES, PROTEGIDO DO CALOR, DA UMIDADE E DA LUZ SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE ODORES, PROTEGIDO DE INSETOS E ROEDORES; TEMPERATURA RECOMENDADA: ATÉ 25°C, COM UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS JASMINE, VITALIN, ECOBIO OU MÃE TERRA.				
82	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO BIJÚ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BIJU, GRANULADA; TEXTURA: GROSSA, GRÂNULOS INTEIROS E REGULARES; COR: AMARELADA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E SEM IMPUREZAS; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, INSETOS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13,0%. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA (100%), SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, TRANSPARENTE OU OPACA, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE E APROPRIADA AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INFESTAÇÃO POR PRAGAS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E	PACOTE	835	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONTAMINANTES; TEMPERATURA AMBIENTE NÃO SUPERIOR A 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHAS VEGETAIS; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, SINHA, KININO OU HIKARI.					
83	FARINHA DE MANDIOCA LISA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LISA/FINA (NÃO TEMPERADA); COR: AMARELA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E TÍPICA DA MANDIOCA; TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU MOFO; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS VEGETAIS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES ANORMAIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MANDIOCA PURA, SEM ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MANDIOCA LISA”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NOME/CNPJ DO FABRICANTE; LOTE DE FABRICAÇÃO; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, PROTEGIDO CONTRA INSETOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHA DE MANDIOCA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, HIKARI, SINHA OU KININO.	PACOTE	975		R\$	R\$
84	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	PACOTE	397		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TIPO: FARINHA DE MILHO FLOCADA, AMARELA, COM FLOCOS ÍNTEGROS; PESO LÍQUIDO: 1KG; TEXTURA: FLOCOS HOMOGÊNEOS, SECOS E ÍNTEGROS; COR: AMARELA INTENSA E UNIFORME; ODOR E SABOR: TÍPICOS DE MILHO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ODOR/SABOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%; **ISENTO DE PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E IMPUREZAS ESTRANHAS AO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MILHO DEGERMINADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO ("FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS"); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÕES DE ORIGEM E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO E PROTEGIDO DE CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, UMIDADE OU RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO E ISENTO DE UMIDADE E PRAGAS; TEMPERATURA AMBIENTE MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 21/2000 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE MILHO FLOCADA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SINHA, YOKI, HIKARI OU VITAMILHO.				
85	FARINHA DE TRIGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FARINHA DE TRIGO COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG; ASPECTO: PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU UMIDADE; COR: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ODOR E SABOR: SUAVES, PRÓPRIOS DO PRODUTO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS; UMIDADE MÁXIMA: 15,0%; TEOR DE PROTEÍNA (BASE SECA): MÍNIMO DE 8,0%; **LIVRE DE FERMENTAÇÃO, BOLOR E INSETOS.	PACOTE	1.885	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO; PODE CONTER FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO; CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PLÁSTICA OU DE PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO ("FARINHA DE TRIGO"); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO "CONTÉM GLÚTEN" (CONFORME LEI Nº 10.674/2003); INFORMAÇÃO SOBRE ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SE HOUVER. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, LIVRE DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA INTEMPÉRIES E EXPOSIÇÃO SOLAR. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E INFESTAÇÕES; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS DONA BENTA, SOL, ANACONDA, MIRELLA OU ROSA BRANCA.				
86	FARINHA LÁCTEA DE ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA LÁCTEA DE ARROZ; COMPOSIÇÃO: ARROZ E LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMO VITAMINAS E MINERAIS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E DO MAPA; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, HOMOGÊNEA; SABOR E AROMA: SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE LEITE E ARROZ, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; TEXTURA: PÓ FINO, LIVRE DE GRUMOS, FÁCIL DE DISSOLVER; UMIDADE: MÁXIMO DE 5% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 10% DE PROTEÍNAS POR 100G DE PRODUTO; GORDURAS: CONTÉM GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA TOTAL; CARBOIDRATOS: CONTÉM ARROZ E LACTOSE, COM MÍNIMO DE 70% DE CARBOIDRATOS POR 100G; CONTEÚDO DE LACTOSE: ADEQUADO PARA CONSUMO INFANTIL, COM O TEOR DE LACTOSE PERMITIDO DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ELABORADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, RESPEITANDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E HIGIENE; ADITIVOS: ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS,	PACOTE	217	R\$	R\$





	AROMATIZANTES E CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; GARANTIA DE QUALIDADE: PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES, COMO MICOTOXINAS, PESTICIDAS E METAIS PESADOS; CLASSIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA: DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 12/2001) PARA ALIMENTOS INFANTIS, DEVE SER LIVRE DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FARINHA LÁCTEA DE ARROZ"; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO: ARROZ, LEITE EM PÓ E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS; INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO: MÉTODO DE PREPARO RECOMENDADO (MISTURA COM ÁGUA OU LEITE); PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO OU DANOS À EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO LONGE DE UMIDADE, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 12/2001: NORMAS PARA ALIMENTOS INFANTIS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO E QUALIDADE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, DANONE E MILUPA.					
87	FEIJÃO CARIOCA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FEIJÃO CARIOCA, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR MARROM CLARO, COM MANCHAS ESCURAS OU LISTRAS, UNIFORMES E SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO, COM BOA UNIFORMIDADE; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS	PACOTE	5.155		R\$	R\$



	NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO CARIOCA"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO CARIOCA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS BARÃO, TIO JOÃO E DONA COTA.				
88	FEIJÃO PRETO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: CLASSE FEIJÃO PRETO, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR PRETA, UNIFORME, SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM DEFEITOS OU DANOS SIGNIFICATIVOS; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS;	PACOTE	1.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO PRETO"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO PRETO; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS CAMIL, TIO JOÃO E URBANO.				
89	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ADEQUADO PARA O USO IMEDIATO EM MASSAS DE PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G, EM PÓ FINO; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA); AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INATIVO APÓS O USO, LIBERANDO GASES DE FERMENTAÇÃO; ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E SABORIZANTES; COR: BRANCO A BEGE CLARO, HOMOGÊNEO; SABOR E ODOR: ODOR CARACTERÍSTICO DE FERMENTO, SEM IMPUREZAS OU ODORES INDESEJÁVEIS.	UNIDADE	531	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS; PRODUTO LIVRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM), SE ESPECIFICADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, RESISTENTE À UMIDADE E AO CALOR, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA) E AMIDO DE MILHO OU DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INSTRUÇÕES DE USO (COMO MISTURAR DIRETAMENTE COM OS INGREDIENTES SECOS, SEM NECESSIDADE DE PRÉ-ATIVACÃO); INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E UMIDADE); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA E MAPA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS E ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO FERMENTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: O FERMENTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE FONTES DE CALOR E LUZ DIRETA, PARA PRESERVAR SUA POTÊNCIA DE FERMENTAÇÃO. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SECOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS FLEISCHMANN, FERMIX E DR. OETKER.				
90	FERMENTO QUÍMICO – POTE 250G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PREPARADO PARA USO IMEDIATO EM PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: POTE COM 250G DO PRODUTO;	UNIDADE	581	R\$	R\$





	COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO; FOSFATO MONOCÁLCICO OU OUTRO ÁCIDO ADEQUADO; AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR; CÁLCIO, SE ESPECIFICADO, OU OUTRO ADITIVO PERMITIDO; COR: BRANCA OU LEVEMENTE OFF-WHITE, UNIFORME; SABOR E ODOR: SEM SABOR OU ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS E CONTAMINANTES; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PARA O CONSUMO HUMANO; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO DE 250G, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO QUÍMICO"; PESO LÍQUIDO: 250G; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO (OU EQUIVALENTE) E AMIDO DE MILHO (OU EQUIVALENTE); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE USO (SE APLICÁVEL); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO E SECO, FORA DE LUZ DIRETA E UMIDADE). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM AFETAR A QUALIDADE DO FERMENTO. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, CALOR EXCESSIVO OU LUZ DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM PÓ; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ROYAL, FLEISCHMANN E DR. OETKER.				
91	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO, EM FLOCOS;	UNIDADE	395	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: MILHO INTEGRAL PRÉ-COZIDO, ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. PRODUTO COM UM TEOR DE UMIDADE NÃO SUPERIOR A 10%; NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. COR: AMARELO DOURADO CLARO, UNIFORME; TEXTURA: FLOCOS CROCANTES, DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, COM UNIFORMIDADE EM TODA A EMBALAGEM; SABOR: NATURAL, DE MILHO, COM AUSÊNCIA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ACORDO COM A RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; PRODUTO APROVADO PARA O CONSUMO HUMANO CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ADEQUADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, HERMETICAMENTE FECHADO PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: MILHO PRÉ-COZIDO E, SE APLICÁVEL, ADITIVOS OU VITAMINAS (SE MENCIONADOS); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE PREPARO (SE NECESSÁRIO); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; LOCAL DE ARMAZENAMENTO E RECOMENDAÇÕES DE CONSERVAÇÃO; "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE FOR O CASO). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E COBERTOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL PROTEGIDO CONTRA UMIDADE E CALOR, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, LONGE DE FONTES DE ODORES. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GRÃOS E CEREALIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS DE MILHO E DERIVADOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU ALIMENTOS BELA VISTA.					





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

92	FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE FÓRMULA: SEMI-ELEMENTAR, ISENTA DE LACTOSE; PESO LÍQUIDO: 400G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: PROTEÍNAS PARCIALMENTE HIDROLISADAS (NÃO CONTENDO LACTOSE); CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA E/OU OUTRAS FONTES DE CARBOIDRATOS ADEQUADOS PARA A FAIXA ETÁRIA; LIPÍDIOS: GORDURAS VEGETAIS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS (INCLUINDO DHA E ARA); VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS: A, D, E, C, FERRO, ZINCO, CÁLCIO, FÓSFORO, ETC.; PREBIÓTICOS (SE APLICÁVEL), PARA AUXILIAR NO DESENVOLVIMENTO DA MICROBIOTA INTESTINAL; NÃO CONTÉM LACTOSE OU GLÚTEN. COR: AMARELA CLARA, HOMOGÊNEA; TEXTURA: EM PÓ FINO, SOLÚVEL EM ÁGUA MORNIA OU AMBIENTE; SABOR: CARACTERÍSTICO DA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS TERROSAS, CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS), E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDOS PELA ANVISA E MAPA; EMBALAGEM E FORMULAÇÃO APROVADAS PARA CONSUMO INFANTIL DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 400G, EM LATA OU EMBALAGEM SIMILAR, FEITA DE MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, COM VEDAÇÃO APROPRIADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (EX: "FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE"); PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO DETALHADA; INDICAÇÃO DE FAIXA ETÁRIA (DE 0 A 12 MESES); INSTRUÇÕES PARA PREPARO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR 100G E POR PORÇÃO); INDICAÇÃO DE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (EM LOCAL SECO E FRESCO); PRAZO DE VALIDADE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA); ALERTA: "CONSULTAR PEDIATRA ANTES DE UTILIZAR" (SE NECESSÁRIO); INFORMAÇÃO SOBRE A AUSÊNCIA DE LACTOSE E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, LIMPOS, COBERTOS E PROTEGIDOS CONTRA CALOR, UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ; EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, E LIVRE DE PRAGAS OU CONTAMINANTES; MANTER A EMBALAGEM FECHADA ATÉ O MOMENTO DO USO; EVITAR EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 344/2007: PADRÕES PARA ALIMENTOS	UNIDADE	135	R\$	R\$





	INFANTIS; ANVISA – RDC Nº 226/2002: PADRÕES DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS; ANVISA – RDC Nº 242/2005: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E FÓRMULAS PARA LACTENTES; PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA: DIRETRIZES PARA A FORMULAÇÃO DE ALIMENTOS INFANTIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, APTAMIL OU SIMILAC.					
93	FRANGO INTEIRO CONGELADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU HEMATOMAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, FERMENTATIVOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA À ESPÉCIE E TIPO DE CORTE. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: PRODUTO CONGELADO, DEVENDO SER MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO E DURANTE TODO O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 210/1998 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES; DECRETO Nº 9.013/2017 – RIISPOA: REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; ABNT NBR 14747:2019: ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRANGO INTEIRO EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO A VÁCUO OU COM FILME PLÁSTICO TERMORRETRÁTIL, INVOLÁVEL E RESISTENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER DE 30 DIAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS E HIGIENIZADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA EMBARCADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ENTRE 0°C E 4°C. OS VEÍCULOS DEVEM ESTAR LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES, COM DISPOSIÇÃO QUE EVITE CONTATO DIRETO DO PRODUTO COM O PISO E PERMITA A CIRCULAÇÃO ADEQUADA DE AR FRIO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR, NO ATO DA ENTREGA, REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE	KG	14.250	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ESTADUAL/MUNICIPAL COM VALIDADE. DEVERÁ CONTER CÓDIGO DE RASTREABILIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA; EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
94	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA AO CORTE. CORTE: PEÇAS INTEIRAS CONGELADAS DE COXA E SOBRECOXA, SEM SEPARAÇÃO DOS OSSOS, PODENDO CONTER PELE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210/1998 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14747:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO OU EM BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO.	KG	3.570	R\$	R\$





	RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
95	FRUTA IN NATURA, LIMÃO TAHITI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: LIMÃO TAHITI, TAMBÉM CONHECIDO COMO LIMÃO VERDE, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. TAMANHO: O LIMÃO DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 80G A 120G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER DE COR VERDE INTENSA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO PRECOCE. CASCA: A CASCA DEVE SER FINA, MAS FIRME E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DO LIMÃO DEVERÁ SER SUCULENTA E ÁCIDA, COM COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA E SEM SEMENTES OU COM UMA QUANTIDADE MÍNIMA DE SEMENTES. SABOR: O LIMÃO TAHITI DEVERÁ TER UM SABOR CARACTERÍSTICO DE ACIDEZ E FRESCOR, COM ALTO TEOR DE SUÇO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS FRUTAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS OU OUTRO MATERIAL QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVE A FRESCURA DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVERÁ CONTER ENTRE 10KG A 15KG DE LIMÕES, SENDO AS FRUTAS ACONDICIONADAS DE MANEIRA A EVITAR AMASSADOS OU DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS FRUTAS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C PARA MANTER SUAS QUALIDADES E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO LIMÃO TAHITI DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE	KG	946	R\$	R\$





	FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS FRUTAS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE AS FRUTAS AMADUREÇAM EXCESSIVAMENTE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, O LIMÃO NÃO DEVE SER EXPOSTO A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O LIMÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO FERMENTAÇÃO OU PODRIDÃO. FRUTAS COM SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO OU SEM A ACIDEZ CARACTERÍSTICA DO LIMÃO TAHITI. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.					
96	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE FORTUNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, CONFORME A VARIEDADE. COR DA POLPA: AMARELA OU ESVERDEADA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA DA CASCA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: CREMOSA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 300G E 1KG POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MADURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SEMI-MADURO, APTO PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA RETARDAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS.	KG	1.437		RS	R\$



	NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.					
97	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI PÉROLA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-AMARELADA, COM ESCAMAS BEM DEFINIDAS. COR DA POLPA: AMARELA CLARA/ESBRANQUIÇADA, SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: FIRME E SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: SUCULENTA E SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 1,2 KG E 2,5 KG POR UNIDADE. SABOR: DOCE, SUAVE, COM ACIDEZ EQUILIBRADA. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACAXI DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 15 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 12°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA PARA NÃO COMPROMETER A QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACAXI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE	KG	4.620	R\$	R\$	



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTATO COM SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURA, ENRUGADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
98	FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA. COR DA CASCA: ROXA OU AVERMELHADA, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU DESCOLORAÇÃO EXCESSIVA. COR DA POLPA: AMARELA OU AVERMELHADA, FIRME E SUCULENTA. TEXTURA: MACIA, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA OU PASSADA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 30G E 80G POR UNIDADE. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS AMEIXAS DEVEM SER ENTREGUES A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE ATÉ 5 KG, EM CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR QUE AS FRUTAS NÃO SOFRAM IMPACTO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÃO ESTAR ESMAGADAS, PASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ARMAZENADAS EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE PREJUDIQUE A TEXTURA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA AMEIXA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA E PROTEGENDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, VENTILADO E LIVRE DE ODORES FORTES, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE:	KG	1.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CASCA MUITO ENRUGADA, RACHADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.					
99	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MAÇÃ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA CLARA, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRAQUIÇADA, MACIA E DE TEXTURA FIRME, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM LEVE AROMA CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO DA MAÇÃ. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, DE FORMA QUE POSSA SER ARMAZENADA POR ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MAÇÃ DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.	KG	2.510		R\$	R\$
100	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MARMELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM NUANCES ESVERDEADAS, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS,	KG	2.380		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA A LEVEMENTE AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA MACIA. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ADSTRINGENTE QUANDO AINDA NÃO COMPLETAMENTE MADURA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, GARANTINDO DURABILIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MARMELO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.				
101	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D'ÁGUA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA, PODENDO APRESENTAR ALGUMAS PEQUENAS MANCHAS MARROM CLARAS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, MACIA E DE TEXTURA CREMOSA, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE, SUAVE E LEVEMENTE AROMÁTICA, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE NANICA. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 120G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA NANICA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, SEM	KG	3.180	R\$	R\$





	ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE FORMA QUE POSSA SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS O RECEBIMENTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA NANICA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA, MUITO ESCURA OU MANCHADA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.					
102	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM LEVE TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA A AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA NÃO MUITO MACIA, COM LEVE CROCÂNCIA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR LIGEIRAMENTE MAIS ÁCIDO DO QUE A BANANA NANICA, SENDO MENOS DOCE E MAIS FIRME. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA PRATA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, GARANTINDO DURABILIDADE DE NO MÍNIMO 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS.	KG	9.580		R\$	R\$





	EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA PRATA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA ESCURA, MUITO MADURA OU RACHADA. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.				
103	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA TERRA/ BANANA COMPRIDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA OU PARA PREPARO DE PRATOS COMO FRITURAS OU COZIDOS. COR DA CASCA: AMARELA COM TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, FIRME E DE TEXTURA MAIS DENSE E MENOS DOCE, IDEAL PARA PREPARAÇÕES COZIDAS, FRITAS OU ASSADAS. SABOR: MENOS DOCE EM COMPARAÇÃO COM OUTRAS VARIEDADES DE BANANA, COM SABOR MAIS SUAVE E LEVE. TAMANHO E PESO: GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA TERRA DEVE SER FORNECIDA NO PONTO DE AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	KG	1.730	R\$	R\$





	ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA TERRA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA OU MUITO ESCURA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.					
104	FRUTA IN NATURA, TIPO CAQUI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, COMESTÍVEL, DO TIPO SOBREMESA. COR DA CASCA: A COR DA CASCA DEVE SER ALARANJADA, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM A VARIEDADE, SENDO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS. COR DA POLPA: A POLPA DO CAQUI DEVE SER SUAVE, DOCE E GELATINOSA, COM COR QUE PODE VARIAR DO AMARELO AO LARANJA, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO. SABOR: DOCE E SUAVE, COM UMA TEXTURA MACIA E SEM ADSTRINGÊNCIA (SE FOR DA VARIEDADE "FUYU"). TAMANHO E PESO: O CAQUI DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 250G POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: O CAQUI FORNECIDO DEVE SER ENTREGUE EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE AMADURECIMENTO CONTROLADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS CAQUIS DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE MATERIAL VENTILADO, DE FORMA QUE NÃO OCORRAM DANOS AOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM ESTAR EMBALADAS EM BANDEJAS OU CAIXAS, COM CAMADA ÚNICA OU EM CAMADAS, PROTEGIDAS DE IMPACTOS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA DANIFICADA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O CAQUI DEVE SER ARMAZENADO E TRANSPORTADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO.	KG	1.400		R\$	R\$



	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO CAQUI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. O CAQUI DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E PRESSÕES EXCESSIVAS. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM AMBIENTE SECO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O CAQUI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA RACHADA OU COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS. FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO INTERNA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS MOLES DEMAIS OU EM ESTÁGIO AVANÇADO DE AMADURECIMENTO COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.					
105	FRUTA IN NATURA, TIPO COCO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA EXTRAÇÃO DE ÁGUA DE COCO, SENDO TAMBÉM INDICADA PARA CONSUMO DE SUA POLPA. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER VERDE E SEM RACHADURAS OU DANOS EVIDENTES. A COLORAÇÃO PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, MAS NÃO DEVE ESTAR AMARELADA OU SECA. PESO: O COCO VERDE DEVE TER PESO MÉDIO DE 1,2 A 1,5 KG POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO CONFORME O TAMANHO. ÁGUA DE COCO: O VOLUME DE ÁGUA NO INTERIOR DO COCO DEVE SER ADEQUADO, COM MÉDIA DE 300 A 500 ML DE ÁGUA POR UNIDADE, SENDO CLARA, FRESCA E SEM IMPUREZAS. POLPA: A POLPA DEVE SER FINA E MACIA, COM A ESPESSURA NÃO SUPERIOR A 2 CM, EM ESTÁGIO IDEAL PARA CONSUMO. A ESPESSURA DA POLPA PODE VARIAR DEPENDENDO DA MATURAÇÃO DO FRUTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS COCOS DEVEM SER ENTREGUES EM LOTES OU CAIXAS, PROTEGIDOS DE IMPACTOS QUE POSSAM DANIFICAR A CASCA. AS CAIXAS DEVEM SER VENTILADAS, A FIM DE MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES DESAGRADÁVEIS. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18°C A 24°C PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E A DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO	KG	380		R\$	R\$





	COCO VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DA ÁGUA E POLPA DO COCO. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM BANDEJAS OU CAIXAS ADEQUADAS PARA O ACONDICIONAMENTO DOS COCOS, PROTEGENDO-OS CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM PREJUDICAR A QUALIDADE DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU A FONTES DE CALOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O COCO VERDE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO NA CASCA OU NA POLPA. ÁGUA DE COCO COM COR TURVA OU COM IMPUREZAS VISÍVEIS. POLPA RESSECADA OU COM APARÊNCIA DETERIORADA. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM PERDA DE ÁGUA OU SECAGEM DA POLPA.					
106	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA COMESTÍVEL, DE POLPA VERDE OU AMARELA, E SEMENTES PEQUENAS E COMESTÍVEIS. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER MARROM E COBERTA COM UMA LEVE PENUGEM. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. COR DA POLPA: A POLPA DEVE SER VERDE VIBRANTE, COM UMA CAMADA INTERNA AMARELA AO REDOR DAS SEMENTES. A POLPA DEVE SER SUCULENTA E FRESCA, SEM SINAIS DE SECURA OU FERMENTAÇÃO. PESO: O PESO MÉDIO DO KIWI DEVE VARIAR ENTRE 70G A 120G POR UNIDADE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA FRESCA E MADURA. NÃO DEVE APRESENTAR SABORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O KIWI DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS VENTILADAS OU BANDEJAS DE PAPELÃO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVE SER SELADA E ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O LOTE, DATA DE COLHEITA E DE VALIDADE. A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER FEITA EM AMBIENTE FRESCO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 8°C, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE E FRESCOR. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO KIWI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE:	KG	1.310	R\$	R\$	





	RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO KIWI DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C A 8°C, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. AS FRUTAS DEVEM SER ACONDICIONADAS DE FORMA A EVITAR CHOQUES, DEFORMAÇÕES OU DANOS À CASCA E À POLPA. DURANTE O TRANSPORTE, O KIWI DEVE SER PROTEGIDO DE EXPOSIÇÕES DIRETAS AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU CONDIÇÕES DE UMIDADE QUE POSSAM AFETAR SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O KIWI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA, COM MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA MURCHA, SECA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM POLPA MOLE E AMARELADA DEMAIS. PRESENÇA DE SEMENTES ESCURECIDAS OU DEFORMADAS. FRUTAS COM SABOR ESTRANHO OU DESCOMPENSADO (EXCESSO DE ACIDEZ OU AMARGOR).					
107	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PREFERENCIALMENTE DA VARIEDADE PERA. TAMANHO: AS LARANJAS DEVERÃO TER TAMANHO UNIFORME E PESO MÉDIO ENTRE 200G A 300G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, COM TONALIDADE UNIFORME, SEM MANCHAS OU MARCAS DE FUNGOS OU BOLORES. A CASCA NÃO DEVE ESTAR ESPESSA OU GROSSA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LARANJA VIBRANTE. NÃO DEVE APRESENTAR SECURA, MOFO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: A LARANJA DEVE TER SABOR DOCE E LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CONFORME A VARIEDADE, COM ALTO TEOR DE SUCO E SEM SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS LARANJAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS VENTILADAS DE PAPELÃO OU MATERIAL SIMILAR, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR SUA FRESCURA. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVE CONTER DE 10KG A 15KG DE LARANJAS, COM UNIDADES EMBALADAS DE MANEIRA QUE EVITEM AMASSAMENTO OU DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ROTULADA COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A LARANJA DEVE SER ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 6°C E 8°C, PARA MANTER SUAS QUALIDADES DE FRESCOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA LARANJA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES:	KG	8.270		R\$	R\$





	RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE E GARANTIR QUE AS LARANJAS CHEGUEM EM BOAS CONDIÇÕES. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, SENDO EMBALADAS DE FORMA QUE EVITEM IMPACTOS E AMASSAMENTO. DURANTE O TRANSPORTE, DEVE-SE EVITAR A EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE ELEVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A LARANJA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA RACHADA, COM MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA SECA, DURA, OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTAS COM CASCA ESPESSA OU COM DEFEITOS EVIDENTES. FRUTAS COM SABOR MUITO ÁCIDO OU AMARGO, QUE NÃO CONDIZEM COM A VARIEDADE. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
108	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ ARGENTINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ ARGENTINA, CONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR EQUILIBRADO E CASCA COLORIDA. PODE SER UMA DAS VARIEDADES COMO GALA, RED DELICIOUS, GRANNY SMITH, ENTRE OUTRAS, DEPENDENDO DA SAFRA DISPONÍVEL. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ DEVERÁ SER DE COR UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO VARIAR DE VERMELHA INTENSA A VERDE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. A CASCA DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU QUALQUER TIPO DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVERÁ SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU MACERAÇÃO. O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM QUAISQUER DEFEITOS ORGANOLÉPTICOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE	KG	4.360	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE, COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ ARGENTINA DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. NORMAS DE IMPORTAÇÃO (SE FOR O CASO): DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, PARA IMPORTAÇÃO DE FRUTAS, SE NECESSÁRIO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR AMADURECIMENTO EXCESSIVO. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM USO DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
109	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ FUJI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ FUJI, RECONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR DOCE E EQUILIBRADO E CASCA DE COLORAÇÃO INTENSA. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DE COR VERMELHA INTENSA, COM A COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, CROCANTE, SUAVE E DOCE,	KG	7.210	R\$	R\$





	COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE FUJI, SEM AMARGOR OU OUTROS SABORES INDESEJÁVEIS. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DOCE, COM ACIDEZ SUAVE, TÍPICO DA VARIEDADE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU OUTROS DEFEITOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ESPECÍFICAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, COM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA DANOS. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A FRESCURA E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ FUJI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MAÇÃ DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE A FRUTA AMADUREÇA EXCESSIVAMENTE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
110	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ VERDE, PODENDO SER DA VARIEDADE GRANNY SMITH OU OUTRAS VARIEDADES SIMILARES, RECONHECIDAS POR SUA ACIDEZ E CROCÂNCIA. TAMANHO: AS MAÇÃS VERDES DEVEM TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVERÁ TER COR VERDE	KG	660	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, PONTUAÇÕES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A TONALIDADE PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DESDE QUE NÃO HAJA VARIAÇÃO EXCESSIVA. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E LISA, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU OUTROS DEFEITOS MECÂNICOS. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE AMOLECIMENTO OU OUTROS DANOS. POLPA: A POLPA DEVE SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, COM BOA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO, CARACTERIZANDO O FRESCOR DA MAÇÃ. A MAÇÃ VERDE É TÍPICAMENTE MAIS ÁCIDA QUE OUTRAS VARIEDADES, APRESENTANDO UMA ACIDEZ CARACTERÍSTICA SEM AMARGOR EXCESSIVO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER REFRESCANTE, COM PREDOMINÂNCIA DE ACIDEZ, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, EQUILIBRADA COM O SABOR DOCE DA MAÇÃ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS APROPRIADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SOFRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVERÃO TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS DE TAMANHO E MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS MAÇÃS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE E FRESCOR. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER CORRETAMENTE ROTULADA COM INFORMAÇÕES COMO O TIPO DE MAÇÃ, ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, REFERENTE A BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE MAÇÃS, INCLUINDO A VERIFICAÇÃO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E OUTROS CONTROLES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, ELE DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, CONFORME AS NORMAS DE IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM O USO DE EMBALAGENS ADEQUADAS PARA EVITAR AMASSADOS, QUEBRAS OU OUTROS DEFEITOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS					





	OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ VERDE SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. HOVER DEFORMAÇÕES, AMASSADOS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE VISUAL E A INTEGRIDADE DA FRUTA. A MAÇÃ APRESENTAR SABOR AMARGO EXCESSIVO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO ORGANOLÉPTICO.				
111	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO FORMOSA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO FORMOSA, COM CARACTERÍSTICAS DE BOA POLPA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 2 A 4 KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO FORMOSA DEVERÁ TER COR VERDE A AMARELA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, COM TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA MADURA, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA E SUCULENTA, SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO FORMOSA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 12KG A 18KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO FORMOSA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO FORMOSA DEVE SER TRANSPORTADO EM	KG	6.830	R\$	R\$





	VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.					
112	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO PAPAIA, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, COMO POLPA MACIA E DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 500G A 1,5KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO PAPAIA DEVERÁ APRESENTAR COR VERDE-AMARELADA A LARANJA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, MAS COM FACILIDADE PARA SER CORTADA AO AMADURECER, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA, SUCULENTA E SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO PAPAIA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 10KG A 15KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2.565	R\$	R\$	



	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO PAPAIA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO PAPAIA DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.					
113	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MARACUJÁ DA VARIEDADE AMARELA OU ROXA (VARIEDADE COMUM PARA CONSUMO IN NATURA). TAMANHO E PESO: O MARACUJÁ DEVE TER TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 100G A 300G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, ESPESSA E SEM RACHADURAS, DE COR AMARELA VIBRANTE OU ROXA, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU DECOMPOSIÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUCULENTA, COM BOA QUANTIDADE DE SEMENTES E COM UMA COLORAÇÃO LARANJA INTENSA. A POLPA DEVE SER FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU SECAGEM. SABOR: O SABOR DO MARACUJÁ DEVE SER TÍPICO E INTENSO, DOCE COM UM TOQUE ÁCIDO, SEM AMARGOR EXCESSIVO, PRÓPRIO DA VARIEDADE. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, FRESCO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MARACUJÁ DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADO, ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. AS CAIXAS DEVEM SER ORGANIZADAS PARA EVITAR O	KG	1.000	R\$	R\$	



	AMASSAMENTO OU DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 10KG E 15KG DE MARACUJÁ, COM FRUTAS DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR CONTATO EXCESSIVO ENTRE ELAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O MARACUJÁ DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. A FRUTA DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA SUA QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: O MARACUJÁ DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MARACUJÁ IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MARACUJÁ DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 10°C A 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MARACUJÁ SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU A DURABILIDADE DO PRODUTO. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU LÍQUIDO EXCESSIVO, COMPROMETENDO O SABOR E A QUALIDADE DA FRUTA. FRUTAS MURCHAS, SECAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
114	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÂNCIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÂNCIA DE POLPA VERMELHA, COMUM PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A MELÂNCIA DEVE TER PESO MÉDIO ENTRE 5 KG E 10 KG POR UNIDADE. AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO CONSISTENTE E ADEQUADO PARA O CONSUMO DE UMA FAMÍLIA MÉDIA OU INDIVIDUAL. CASCA: A CASCA DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO VERDE-ESCURO A VERDE-CLARO, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	6.450	R\$	R\$



POLPA: A POLPA DEVE SER VERMELHA, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A MELANCIA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: A FRUTA DEVE APRESENTAR SABOR DOCE, REFRESCANTE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. AROMA: O PRODUTO DEVE TER AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA MELANCIA MADURA, COM INTENSIDADE AGRADÁVEL. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A MELANCIA DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEM DANOS. AS CAIXAS DEVEM SER DISPOSTAS DE MANEIRA A EVITAR O AMASSAMENTO DA FRUTA DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 10 A 20 MELANCIAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 100 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MELANCIA DEVE SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: A MELANCIA DEVE SER CONSUMIDA DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, DESDE QUE ARMAZENADA CORRETAMENTE. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MELANCIA IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MELANCIA DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MELANCIA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR					





	DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.					
115	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÃO DA VARIEDADE CANÁRIO, OU OUTROS TIPOS DE POLPA LARANJA OU AMARELA, ADEQUADOS PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE E TAMANHO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DO MELÃO DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE (VERDE-AMARELADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA CLARA OU AMARELA, E MAIS DOURADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA LARANJA). NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A FRUTA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: O MELÃO DEVE TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, SEM AMARGOR OU SABOR DESEQUILIBRADO. AROMA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO E DOCE, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE MELÃO MADURA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MELÃO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, EVITANDO DANOS FÍSICOS DURANTE O PROCESSO DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 6 A 10 MELÕES POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 35 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A FRUTA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. O MELÃO DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O MELÃO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, CASO ESTEJA ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MELÃO IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MELÃO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A	KG	1.920	R\$	R\$	





	TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MELÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.					
116	FRUTA IN NATURA, TIPO MORANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MORANGO DE QUALIDADE SUPERIOR, DE VARIEDADE CONVENCIONAL, RECONHECIDA POR SUA EXCELENTE QUALIDADE. TAMANHO E PESO: O MORANGO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 15G E 30G POR UNIDADE. COR: A FRUTA DEVE APRESENTAR COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM O TOPO DA FRUTA LIVRE DE VERDE EXCESSIVO. FORMA: O MORANGO DEVERÁ TER FORMATO CÔNICO, SEM DEFORMAÇÕES, COM A BASE BEM FIRME E SEM SINAIS DE APODRECIMENTO. AROMA: O MORANGO DEVERÁ TER AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, COM UM CHEIRO FRESCO E FORTE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA: A POLPA DO MORANGO DEVE SER MACIA, SUAVE, BEM HIDRATADA E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: OS MORANGOS DEVERÃO SER EMBALADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO, ADEQUADAS PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G A 500G DE MORANGOS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DA DEMANDA. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVE SER DE ATÉ 5KG, DEPENDENDO DO TAMANHO E QUANTIDADE DE MORANGOS NA EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: DURANTE O TRANSPORTE, OS MORANGOS DEVEM SER MANTIDOS EM TEMPERATURAS ENTRE 2°C E 5°C, EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM FRESCOR E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: OS MORANGOS DEVEM SER CONSUMIDOS DENTRO DE 2 A 4 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MORANGO IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E	KG	1.650	R\$	R\$	





	VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O MORANGO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O MORANGO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE O SUFICIENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O MORANGO SEJA ENTREGUE DENTRO DE 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA MANTER SUA FRESCURA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MORANGO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS, OU COM SINAIS DE PODRES. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.					
117	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: NECTARINA DE ALTA QUALIDADE, RECONHECIDA POR SUA SUCULÊNCIA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 300G POR UNIDADE, APRESENTANDO FORMATO ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, CONFORME A VARIEDADE. COR: A FRUTA DEVE TER COR VERMELHA OU AMARELADA, DE FORMA UNIFORME, SEM MANCHAS VERDES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO INADEQUADO. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DA NECTARINA DEVE SER SUAVE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A FRUTA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS OU FISSURAS NA CASCA. AROMA: A NECTARINA DEVE EXALAR AROMA DOCE E PERFUMADO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. FORMA: O FORMATO DA NECTARINA DEVE SER ESFÉRICO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES, COM UMA CASCA LISA E BRILHANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS NECTARINAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO OU OUTROS TIPOS DE EMBALAGEM APROPRIADOS, QUE OFEREÇAM PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER DE 2KG A 5KG DE NECTARINAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS	KG	980		R\$	R\$





	PARA EVITAR A PERDA DE QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: A NECTARINA DEVE SER CONSUMIDA NO MÁXIMO 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDA EM CONDIÇÕES APROPRIADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE NECTARINAS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS NECTARINAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DE NECTARINAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE AS NECTARINAS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS NECTARINAS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
118	FRUTA IN NATURA, TIPO PERA WILLIAMS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊRA WILLIAMS, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. TAMANHO E PESO: AS PERAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 250G POR UNIDADE. COR: AS PERAS WILLIAMS DEVEM POSSUIR UMA COR AMARELA ESVERDEADA OU AMARELA DOURADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTA E CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. FORMA: A PERA WILLIAMS DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE LIGEIRAMENTE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E PERFUMADO, TÍPICO DA VARIEDADE WILLIAMS, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS PERAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O	KG	1.550	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PERAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DA FRUTA. PRAZO DE VALIDADE: AS PERAS WILLIAMS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS PERAS WILLIAMS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS PERAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS PERAS WILLIAMS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
119	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊSSEGO DA VARIEDADE ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA, COM SABOR DOCE E SUCULENTO, DE ACORDO COM A ESTAÇÃO DO ANO. TAMANHO E PESO: AS UNIDADES DEVEM TER PESO ENTRE 150G A 250G POR PÊSSEGO, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA COLHEITA. COR: OS PÊSSEGOS DEVEM TER UMA COR QUE VARIA DE AMARELO A ALARANJADA, COM TONALIDADE HOMOGÊNEA E SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTO E MACIA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A CASCA DEVE SER FINA E NÃO	KG	1.400	R\$	R\$





	APRESENTAR RACHADURAS. FORMA: O PÊSSEGO DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: O PÊSSEGO DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA FRUTA, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS FRUTAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E CADA UMA DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PÊSSEGOS, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PÊSSEGO. PRAZO DE VALIDADE: O PÊSSEGO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DOS PÊSSEGOS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: OS PÊSSEGOS SERÃO REJEITADOS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
120	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: TANGERINA DA VARIEDADE PONKAN. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 200G E 400G POR UNIDADE, DEPENDENDO DO	KG	1.960	R\$	R\$





TAMANHO E DA MATURAÇÃO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DEVERÁ SER DE COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS OU RACHADURAS, COM TEXTURA FINA E FÁCIL DE SER REMOVIDA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA ADEQUADA PARA CONSUMO. SABOR: O PRODUTO DEVERÁ TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, COM UMA LEVE ACIDEZ CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE PONKAN. AROMA: O MELÃO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO, DOCE E CARACTERÍSTICO DA TANGERINA, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS TANGERINAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, PROTEGENDO-AS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE A ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 12 A 18 TANGERINAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DA FRUTA, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 25 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. A TANGERINA DEVERÁ SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 12°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE TANGERINA PONKAN IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, A TANGERINA DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 12°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM PERFEITO ESTADO. AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS DE FORMA A EVITAR IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM AS CAIXAS DEVIDAMENTE LACRADAS E PROTEGIDAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A TANGERINA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU OUTROS DEFEITOS VISÍVEIS. POLPA DETERIORADA, COM ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS AMASSADAS, MURCHAS OU COM ODORES DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.					





121	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA NIÁGARA. CARACTERÍSTICAS VARIEDADE: UVA TIPO NIÁGARA, SENDO ESTA A VARIEDADE MAIS POPULAR PARA CONSUMO IN NATURA, CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE APRESENTAR-SE EM TONALIDADE VERDE-AMARELADA (NA FASE INICIAL DE MATURAÇÃO) OU ROXA (NA FASE MAIS MADURA), CONFORME O ESTÁGIO DE COLHEITA, COM UMA COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHANTE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E SUAVE, COM BOA CONSISTÊNCIA E ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA, MAS NÃO EXCESSIVAMENTE DURA. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA	KG	1.720	R\$	R\$





	GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.					
122	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA RUBI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO RUBI, VARIEDADE CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO RUBI DEVE APRESENTAR-SE EM COR VERMELHO-PÚRPURA A VERMELHO ESCURO, COM UMA TONALIDADE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DA UVA TIPO RUBI DEVE SER DOCE, COM BOA CONSISTÊNCIA E UMA LEVE ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA E RESISTENTE. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO RUBI DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A	KG	1.640	R\$	R\$	





	TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.					
123	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY ATKINS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MANGA TOMMY ATKINS, RECONHECIDA POR SUA QUALIDADE, SABOR DOCE E DE FÁCIL MANUSEIO. TAMANHO E PESO: A MANGA DEVE TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 350G A 800G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E DE COR QUE VARIA DO VERDE-AMARELADO AO VERMELHO, DEPENDENDO DO PONTO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER AMARELA VIBRANTE, SUAVE, FIRME E SEM FIBRAS EXCESSIVAS, APRESENTANDO BAIXO TEOR DE FIBRAS E SEM PRESENÇA DE ÁREAS FIBROSAS NO SEU INTERIOR. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, COM CONSISTÊNCIA E COR UNIFORME. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, COM UMA LEVE ACIDEZ. A MANGA DEVE APRESENTAR O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE DOÇURA E ACIDEZ TÍPICAS DA VARIEDADE TOMMY ATKINS. TEXTURA: A TEXTURA DA POLPA DEVE SER SUAVE E MACIA, COM UM BOM ÍNDICE DE SUCULÊNCIA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 8KG E 12KG DE MANGAS, COM AS FRUTAS BEM ACOMODADAS E SEPARADAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ SER ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS ENTRE 12°C E 18°C, DE FORMA A MANter SUA QUALIDADE E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA NÃO PODE SER EXPOSTA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 18°C PARA PRESERVAR A FRESCURA. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTOR, DATA DE COLHEITA, ORIGEM E VALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS	KG	2.560	R\$	R\$	



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MANGA TOMMY ATKINS DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 12°C E 18°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES, SEM DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS MANGAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E GARANTIR QUE AS FRUTAS CHEGUEM AO DESTINO SEM COMPROMETIMENTO DA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MANGA TOMMY ATKINS SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO, AMASSADOS OU OUTROS DANOS MECÂNICOS. A POLPA ESTIVER EXCESSIVAMENTE FIBROSA, COM SABOR AMARGO OU COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. A FRUTA APRESENTAR DECOMPOSIÇÃO INTERNA, COMO ÁREAS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO LIQUEFAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. A CASCA APRESENTAR DESCOLORAÇÃO ACENTUADA, RACHADURAS OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO.					
124	FUBÁ DE ARROZ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE ARROZ COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% ARROZ MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: ESBRANQUIÇADA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ASPECTO: PRODUTO SECO, EM PÓ FINO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA OU IMPUREZAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO; PRODUTO NATURALMENTE LIVRE DE GLÚTEN. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS (COMO MICOTOXINAS), FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE; DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU SIMILAR, RESISTENTE,	PACOTE	290	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ), NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALOR NUTRICIONAL, E FRASES OBRIGATÓRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (EX: "NÃO CONTÉM GLÚTEN", SE APLICÁVEL); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINAÇÕES, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E RADIAÇÃO SOLAR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU NIPPON.				
125	FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE MILHO COMUM, DE GRANULOMETRIA FINA; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% MILHO MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: AMARELO CLARO, UNIFORME E NATURAL; ASPECTO: PRODUTO SECO, GRANULADO FINO OU MÉDIO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO MILHO, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, INSETOS, FUNGOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS) OU MATÉRIAS TERROSAS; PRODUZIDO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DE INSPEÇÃO (QUANDO APLICÁVEL), E ROTULAGEM NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ISENTO DE ODORES OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, LIVRE DE PRAGAS, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE CALOR EXCESSIVO.	PACOTE	340	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN; PORTARIA Nº 691/2022 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO FUBÁ DE MILHO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI, SINHÁ OU KIMIMO.				
126	GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS – EMBALAGEM DE 35G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA COMESTÍVEL, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE; APRESENTAÇÃO: PÓ HOMOGÊNEO E ISENTO DE GRUMOS, SUJIDADES, BOLORES E ODORES ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 35G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES, EDULCORANTES (QUANDO DIET/LIGHT), REGULADORES DE ACIDEZ E OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: MÚLTIPLOS SABORES – DEVERÁ SER FORNECIDA EM SORTIMENTO VARIADO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO CONTRATANTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, PARASITAS OU INSETOS; PRODUZIDO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), ATENDENDO À RDC Nº 275/2002 – ANVISA; INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS CONFORME A RDC Nº 173/2016 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, COM VEDAÇÃO SEGURA; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME COMERCIAL, SABOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, CNPJ DO FABRICANTE, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, E ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN OU ALERGÊNICOS CONFORME A RDC Nº 26/2015 – ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE, SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; ARMAZENAMENTO: EM AMBIENTE SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; RDC Nº 173/2016 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE	UNIDADE	1.130	R\$	R\$





	IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTI.				
127	GELATINA INCOLOR, SEM SABOR – EMBALAGEM DE 24G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA INCOLOR E SEM SABOR; APRESENTAÇÃO: PÓ FINO E HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS, ODOR OU SABOR ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 24G (EMBALAGEM CONTENDO 1 SACHÊ ÚNICO); COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA (COLÁGENO HIDROLISADO DE ORIGEM ANIMAL); ISENTA DE: CORANTES, CONSERVANTES, ADOÇANTES, AROMATIZANTES E GLÚTEN; SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA MORNIA, FORMANDO SOLUÇÃO TRANSLÚCIDA; APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO GERAL, IDEAL PARA SOBREMESAS, MOUSSES, RECHEIOS E ESPESSEMENTOS DE LÍQUIDOS. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, IMPUREZAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, PRESENÇA DE INSETOS OU ODORES ESTRANHOS; DEVERÁ SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVE ESTAR DE ACORDO COM A IN Nº 34/2018 – MAPA, QUE REGULA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE À UMIDADE E LUZ; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E MODO DE PREPARO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 6 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS DO CALOR EXCESSIVO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM ALIMENTOS; LEI Nº 10.674/2003: OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS PARA INGREDIENTES ALIMENTARES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTI.	UNIDADE	510	R\$	R\$
128	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 4 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 4 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE	PACOTE	1.330	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
129	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 7 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 7 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE	PACOTE	1.320	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
130	HORTALIÇA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CABEÇA ÚNICA. COR: VERDE INTENSO, UNIFORME, SEM AMARELAMENTO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: INFLORESCÊNCIAS COMPACTAS E FIRMES, SEM FLORES ABERTAS. CAULE: INTEIRO, FIRME E SEM RACHADURAS OU SINAIS DE RESSECAMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G (PARA CABEÇA ÚNICA) OU MAÇOS DE 300G A 500G (PARA RAMOSO). ODOR: FRESCO, CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O BRÓCOLIS DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU BANDEJAS PLÁSTICAS ENVOLTAS POR FILME PVC PERFURADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE	KG	2.083	R\$	R\$





	0°C E 5°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 10°C, QUE ACELERAM A DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FLORES ABERTAS OU CAULE RESSECADO. PRODUTO AMARELADO, MURCHO OU COM MANCHAS ESCURAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.				
131	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, COM CASCA RUGOSA E COR VERDE-ESCURA MESCLADA COM TONS ALARANJADOS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA, SABOR ADOCICADO E TEXTURA CONSISTENTE. PESO UNITÁRIO: ENTRE 1,5 KG E 3,0 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES COMO TERRA, POEIRA OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE ATÉ 15 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 20 A 30 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 10°C E 12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE	KG	3.300	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.				
132	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: CILÍNDRICO ALONGADO, LEVEMENTE CURVADO OU RETO. CASCA: LISA, BRILHANTE, FIRME E ÍNTEGRA, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, SEM PARTES AMARELADAS OU ESBRANQUIÇADAS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO BRANCO-ESVERDEADA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 200 G E 500 G POR UNIDADE. TAMANHO: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 10 A 15 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 5°C E 10°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LEGUMES RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS	KG	2.770	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.					
133	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO DESCASCADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: DESCASCADO, DENTES INTEIROS E FIRMES. FORMATO: DENTES BEM FORMADOS, INTEIROS, SEM CORTES OU MACHUCADOS. COR: BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AVERMELHADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM. PESO DA EMBALAGEM: PREFERENCIALMENTE 500G A 1KG, PODENDO SER AJUSTADO CONFORME NECESSIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS, RESSECADOS OU DANIFICADOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS SELADOS A VÁCUO OU BANDEJAS PLÁSTICAS COM FILME TRANSPARENTE, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ATÓXICA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, E CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C E 5°C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM UMIDADE EXCESSIVA OU PRODUTOS QUE LIBEREM ODORES FORTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FERMENTAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	801	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DENTES DE ALHO AMOLECIDOS, ESCURECIDOS, RESSECADOS OU QUEBRADIÇOS. ODOR ESTRANHO, INDICANDO INÍCIO DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
134	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: SECO, INTEIRO, SEM TALO. FORMATO: BULBOS COMPACTOS, COM DENTES BEM FORMADOS E ADERIDOS À CABEÇA. CASCA: INTEIRA, BEM ADERIDA, FIRME E SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. COR: BRANCO OU LEVEMENTE ARROXEADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PESO UNITÁRIO: CABEÇAS COM PESO ENTRE 40 G E 100 G. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS OU DANIFICADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE MALHA, CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALHO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E BROTEAMENTO PRECOCE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 90 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, BROTEAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. BULBOS COM DENTES AMOLECIDOS, ESCURECIDOS OU SOLTOS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCAS DANIFICADAS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	1.191	R\$	R\$
135	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO	KG	2.100	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	HUMANO. COR DA CASCA: ROXA. COR DA POLPA: UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS OU SINAIS DE MURCHA. FORMATO: ALONGADO OU ARREDONDADO, COMPATÍVEL COM A ESPÉCIE. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 200G E 600G POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A BATATA DOCE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM SACOS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR BROTADA, ENRUGADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 16°C PARA EVITAR BROTAÇÃO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BATATA DOCE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
136	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS. COR DA CASCA: AMARELADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: AMARELA OU BRANCA, FIRME E SEM SINAIS DE ESVERDEAMENTO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM ÁREAS AMOLECIDAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS.	KG	3.540	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO UNITÁRIO: PREFERENCIALMENTE ENTRE 150G E 400G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM EXCESSO DE UMIDADE NA CASCA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BATATA DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE RÁFIA, CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO E SECO, SEM RESÍDUOS DE TERRA OU UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, COM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 10°C E UMIDADE RELATIVA DE 80% A 90%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ E AO CALOR EXCESSIVO PARA EVITAR A BROTAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTOS, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA AO CONSUMO HUMANO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
137	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE ROXA. FORMATO: CILÍNDRICO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, BRILHANTE E SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, FIRME E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA: LISA, SEM RUGAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM E 20 CM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES:	KG	935	R\$	R\$





	O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BERINJELA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 13°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DA CASCA. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM ETILENO, COMO BANANAS E TOMATES, POIS ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, RACHADURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO MURCHADO, ENRUGADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.				
138	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: ARREDONDADO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. COR DA POLPA: ROXA VIVA, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: LISA E FIRME, SEM ÁREAS MOLES, BROTADAS OU RESSECADAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 150G E 400G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM TAMANHO UNIFORME DENTRO DA EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	KG	2.925	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BETERRABA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS PLÁSTICOS PERFORADOS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO CALOR EXCESSIVO E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTO, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE AÇÃO DA LUZ E POSSÍVEL FORMAÇÃO DE COMPOSTOS INDESEJÁVEIS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
139	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BULBOS DE CEBOLA BRANCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. COR: CASCA BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. FORMATO: ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, COM BULBOS DE TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 80G A 150G POR UNIDADE). COR DA POLPA: BRANCA E FIRME, SEM SINAIS DE BROTAMENTO OU RESSECAMENTO. TEXTURA: CASCA SECA E INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU UMIDADE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO	KG	4.068	R\$	R\$





	DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLA BRANCA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 45 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C E UMIDADE RELATIVA DE 50% A 60%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR O DESENVOLVIMENTO DE BROTO OU DETERIORAÇÃO PRECOCE. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, BROTAMENTO OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CEBOLAS MOLE, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.					
140	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CENOURA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, PODENDO SER TANTO DE FORMA CILÍNDRICA QUANTO LIGEIRAMENTE CÔNICA. COR: LARANJA INTENSA, SEM ÁREAS ESBRANQUIÇADAS OU DESCOLORIDAS. TAMANHO: COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 15 CM A 25 CM E DIÂMETRO ENTRE 3 CM E 5 CM. TEXTURA: CASCA LISA, FIRME E CROCANTE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: AS CENOURAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, SACOS DE RÁFIA OU BOLSAS PLÁSTICAS,	KG	3.350		R\$	R\$





	GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 8°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA DE 4°C A 8°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CENOURAS MURCHAS, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.				
141	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CHUCHU DE FORMATO OVAL OU ARREDONDADO, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, CONFORME A VARIEDADE. TAMANHO: O PESO DO CHUCHU DEVE VARIAR ENTRE 200G E 500G POR UNIDADE, COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 12 CM A 18 CM. COR: CASCA DE COLORAÇÃO VERDE HOMOGÊNEA, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: CASCA LISA E FIRME, SEM PARTES ENRUGADAS OU MURCHAS. A POLPA INTERNA DEVE SER FIRME E CROCANTE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER UM CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHUCHU DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PROTEGENDO-O DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE.	KG	2.800	R\$	R\$





	VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS PARA MANTER AS CONDIÇÕES DE FRESCOR DO PRODUTO. O CHUCHU DEVE SER PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, PARTES MURCHAS OU DETERIORADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE ADEQUADO E PARA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO CHUCHU. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.					
142	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: INHAME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. FORMATO E TAMANHO: TUBÉRCULOS INTEIROS, COM FORMA ALONGADA OU ARREDONDADA, CONFORME A VARIEDADE. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 100G A 500G POR UNIDADE. CASCA: ÍNTEGRA, FIRME, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE MARROM-CLARO A MARROM-ESCURO, LIVRE DE RACHADURAS EXCESSIVAS, MOFO OU PODRIDÃO. POLPA: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES DETERIORADAS. TEXTURA: COMPACTA E FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE BROTAMENTO EXCESSIVO. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O INHAME DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CAIXAS DEVEM SER PERFURADAS, PERMITINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 8°C E 15°C PARA EVITAR	KG	2.250		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	BROTAMENTO PRECOCE. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MOFO, MANCHAS ESCURAS OU PODRIDÃO. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU RESSECADA, INDICANDO PERDA DE QUALIDADE. BROTAMENTO EXCESSIVO, COMPROMETENDO A DURABILIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
143	LEGUME IN NATURA, TIPO JILÓ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: JILÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. COR: VERDE BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. FORMATO E TAMANHO: OVAL OU ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 4 A 7 CM. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 30G A 80G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU PARTES AMOLECIDAS. SABOR E AROMA: AMARGO CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O JILÓ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. CADA LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 10°C E 15°C PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO JILÓ. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA EVITAR MURCHAMENTO E PERDA DE SABOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. FRUTOS AMARELADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, INDICANDO BAIXA DURABILIDADE. TEXTURA AMOLECIDA OU ENRUGADA, SINALIZANDO PERDA DE FRESCOR. SINAIS DE MOFO, PRAGAS OU ODORES ESTRANHOS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	KG	1.356	R\$	R\$





144	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS BEM FORMADOS, MACIOS, ÚMIDOS E SUCULENTOS. COR DOS GRÃOS: AMARELO-CLARO OU AMARELO-INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ESPIGA: COMPLETA, COM GRÃOS BEM DISTRIBUÍDOS, SEM FALHAS EXCESSIVAS. CASCA (PALHA): VERDE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, MOFO OU PRAGAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TAMANHO DA ESPIGA: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MILHO DEVE SER ENTREGUE COM PALHA, GARANTINDO MELHOR CONSERVAÇÃO E FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DO SOL E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MILHO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE, SEM REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE POSSA COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: ESPIGAS COM GRÃOS MURCHOS, SECOS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO. MILHO COM CASCA AMARELADA OU RESSECADA. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.	KG	3.170	R\$	R\$
145	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO JAPONÊS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ALONGADO E UNIFORME. COR: VERDE-ESCURO BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 30 CM E	KG	1.665	R\$	R\$



	DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO JAPONÊS DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO JAPONÊS DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, RACHADA OU COM MANCHAS AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS.PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
146	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO UNIFORME E CASCA ÍNTEGRA. COR: VERDE INTENSO, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 25 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS:	KG	1.815	R\$	R\$



	RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
147	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO AMARELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: AMARELO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO E SUAVE, COM SABOR DOCE E ADOCICADO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO AMARELO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO AMARELO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI.	KG	787	R\$	R\$



	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.					
148	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELAS. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVE E CARACTERÍSTICO, COM SABOR SUAVE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERDE DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERDE DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO,	KG	787	R\$	R\$	





	SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.					
149	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELAS OU VERDES. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, DOCE E SUAVE, COM SABOR ADOCICADO E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERMELHO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERMELHO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES.	KG	787		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
150	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. TAMANHO: VARETAS DE 7 CM A 12 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 1 CM A 2 CM. TEXTURA: FIRME, CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE MUCILAGINOSO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O QUIABO SERÁ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA HORTIFRÚTIS, COM ATÉ 5 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITANDO AMASSAMENTO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: EM PACOTES. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS E LIMPAS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINATÁRIO COM A MELHOR QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO QUIABO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O QUIABO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: VARETAS MURCHAS, AMASSADAS, RACHADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. QUIABOS COM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO	KG	857	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS, INADEQUADAS OU NÃO CONFORMES.				
151	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA (PARA CONSUMO DIRETO). COR: VERMELHO UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, DE ACORDO COM A VARIEDADE FORNECIDA. PESO UNITÁRIO: ENTRE 100G E 250G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS OU PARTES MOLES. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E LIVRE DE AMARGOR. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA E SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O TOMATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PERFURADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO TOMATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 15°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: TOMATES AMASSADOS, RACHADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.	KG	7.390	R\$	R\$
152	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. COR: VERDE UNIFORME, SEM DESCOLORAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	1.750	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMPRIMENTO: ENTRE 10 CM E 18 CM POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS OU PARTES RESSECADAS. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU FLACIDEZ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A VAGEM DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE MURCHA, PRAGAS OU EXCESSO DE UMIDADE. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA VAGEM DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: VAGENS AMARELADAS, SECAS OU COM MANCHAS ESCURAS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODORES DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
153	LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM DE 395G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE CONDENSADO ADOÇADO; PESO LÍQUIDO: 395G; TEXTURA: LÍQUIDA VISCOSA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE SEPARAÇÕES OU CRISTALIZAÇÕES; COR: BRANCO-AMARELADA; SABOR E ODORES: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR (SACAROSE); TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 8,0%; TEOR DE EXTRATO SECO TOTAL: MÍNIMO DE 28,0%; ISENTO DE: CONSERVANTES, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, BOLORES OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO.	UNIDADE	1.290	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA REVESTIDA INTERNAMENTE COM VERNIZ ATÓXICO, OU EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU SIMILAR, DESDE QUE LACRADA, ÍNTEGRA, INVIOLEADA E RESISTENTE AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 395G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE E INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE CONDENSADO; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA PRODUTOS LÁCTEOS. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DO SOL, UMIDADE E FONTES DE CALOR; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MOÇA, ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE.				
154	LEITE DE COCO – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE DE COCO LÍQUIDO; VOLUME: 500ML; TEXTURA: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, VISCOSO, LIVRE DE SEPARAÇÕES EXCESSIVAS OU GRUMOS; COR: BRANCA, COM LEVE TONALIDADE CREMOSA; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO FRESCO, ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: EXTRATO DE COCO, ÁGUA POTÁVEL E, OPCIONALMENTE, ESPESANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE (DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO); ISENTO DE: ADITIVOS PREJUDICIAIS À SAÚDE, CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, PARASITAS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO VISÍVEL. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU SIMILAR, ATÓXICA, LACRADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE, SEGURA E ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VOLUME LÍQUIDO: 500ML; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E MENÇÃO EXPRESSA SOBRE AUSÊNCIA DE GLÚTEN (QUANDO APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, RESPEITANDO CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM	UNIDADE	660	R\$	R\$





	NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 326/1997 – MS: REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIMENTOS E ALIMENTOS VEGETAIS PROCESSADOS; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR APLICÁVEIS A PRODUTOS DERIVADOS DO COCO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DE CALOR E UMIDADE EXCESSIVA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, MENINA, DONA CLARA OU EQUIVALENTE.					
155	LEITE EM PÓ DESNATADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ DESNATADO; PESO LÍQUIDO: 1KG (1000G); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 5%; TEOR DE GORDURA: MÁXIMO 1,5%; TEOR DE PROTEÍNA: MÍNIMO 34%; SOLUBILIDADE: RÁPIDA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA MORNIA OU FRIA, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS; ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COM COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA; SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS DE LEITE, ISENTOS DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO E DESIDRATADO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS A E D, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, DESDE QUE DECLARADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA LAMINADA (PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR), SELADA HERMETICAMENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SEGURA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO: 1KG (1000G); ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, MODO DE PREPARO E ARMAZENAMENTO, E INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE LACTOSE E GLÚTEN (SE APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SE ARMAZENADO CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: DISPÕEM SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 370/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES INTERNACIONAIS PARA LEITE EM PÓ. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS E LIVRES DE UMIDADE, PROTEGIDOS DA INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA;	UNIDADE	600	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ, COM TEMPERATURA MÁXIMA DE 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 70%. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PIRACANJUBA, NESTLÉ MOLICO OU EQUIVALENTE.				
156	LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES (FÓRMULA INFANTIL); PESO LÍQUIDO: 800G; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: DE ALTA QUALIDADE, COM UMA BOA RELAÇÃO DE WHEY/CASEÍNA, AJUSTADAS PARA A FAIXA ETÁRIA DE 0 A 6 MESES; GORDURAS: CONTÉM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, INCLUINDO DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) E ARA (ÁCIDO ARAQUIDÔNICO), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO CEREBRAL E VISUAL; CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMO A PRINCIPAL FONTE DE CARBOIDRATO, PARA ACOMPANHAR O DESENVOLVIMENTO DA DIGESTÃO INFANTIL; VITAMINAS: A, D, E, K, C E COMPLEXO B, COM DOSAGENS ESPECÍFICAS PARA A FAIXA ETÁRIA; MINERAIS: FERRO, CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO E OUTROS MINERAIS ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO E FORMAÇÃO ÓSSEA E DENTÁRIA; PREBIÓTICOS: FIBRAS ALIMENTARES QUE AJUDAM NO EQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL, COMO A GOS (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS); ISENTOS DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS PREJUDICIAIS; SABOR E AROMA: DEVE TER SABOR SUAVE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE LEITE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES; VALIDADE MÍNIMA DE: 18 A 24 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, COM A INDICAÇÃO CLARA DOS COMPONENTES ESSENCIAIS (PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS, MINERAIS E PREBIÓTICOS); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA E A RDC Nº 271/2005 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM FECHADO, FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS); INDICAÇÃO CLARA DE QUE SE TRATA DE UM ALIMENTO PARA LACTENTES, NÃO SENDO RECOMENDADO COMO SUBSTITUTO DO LEITE MATERNO, SALVO ORIENTAÇÃO MÉDICA; RECOMENDAÇÃO DE PREPARO: INSTRUÇÕES DETALHADAS DE COMO DILUIR O PRODUTO ADEQUADAMENTE COM ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA; INSTRUÇÕES PARA EVITAR O USO DE RESÍDUOS OU SOBRAS APÓS O PREPARO PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO;	UNIDADE	300	R\$	R\$





	GARANTIA DE QUE O PRODUTO ATENDE ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SAÚDE PÚBLICA, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES LOCAIS E INTERNACIONAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 271/2005 – ANVISA: ESTABELECE OS REQUISITOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS; RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, INCLUINDO PRODUTOS DESTINADOS A CRIANÇAS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: DEFINE AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL; LEI Nº 11.265/2006: REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PÓ DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA. O TRANSPORTE DEVERÁ GARANTIR QUE A EMBALAGEM NÃO SOFRA DANOS QUE COMPROMETAM O CONTEÚDO; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NÃO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PÓ NÃO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ NAN, APTAMIL, SIMILAC, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
157	LEITE EM PÓ – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL; PESO LÍQUIDO: 800G; INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE INTEGRAL EM PÓ; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 26% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE EM PÓ); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO DE 5% (DEVE SER COMPLETAMENTE DESIDRATADO PARA GARANTIR LONGA CONSERVAÇÃO); VALOR NUTRICIONAL (POR 100G DO PRODUTO EM PÓ): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 510 KCAL; PROTEÍNAS: 25G; CARBOIDRATOS: 38G (SENDO A LACTOSE PREDOMINANTE); GORDURAS TOTAIS: 26G; GORDURAS SATURADAS: 17G; SÓDIO: 150MG; CÁLCIO: 900MG (MÍNIMO); VITAMINAS A E D (QUANTIDADE CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO PRODUTO); RECONSTITUIÇÃO: PARA CADA 1 LITRO DE LEITE, DILUIR 130G DE LEITE EM PÓ EM ÁGUA POTÁVEL (QUANTIDADE PADRÃO RECOMENDADA); SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE SABOR E CHEIRO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO SELADO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ INTEGRAL; VALIDADE MÍNIMA DE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ	UNIDADE	740	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PO INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (LEITE INTEGRAL EM PO); INFORMACAO NUTRICIONAL OBRIGATORIA CONFORME A IN N° 75/2020 - ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E NUMERO DO LOTE; INSTRUcoes DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ); INDICACAO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 26% DE GORDURA; PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TECNICAS E LEGISLACAO APLICAVEL: RDC N° 12/2001 - ANVISA: REGULAMENTO TECNICO SOBRE A PRODUCAO E COMERCIALIZACAO DE LEITES E DERIVADOS; RDC N° 429/2020 - ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA E ROTULAGEM DE ALERGENOS; PORTARIA N° 146/1997 - MAPA: REGULAMENTA AS NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE EM PO INTEGRAL; DECRETO-LEI N° 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDICoes DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEICULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, PARA GARANTIR A SUA INTEGRIDADE; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NAO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PO NAO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERENCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS NINHO, ITAMBÉ, PARMALAT, OU EQUIVALENTE DISPONIVEL NO MERCADO.				
158	LEITE INTEGRAL UHT - EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERISTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE INTEGRAL UHT (LONGA VIDA); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL; PROCESSAMENTO TERMICO: UHT - ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZACAO), CONFORME PORTARIA N° 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MINIMO DE 3% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE); ASPECTO VISUAL: LIQUIDO HOMOGENEIO, DE COR BRANCA, COM LEVE OPACIDADE TIPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERISTICOS DO LEITE INTEGRAL FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORACAO, RANCO OU CONTAMINACAO; VALIDADE MINIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICACAO, CONFORME CONDICoes ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATOXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMETICO; VOLUME POR EMBALAGEM: 1 LITRO (1L); INTEGRIDADE: AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS, LACRADAS, LIVRES DE AMASSADOS, FUROS OU VAZAMENTOS. ROTULAGEM OBRIGATORIA: DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM	UNIDADE	24.850	R\$	R\$





	DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E EM LÍNGUA PORTUGUESA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES: LEITE DE VACA INTEGRAL; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; INDICAÇÃO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 3% DE GORDURA; INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, LIMPOS E HIGIENIZADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C A 5°C, CONFORME EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA; O VEÍCULO DEVE SER EXCLUSIVO OU ADEQUADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E INTEMPÉRIES. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; O ARMAZENAMENTO INADEQUADO OU FORA DOS PADRÕES PODERÁ ENSEJAR A RECUSA DO PRODUTO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS: ITAMBÉ, PARMALAT, ITALAC, OU OUTRO EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.				
159	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE); VOLUME: 1 LITRO (1L); MATÉRIA-PRIMA: LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA, SUBMETIDO À ULTRAPASTEURIZAÇÃO; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA COM LEVE OPACIDADE CARACTERÍSTICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO LEITE FRESCO, SEM SINAIS DE AZEDAMENTO, RANÇO OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA HERMETICAMENTE;	UNIDADE	1.420	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VOLUME UNITÁRIO: 1 LITRO (1L); CONDIÇÕES: AS EMBALAGENS DEVEM SER ENTREGUES ÍNTEGRAS, SEM VAZAMENTOS, FUROS, AMASSADOS OU QUAISQUER SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE SEGUIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO, NO MÍNIMO: DENOMINAÇÃO DE VENDA: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT; LISTA DE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL DE VACA; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME OU RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO NÃO CONTÉM CONSERVANTES NEM ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: CRITÉRIOS PARA PRODUÇÃO E CONTROLE DE LEITE PASTEURIZADO E UHT; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; IN Nº 75/2020 – ANVISA: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PREFERENCIALMENTE REFRIGERADOS OU COM PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ORGANIZADAS DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS DURANTE O DESLOCAMENTO. ARMAZENAMENTO: ANTES DA ABERTURA: CONSERVAR EM LOCAL SECO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO: CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (ENTRE 0°C E 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 72 HORAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PARMALAT, VIGOR, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL, DEVIDAMENTE REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ÓRGÃO EQUIVALENTE.				
160	LEITE ZERO LACTOSE UHT – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, ULTRAPAS-TEURIZADO (UHT); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL COM ENZIMA LACTASE ADICIONADA PARA ELIMINAÇÃO DA LACTOSE; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 3% DO TEOR DE GORDURA; ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, BRANCO, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SABOR RESIDUAL DE LACTOSE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ADEQUADA, ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO, CONTENDO 1 LITRO DE LEITE; VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONSIDERANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS	UNIDADE	2.570	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE ROTULAGEM A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO INDICAÇÃO DA ADIÇÃO DE LACTASE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE TEOR MÍNIMO DE GORDURA (3%); INFORMAÇÃO CLARA SOBRE O PRODUTO SER ZERO LACTOSE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE ANTES DA ABERTURA; REFRIGERAR APÓS ABERTO ENTRE 0°C E 5°C); INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL E DE ALÉRGENOS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE INTEGRAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2005 – ANVISA: REGULAMENTA A ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS DO LEITE SEM LACTOSE. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO TEMPERATURA ENTRE 0°C E 25°C (TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA) PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO PODE SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE (ATÉ 25°C) ANTES DA ABERTURA; APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C; EMBALAGENS: DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM DANOS, GARANTINDO A VEDAÇÃO E AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ ZERO LACTOSE, PARMALAT ZERO LACTOSE, VIGOR ZERO LACTOSE OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.				
161	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA E BOVINA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME E HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE CURADA E DEFUMADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO DEFUMADO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO DEFUMADO E EMBALADO A VÁCUO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS:	KG	1.342	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 7°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 7°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
162	LINGUIÇA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, GORDURA DE FRANGO, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE	KG	1.640	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA DE FRANGO, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					





163	LINGUIÇA SUÍNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE	KG	2.050	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.					
164	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE ARROZ, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, TEXTURA FIRME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS OU GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA E RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE ARROZ, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE SEM GLÚTEN E ALERGÊNICOS (ARROZ); PRODUTO LIVRE DE OVOS, LACTOSE E OUTROS ALÉRGENOS NÃO DECLARADOS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA SEM GLÚTEN, RENATA SEM GLÚTEN, GALO SEM GLÚTEN OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.	PACOTE	1.185		R\$	R\$
165	MACARRÃO PICADO, TIPO PARAFUSO COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU	PACOTE	3.650		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUEBRAS EXCESSIVAS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO E OVOS, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRAO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, AGUA); INFORMACAO NUTRICIONAL OBRIGATORIA CONFORME A IN N° 75/2020 - ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E NUMERO DO LOTE; INSTRUcoes DE PREPARO E CONSERVACAO; INDICACAO CLARA DE GLUTEN E ALERGENICOS (TRIGO, OVOS); PRODUTO COM OVOS E ISENTO DE OUTROS ALERGENOS NAO DECLARADOS. NORMAS TECNICAS E LEGISLACAO APLICAVEL: RDC N° 263/2005 - ANVISA: REGULAMENTO TECNICO PARA MASSAS ALIMENTICIAS; IN N° 8/2005 - MAPA: REGULAMENTO TECNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTICIAS; RDC N° 429/2020 E IN N° 75/2020 - ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA; DECRETO-LEI N° 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDICOES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEICULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERENCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AS MARCAS ISABELA, RENATA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONIVEL NO MERCADO.				
166	MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, AGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLACAO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINACAO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRAO SÊMOLA, SEM OVOS");	PACOTE	1.620	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN N° 75/2020 – ANVISA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (TRIGO); PRODUTO LIVRE DE OVOS E OUTROS INGREDIENTES ALÉRGICOS, CONFORME ESPECIFICADO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC N° 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN N° 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC N° 429/2020 E IN N° 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI N° 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS; TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM DANOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
167	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE INTEGRAL; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E, SE APLICÁVEL, OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA), ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR MARROM-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME E SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E OVOS, SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME A IN N° 75/2020 – ANVISA; ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (OBRIGATÓRIO); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO;	PACOTE	870	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN, ALERGÊNICOS (TRIGO, OVOS, SE APLICÁVEL); CERTIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É 100% INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM QUALQUER VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA INTEGRAL, RENATA INTEGRAL, GALO INTEGRAL, ADRIA INTEGRAL OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
168	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: SÊMOLA, OVOS E ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: MASSA SECA, FIRME, UNIFORME, COM COR CARACTERÍSTICA (AMARELO-CLARA), SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, SELADA, ATÓXICA, INVOLÁVEL E RESISTENTE, COM 500G; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES COMPLETA E EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (IN Nº 75/2020 – ANVISA); TEOR DE OVOS PRESENTE NA FORMULAÇÃO; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DA PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS, DERIVADOS DE TRIGO); INFORMAÇÕES SOBRE O ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS;	PACOTE	5.400	R\$	R\$





	RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, SECO, FECHADO, ISENTO DE ODORES E PROTEGIDO DE SOL, CHUVA E UMIDADE; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO, AREJADO, PROTEGIDO DE INSETOS E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA, VITARELLA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
169	MACARRÃO, TIPO PADRE NOSSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PADRE NOSSO (ARGOLINHA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO, COM ADIÇÃO DE OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU INFESTAÇÃO; APARÊNCIA: COR AMARELO-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, PRÓPRIOS DO PRODUTO; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (QUANDO APLICÁVEL); INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME LEGISLAÇÃO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS E MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO;	PACOTE	2.280	R\$	R\$



	ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E LIVRE DE CONTAMINANTES; EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM VIOLAÇÃO, FUROS OU AMASSAMENTOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA, RENATA, ADRIA, GALO, VITARELLA OU EQUIVALENTE DE MERCADO.					
170	MACARRÃO, TIPO PENNE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PENNE COM OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO E OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU ADITIVOS EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE INSETOS; COR AMARELO-CLARA UNIFORME, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA, INVOLÁVEL E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DE VENDA ("MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; TEOR DE OVOS; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS E DERIVADOS DE TRIGO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E VENTILADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, POEIRA E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE	PACOTE	2.080		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, GALO, ISABELA, ADRIA, BARILLA OU SIMILAR DE MERCADO.					
171	MAIONESE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, EMULSIFICADO COM OVOS E/OU DERIVADOS AUTORIZADOS; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 65%; TEOR MÁXIMO DE SAL (NaCl): 3% SOBRE O PESO TOTAL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS; ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, BOLORES, FUNGOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO; APARÊNCIA: PASTA UNIFORME, CREMOSA E ESTÁVEL, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA; EMBALAGEM DE 500G, PLÁSTICA, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, SEM AVARIAS, ADEQUADA AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA, O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MAIONESE"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA); CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MAIONESE; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PADRÕES PARA PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 10 °C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E ESTABILIDADE DA EMULSÃO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE ORIGINAL, SEM VAZAMENTOS, RASGOS OU DEFORMAÇÕES; O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL LIMPO, SECO, FRESCO, LONGE DE FONTES DE CALOR, LUZ SOLAR DIRETA OU PRODUTOS QUÍMICOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS HELLMANN'S, ARISCO, VIGOR, HEINZ OU SIMILAR DE MERCADO.	UNIDADE	690		R\$	R\$
172	MANDIOCA PROCESSADA E CONGELADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FIBRAS EXCESSIVAS OU PARTES DETERIORADAS. COR: AMARELA OU BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS.	PACOTE	3.153		R\$	R\$





	CORTE: EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, COM COMPRIMENTO ENTRE 5 CM E 15 CM, SEM EXTREMIDADES RESSECADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA DE GELO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA MANTER A QUALIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER CONGELADA EM PROCESSO RÁPIDO (-18°C OU INFERIOR) PARA EVITAR A FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO GRANDES E PRESERVAR A TEXTURA DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, LACRADA HERMETICAMENTE, TRANSPARENTE OU OPACA, COM CAPACIDADE DE 1KG, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PERDA DE QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 360/2003 DA ANVISA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAMINHÕES REFRIGERADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA ABAIXO DE -18°C, EVITANDO O DESCONGELAMENTO PARCIAL DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU FREEZERS INDUSTRIAIS COM TEMPERATURA CONTROLADA E MONITORADA REGULARMENTE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO, COMO ACÚMULO EXCESSIVO DE CRISTAIS DE GELO NA EMBALAGEM. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PEDAÇOS COM TEXTURA GELATINOSA OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS OU COM SELAGEM COMPROMETIDA. PRODUTO FORA DA VALIDADE OU SEM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE PRODUÇÃO.				
173	MANTEIGA DE LEITE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA GORDURA DO LEITE DE VACA; TEOR MÍNIMO DE GORDURA: 80% (M/M); UMIDADE MÁXIMA: 16%; LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS, FUNGOS, BOLORES OU ODORES	UNIDADE	2.968	R\$	R\$





	DESAGRADÁVEIS; TEXTURA: FIRME, PASTOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÓLEO/ÁGUA); COLORAÇÃO AMARELO-PÁLIDA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO OU ENVOLTÓRIO LAMINADO DE QUALIDADE ALIMENTAR, RESISTENTE, VEDADO, SEM AVARIAS, ADEQUADO PARA ARMAZENAGEM E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA, A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (MANTEIGA COM SAL); LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS; TEOR DE GORDURA E UMIDADE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO MAPA/SIF; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: IN Nº 46/2007 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MANTEIGA; RDC Nº 270/2005 – ANVISA: PRODUTOS LÁCTEOS; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 8 °C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE DE FÁBRICA E SEM SINAIS DE VAZAMENTO, RUPTURA OU CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAR EM LOCAL LIMPO, AREJADO, ISENTO DE ODORES E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS SIMILARES OU SUPERIORES ÀS MARCAS, ITAMBÉ, NATUVIDA, OU SIMILAR DE MERCADO.				
174	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES, FUNGOS E QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE; APARÊNCIA: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA CONSISTENTE; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, SELADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL:	UNIDADE	1.756	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINAS; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS LEGISLAÇÕES DA ANVISA, MAPA E INMETRO VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 10°C, CONFORME EXIGÊNCIA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS; O TRANSPORTE DEVE RESPEITAR AS NORMAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (RDC Nº 275/2002 – ANVISA); AS EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, RASGOS, UMIDADE OU QUALQUER AVARIA. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
175	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES E QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS; APRESENTAÇÃO: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA, COM 500G, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINA); RDC Nº 123/2021 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA (PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE);	UNIDADE	2.152	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DECRETO-LEI Nº 986/1969 – INSTITUI NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003 – EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS (MATERIAIS E RESISTÊNCIA); DEMAIS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES EMITIDAS PELA ANVISA, MAPA E INMETRO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 10°C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRAJETO; O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS NORMAS DA RDC Nº 275/2002 (ANVISA) E DA RESOLUÇÃO Nº 275/2001 (MERCOSUL), NO QUE DIZ RESPEITO ÀS BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, UMIDADE OU DANOS FÍSICOS. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					
176	MILHO PARA CANJICA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO DO MILHO: CANJICA BRANCA OU AMARELA (<i>ZEA MAYS INDURATA</i>). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. GRÃOS: INTEIROS, SECOS, DE COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. PRODUTO ISENTO DE: GRÃOS FERMENTADOS, MOFADOS, BROTADOS, ATACADOS POR INSETOS OU COM ODOR/SABOR ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE COCÇÃO APÓS DEMOLHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, LACRADA, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU FUROS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, ORIGEM E INSTRUÇÕES DE PREPARO (CASO APLICÁVEL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 60/2020 – CLASSIFICAÇÃO E PADRÕES DE QUALIDADE PARA O MILHO. RDC ANVISA Nº 259/2002 – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002 – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 75% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAIS SECOS, VENTILADOS, LIVRES DE INFESTAÇÃO, UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR DIRETA. PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), QUANDO APLICÁVEL. MARCA DE REFERÊNCIA: SINHA, YOKI, KICALDO, CAMIL OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE NO MERCADO.	UNIDADE	810		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

177	MILHO PARA PIPOCA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO ESPECIAL PARA PIPOCA (<i>ZEA MAYS EVERTA</i>). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. CLASSIFICAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, SECOS, DUROS E UNIFORMES. COR DOS GRÃOS: AMARELA (PODENDO VARIAR EM TONS DE ACORDO COM A VARIEDADE), SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. RENDIMENTO: ALTA TAXA DE EXPANSÃO NO PREPARO (MÍNIMO DE 85%). UMIDADE MÁXIMA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. ISENTO DE: FUNGOS, INSETOS, ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, SELADA, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CNPJ DO FABRICANTE E SELO DE INSPEÇÃO/REGISTRO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60/2020 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DO MILHO (CLASSIFICAÇÃO E QUALIDADE). RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 12 MESES DE VALIDADE RESTANTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE QUALQUER TIPO DE INFESTAÇÃO E CONTAMINAÇÃO. MARCA DE REFERÊNCIA: YOKI, SINHÁ, ZAELI OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.	PACOTE	2.050	R\$	R\$
178	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, EM MEIO LÍQUIDO, PRONTOS PARA O CONSUMO. PESO LÍQUIDO DRENADO: MÍNIMO DE 1,2 KG. PESO BRUTO DA EMBALAGEM: 2 KG. COR: AMARELO NATURAL, UNIFORME, SEM GRÃOS ESCURECIDOS OU DEFORMADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, PORÉM MACIA AO PALADAR. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL – ISENTO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES, HERMETICAMENTE FECHADA, ISENTA DE AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS. RÓTULO: DEVERÁ CONTER: NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, INGREDIENTES, FABRICANTE, CNPJ, E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	UNIDADE	506	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À AUTORIDADE SANITÁRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. AS EMBALAGENS NÃO PODERÃO APRESENTAR AMASSADOS, VAZAMENTOS, FUROS OU SINAIS DE MÁ CONSERVAÇÃO. PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.				
179	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 280G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 280G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA. PESO LÍQUIDO: 280G. PESO DRENADO: MÍNIMO DE 170G. COR: AMARELO VIVO E UNIFORME. TEXTURA: FIRME E MACIA, GRÃOS INTEIROS E BEM FORMADOS. SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE ODORES, SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. ISENTOS DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM AMASSADOS, FUROS OU SINAIS DE VAZAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, COMPOSIÇÃO, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA OU ANVISA). NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/MAPA OU ANVISA). PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO,	UNIDADE	1.366	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.					
180	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALADA, REFRIGERADA, PRONTA PARA O CONSUMO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MORTADELA TRADICIONAL. ORIGEM: CARNE DE FRANGO (MECANICAMENTE SEPARADA E/OU INTEIRA), CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA E OUTROS INGREDIENTES. APRESENTAÇÃO: FATIADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR: ROSA UNIFORME, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS. TEXTURA: FIRME, LISA, HOMOGÊNEA, SEM BOLHAS, NERVURAS OU GORDURAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SABOR OU ODOR ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO: PRODUTO REFRIGERADO (ENTRE 0°C E 8°C). RÓTULO: DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF. NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 210/1998: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4/2000 – MAPA: DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO E PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS EMBUTIDOS COZIDOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À ANVISA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. NORMA ABNT NBR ISO 22000 (REFERÊNCIA OPCIONAL): SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA, COM NÚMERO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) IMPRESSO NA EMBALAGEM. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU MÁ CONSERVAÇÃO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OBEDECER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE TEMPERATURA ADEQUADAS. PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, BOLORES, EXSUDAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. MORTADELA FATIADA, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.	KG	1.920	R\$	R\$	
181	ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL. MATÉRIA-PRIMA: SOJA (GLYCINE MAX). PROCESSO DE OBTENÇÃO: ÓLEO 100% VEGETAL REFINADO.	UNIDADE	9.140	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE REFINO, BRANQUEAMENTO E DESODORIZAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, SEM RANÇO OU IMPUREZAS PERCEPTÍVEIS. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS E SEDIMENTAÇÃO. COR: AMARELA CLARA, UNIFORME. ACIDEZ MÁXIMA: 0,3% EM ÁCIDO OLEICO. ÍNDICE DE PERÓXIDOS MÁXIMO: 10 MEQ/KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS. NÃO HIDROGENADO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA PET TRANSPARENTE OU OPACA, RESISTENTE E VEDADA, COM 900ML DE CONTEÚDO LÍQUIDO; A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO (ÓLEO DE SOJA REFINADO); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES (ÓLEO DE SOJA E ANTIOXIDANTE INS 319 E/OU INS 330 – CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PESO LÍQUIDO (900ML); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; SELO DE INSPEÇÃO DO MAPA; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM DERIVADO DE SOJA); REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 270/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÓLEOS VEGETAIS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM SOJA); CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ; O PRODUTO NÃO PODE APRESENTAR VAZAMENTOS, DANOS OU DEFORMAÇÕES NA EMBALAGEM; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE. PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.				
182	OVO BRANCO DE GALINHA, CLASSE "A", TIPO GRANDE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CLASSE: A (PRODUTO FRESCO DE QUALIDADE SUPERIOR); PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 50G POR OVO (TIPO GRANDE); ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE AVICULTOR REGISTRADO E INSPECIONADO OFICIALMENTE; CASCA: ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS OU TRINCAS; LISA E POUCO POROSA; COR BRANCA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES. GEMA: TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE; LIVRE DE	DÚZIA	2.940	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DEFEITOS E LOCALIZADA NA PARTE CENTRAL DO OVO; SEM GERME DESENVOLVIDO. CLARA: TRANSPARENTE, DENSA E FIRME; ESPESSA, LÍMPIDA E SEM MANCHAS; SEM TURVAÇÃO OU RESÍDUOS ESTRANHOS. PRODUTO ISENTO DE: PODRIDÃO, FUNGOS OU QUALQUER DETERIORAÇÃO; ODORES OU SABORES ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO POR MICRORGANISMOS PATOGENICOS, CONFORME PADRÕES SANITÁRIOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR), GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO: OVO BRANCO DE GALINHA – CLASSE A, TIPO GRANDE; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO PRODUTOR; DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE; SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SIE/SIM); IDENTIFICAÇÃO DA MARCA E FABRICANTE. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECEDOR DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2020 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DA IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES; PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS DE GALINHA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 5°C E 15°C; O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 15°C, LONGE DE ODORES FORTES E PRODUTOS QUÍMICOS; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. GARANTIA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, QUALIDADE DOS OVOS E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS RACHADURAS, DETERIORAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.				
183	PAÇOCA – EMBALAGEM DE 900G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE À BASE DE AMENDOIM – PAÇOCA. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 15G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 60 UNIDADES. PESO TOTAL DA EMBALAGEM: 900G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AMENDOIM TORRADO E	POTE	415	R\$	R\$





	MOÍDO; AÇÚCAR; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME A FÓRMULA DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM AMENDOIM; PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PAÇOCAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO; EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 60 UNIDADES (900G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PAÇOCA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA.					
184	PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÃO MACIO, DO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL. PESO DA EMBALAGEM: 300G. TAMANHO DAS UNIDADES: PEQUENAS PORÇÕES INDIVIDUAIS, COM FORMATO ALONGADO. TEXTURA: FOFA E MACIA, SEM RESSECAMENTO OU ENDURECIMENTO. SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISNAGUINHAS. COR: DOURADA NA PARTE EXTERNA E CLARA NA PARTE INTERNA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO, SEM CHEIROS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA: 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AÇÚCAR REFINADO; LEITE OU DERIVADOS; OVOS; FERMENTO BIOLÓGICO; MARGARINA OU MANTEIGA; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, LEITE, DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS E AMENDOIM. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL E LACRADA,	PACOTE	555	R\$	R\$	





	GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (300G); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS; REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO E FRESCO, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA; O PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO PARA EVITAR ALTERAÇÃO DE TEXTURA E SABOR; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE; PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS EM 48 HORAS.					
185	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE LACTOSE E SEM OVOS – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: PÃO TIPO BISNAGUINHA (MINIPÃO DOCE OU SALGADO), INDUSTRIALIZADO; APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO; PESO LÍQUIDO: 300G POR EMBALAGEM; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUTO MACIO, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; SEM ADIÇÃO DE LACTOSE: ELABORADO SEM LEITE OU DERIVADOS, COM FORMULAÇÃO ISENTA DE INGREDIENTES COM LACTOSE; SEM OVOS: FORMULAÇÃO SEM OVO IN NATURA OU SEUS DERIVADOS (OVOPRODUTOS); INDICAÇÃO PARA DIETAS RESTRITIVAS: ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE E/OU ALERGIA A OVOS (DEVENDO CONSTAR EM ROTULAGEM). INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, DESDE QUE ISENTOS DE LEITE, DERIVADOS DO LEITE E OVOS. AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS SERÁ CONSIDERADA DIFERENCIAL DE QUALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (PÃO TIPO BISNAGUINHA); INDICAÇÃO CLARA DE “SEM	PACOTE	30	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LACTOSE” E “SEM OVOS”; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE ALÉRGENOS, CONFORME RDC Nº 727/2022; NOME OU RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, QUE EVITEM CONTAMINAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 3 DIAS OU CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. VALIDADE VALIDADE MÍNIMA EXIGIDA NA ENTREGA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS WICKBOLD SEM LACTOSE, JASMINE, SCHÄR, PADARIA ARTESANAL COM ROTULAGEM ESPECÍFICA OU OUTRA MARCA QUE ATENDA PLENAMENTE ÀS EXIGÊNCIAS DESTA ESPECIFICAÇÃO.				
186	PEITO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CONGELADO. COMPOSIÇÃO: 100% PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. COR: CARACTERÍSTICA DO FRANGO FRESCO, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO ANORMAL. GRAU DE UMIDADE: DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 20/1999 – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE AVES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, EMBALAGEM INDIVIDUAL OU EM PACOTES DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: CONGELADO: ATÉ 12 MESES A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS EQUIPADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE: CONGELADO: ABAIXO DE -12°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR HIGIENIZADO E LIVRE DE ODORES CONTAMINANTES.	KG	8.885	R\$	R\$





	A CARGA DEVE ESTAR ORGANIZADA PARA CIRCULAÇÃO DE AR FRIO E EVITAR CONTATO COM O PISO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE. PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ODOR DESAGRADÁVEL. EMBALAGEM VIOLADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
187	PIMENTA BODE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS INTEIROS E SEM DEFEITOS. COR: FRUTOS DE CORES VARIADAS, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO, INCLUINDO VERDE, AMARELA OU VERMELHA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. TAMANHO: DIÂMETRO ENTRE 1 CM E 3 CM, CONFORME O PADRÃO DA VARIEDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: FRUTOS COM O AROMA CARACTERÍSTICO DA PIMENTA BODE, COM PUNGÊNCIA INTENSA, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E COM FUROS OU ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE. AS BANDEJAS DEVEM SER DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS, MANTENDO-OS INTEIROS E PRESERVANDO A QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PESO POR BANDEJA: 250G POR BANDEJA. QUANTIDADE POR CAIXA: A QUANTIDADE DE BANDEJAS POR CAIXA DEVE SER ESTABELECIDADA DE FORMA QUE PERMITA TRANSPORTE SEGURO E ADEQUADO, SEM DANOS AO PRODUTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES E REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, INCLUINDO: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO PRODUTO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C, DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE E FRESCOR DA PIMENTA. AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS	UNIDADE	330	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MECÂNICOS E UMIDADE EXCESSIVA, UTILIZANDO EMBALAGENS EXTERNAS ADEQUADAS (CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS). A PIMENTA BODE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, FORA DE EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS AMASSADOS, RACHADOS OU COM DEFORMAÇÕES VISÍVEIS. PIMENTAS MOLES, AMOLECIDAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO, DE FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO COM EMBALAGEM DANIFICADA OU INADEQUADA. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.				
188	PIMENTA DE CHEIRO VERDE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, TÍPICA DA VARIEDADE. TAMANHO: FRUTOS DE 2 CM A 4 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO VARIÁVEL. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVEMENTE PICANTE E CARACTERÍSTICO DA PIMENTA DE CHEIRO, COM PUNGÊNCIA MODERADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO A FORMAÇÃO DE UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA QUE EVITE ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. PESO POR BANDEJA: 250G, COM AS BANDEJAS ORGANIZADAS PARA GARANTIR O FRESCOR DO PRODUTO. QUANTIDADE POR CAIXA: DEVE SER ESTABELECIDADA CONFORME A DEMANDA, PODENDO VARIAR ENTRE 5 A 10 BANDEJAS POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C.	UNIDADE	336	R\$	R\$





	A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E DA UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E PRESERVAR A QUALIDADE DOS FRUTOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS OU COM RACHADURAS. PIMENTAS MOLES OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.				
189	PIRULITO DE CORAÇÃO, SABOR MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SAVOR: MORANGO. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR, CONFORME PADRÕES DO FABRICANTE. PESO UNITÁRIO: 10G POR PIRULITO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 50 UNIDADES. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SEM NECESSIDADE DE PREPARO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GLICOSE, ACIDULANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE: ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS PREJUDICIAIS À SAÚDE; ODORES E SABORES ESTRANHOS; CORANTES E ADITIVOS PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 50 UNIDADES, CONFECCIONADA EM MATERIAL QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (PIRULITO SABOR MORANGO / COLORIDO); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS, CASO APLICÁVEL; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE EXIGIDO PELA CATEGORIA DO PRODUTO. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO;	PACOTE	1.002	R\$	R\$





	O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA.				
190	PIRULITO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GULOSEIMA – PIRULITO. SABOR: FRUTAS SORTIDAS. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 8G A 10G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES. PESO DO PACOTE: 800G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR; XAROPE DE GLICOSE; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES; CORANTES ARTIFICIAIS: VERMELHO 40, AMARELO CREPÚSCULO, TARTRAZINA E AZUL BRILHANTE FCF. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES (800G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE APLICÁVEL. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA.	PACOTE	1.052	R\$	R\$
191	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ABACAXI – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA	KG	1.864	R\$	R\$



	TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. 5GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
192	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ACEROLA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.	KG	2.014	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGAA ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.					
193	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA.	KG	1.504	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
194	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJU – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.	KG	1.804	R\$	R\$
195	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:	KG	2.961	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
196	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA.	KG	1.488	RS	RS





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
197	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA TAMARINDO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA)	KG	1.999	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
198	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA UVA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO	KG	2.216	R\$	R\$





	REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
199	POLVILHO AZEDO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E DESIDRATADA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO DA FERMENTAÇÃO NATURAL DA MANDIOCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO POLVILHO AZEDO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO AZEDO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS	PACOTE	805	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
200	POLVILHO DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA PURIFICADA E SECA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR NEUTRO E LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO DOCE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO DOCE; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C;	PACOTE	1.255	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
201	PRESUNTO COZIDO DE 1º QUALIDADE – FATIADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA E COM BOA COESÃO ENTRE AS FATIAS. COR: ROSA HOMOGÊNEO, CARACTERÍSTICO DO PRESUNTO COZIDO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: SUAVES E CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. FATIAMENTO UNIFORME, COM ESPESSURA REGULAR, SEM DESINTEGRAÇÃO OU EXCESSO DE UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ATÓXICAS APROPRIADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: 0°C A 5°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES:	KG	1.640	R\$	R\$





	O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
202	QUEIJO, TIPO CURADO RALADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO CURADO, PREVIAMENTE RALADO E EMBALADO. TEXTURA: GRANULADA, FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: AMARELO OU ALARANJADO, DEPENDENDO DO TIPO DE LEITE E DO PROCESSO DE CURA, SEM MANCHAS OU PONTOS ESTRANHOS. SABOR: INTENSO, FORTE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO CURADO. ODOR: MARCANTE, TÍPICO DO QUEIJO CURADO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG (OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). FORMA: PRODUTO JÁ RALADO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO CURADO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A FRESCURA E QUALIDADE DO QUEIJO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O	KG	1.171	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA QUE EVITE O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
203	QUEIJO, TIPO MINAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO MINAS FRESCAL. TEXTURA: MACIA, SUAVE, CREMOSA E ÚMIDA (PARA QUEIJO FRESCAL). COR: BRANCO OU AMARELADO CLARO, UNIFORME. SABOR: SUAVE, DELICADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DO TIPO MINAS. ODORE: CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS. DIMENSÕES: FORMA REDONDA OU RETANGULAR, COM ESPESURA VARIÁVEL, DE ACORDO COM O TIPO DE QUEIJO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MINAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO DO QUEIJO, COM SELO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	KG	980	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C PARA GARANTIR A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, PREVENINDO DANOS À EMBALAGEM E À QUALIDADE DO QUEIJO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE UTILIZADO NA FABRICAÇÃO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
204	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: MUSSARELA. TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: BRANCO, LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DA MUSSARELA. ODORE: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO MUSSARELA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. FORMA: QUEIJO MUSSARELA EM BLOCOS OU FATIAS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. PESO UNITÁRIO: DE 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO	KG	1.835	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E IMPEDIR QUE A EMBALAGEM SEJA DANIFICADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
205	RAPADURA TABLETE (DOCE DE CANA NATURAL). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, SEM FERMENTAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA, SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES OU EDULCORANTES; MATÉRIA-PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; FORMATO: TABLETES INDIVIDUAIS DE 23G; COR MARROM DOURADO OU ESCURO, UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA RAPADURA; TEXTURA SÓLIDA, COMPACTA E HOMOGÊNEA, SEM RACHADURAS EXCESSIVAS OU UMIDADE APARENTE; SABOR E AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM NOTAS DE FERMENTAÇÃO OU QUEIMADO; ISENTO DE IMPUREZAS VISÍVEIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: TABLETES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS CONTENDO 500G DE PRODUTO (APROXIMADAMENTE 21 A 22 TABLETES); RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: RAPADURA – TABLETE DOCE DE CANA NATURAL; PESO LÍQUIDO TOTAL DA EMBALAGEM: 500G; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE	UNIDADE	480	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					
206	REFRIGERANTE PET (COLA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATOS NATURAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE COLA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR MARROM ESCURA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR COLA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA;	UNIDADE	3.050		R\$	R\$





	REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOUVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE AÇÚCAR E ADOÇANTES, SE PRESENTES E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR COLA, DEVERÁ SER DA MARCA “COCA COLA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
207	REFRIGERANTE PET (GUARANÁ) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATO OU AROMA DE GUARANÁ, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE GUARANÁ, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ÂMBAR OU LEVEMENTE DOURADA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS,	UNIDADE	2.655	R\$	R\$



	CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE EXTRATO DE GUARANÁ PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, DEVERÁ SER DA MARCA “ANTÁRTICA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
208	REFRIGERANTE PET (LARANJA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, GASEIFICADA, SABOR LARANJA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, SUCO CONCENTRADO DE LARANJA (QUANDO APLICÁVEL), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE LARANJA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ALARANJADA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE	UNIDADE	1.890	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR LARANJA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE SUCO NATURAL PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, DEVERÁ SER DA MARCA “FANTA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
209	REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FUSÃO DE QUEIJOS, CREME DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA E UNTÁVEL, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU CRISTAIS PERCEPTÍVEIS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE REQUEIJÃO, SEM	UNIDADE	503	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	AMARGOR OU RANÇO; COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS; TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 4%, CONFORME CATEGORIA DO REQUEIJÃO CREMOSO; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 65%; PODE CONTER ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES E SAIS FUNDENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRODUTO PASTEURIZADO, ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO RÍGIDO, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA LACRADA, CONTENDO 200G DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO; PESO LÍQUIDO: 200G; INGREDIENTES E ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: "CONTÉM LEITE E DERIVADOS"; ADVERTÊNCIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN". NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 30/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA REQUEIJÃO CREMOSO; RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU REFRIGERADORES A TEMPERATURA DE ATÉ 10°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
210	SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO DE ORIGEM MINERAL, OBTIDO A PARTIR DA EVAPORAÇÃO DA ÁGUA DO MAR OU DE MINAS SUBTERRÂNEAS; SAL REFINADO COM GRANULAÇÃO FINA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS; ENRIQUECIDO COM IODATO DE POTÁSSIO (KIO₃) OU IODETO	PACOTE	1.445	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE POTÁSSIO (KI), CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; TEOR DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: 15 A 45 MG/KG (RDC Nº 23/2013 – ANVISA); COR BRANCA, SEM COLORAÇÃO ESTRANHA; SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS OU CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E RECICLÁVEL, CONTENDO 1KG DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: SAL REFINADO IODADO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTES: SAL E IODATO/IODETO DE POTÁSSIO; TEOR DE IODO ADICIONADO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 23/2013 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADIÇÃO DE IODO AO SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 19/1979 – PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DA DEFICIÊNCIA DE IODO; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA UMIDADE, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
211	SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA – EMBALAGEM DE 3KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, SAL, ESPECIARIAS, CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	891	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

TEXTURA: FIRME, DE FÁCIL MORDIDA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU MATERIAIS ESTRANHOS. COR: ROSA CLARO OU ROSADO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE SALSICHA DE FRANGO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO, ACIDEZ OU OUTROS ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: 3KG POR EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHAS. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 3KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA O PRODUTO CONGELADO, DESDE QUE MANTIDO SOB TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: -18°C OU INFERIOR PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE MANEIRA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, EVITANDO O DESCONGELAMENTO DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE FORNECER REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA, EMBALAGEM DE 3KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SADIA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO					





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					
212	SUCO INDUSTRIALIZADO – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, CLASSIFICADO COMO NÉCTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: LARANJA, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, MARACUJÁ, MANGA, ABACAXI E OUTROS DISPONÍVEIS NO MERCADO; COM TEOR MÍNIMO DE POLPA DE FRUTA, CONFORME LEGISLAÇÃO PARA CADA TIPO DE NÉCTAR: LARANJA, UVA, MAÇÃ E MARACUJÁ: MÍNIMO 30% DE POLPA; ABACAXI E MANGA: MÍNIMO 40% DE POLPA; PÊSSEGO: MÍNIMO 50% DE POLPA; PODE CONTER AÇÚCARES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA CORRESPONDENTE, SEM SABORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; TEXTURA LÍQUIDA HOMOGÊNEA, SEM PRECIPITAÇÃO EXCESSIVA OU SEPARAÇÃO DE FASES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA PET OU CARTONADA (TETRA PAK) HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, RESISTENTE E RECICLÁVEL, CONTENDO 1 LITRO DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO E SABOR CORRESPONDENTE; CLASSIFICAÇÃO: NÉCTAR DE FRUTA; TEOR MÍNIMO DE POLPA CONFORME REGULAMENTAÇÃO PARA CADA SABOR; PESO LÍQUIDO: 1 LITRO; INGREDIENTES; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA SUCOS, NÉCTARES E BEBIDAS DE FRUTAS; INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA NÉCTARES DE FRUTAS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO	UNIDADE	2.600		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O SUCO INDUSTRIALIZADO, EMBALAGEM DE 1 LITRO, DEVERÁ SER DA MARCA “DEL VALLE”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
213	TEMPERO PARA SALADA SAL E LIMÃO – EMBALAGEM DE 140G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MISTURA DE SAL REFINADO E LIMÃO DESIDRATADO OU EM PÓ; ASPECTO: GRANULADO FINO A MÉDIO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA PRESENÇA DE LIMÃO DESIDRATADO; ODOR: CÍTRICO E SALINO, CARACTERÍSTICO DO LIMÃO E DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTOS DE UMIDADE EXCESSIVA, PARA EVITAR ENDURECIMENTO. E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, SACHÊ OU FRASCO DE VIDRO ATÓXICO E RESISTENTE, COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP, CONTENDO 140G DE PRODUTO, DEVIDAMENTE LACRADO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TEMPERO PARA SALADA – SAL E LIMÃO"; PESO LÍQUIDO: 140G; INGREDIENTES (SAL REFINADO, LIMÃO DESIDRATADO OU LIMÃO EM PÓ, E EVENTUAIS ADITIVOS PERMITIDOS); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS;	UNIDADE	119	R\$	R\$





	PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
214	TRIGO PARA KIBE – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE TRIGO INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE TRITURAÇÃO E SECAGEM; ASPECTO: GRÃOS MÉDIOS, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS; COR: BEGE CLARO A MARROM CLARO, CARACTERÍSTICA DO TRIGO PARA KIBE; ODOR: CARACTERÍSTICO DO TRIGO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR: CARACTERÍSTICO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA PARA EVITAR EMPEDRAMENTO OU CONTAMINAÇÃO POR FUNGOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500G DE PRODUTO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E EVITANDO CONTAMINAÇÃO EXTERNA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TRIGO PARA KIBE"; PESO LÍQUIDO: 500G; INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE (TRIGO TRITURADO E INTEGRAL); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA CEREAIS E DERIVADOS;	UNIDADE	350	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					
215	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO CARÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CARÁ DE QUALIDADE SUPERIOR, SEM DEFEITOS E CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: OVALADO OU ALONGADO, COM A FORMA UNIFORME E SEM DEFORMAÇÕES. COR DA CASCA: MARROM CLARO OU ESCURO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. COR DA POLPA: BRANCA OU CREME, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO: DEVE TER UM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 300G E MÁXIMO DE 1,5 KG. TEXTURA: FIRME E SECA, SEM ÁREAS MOLES OU AMOLECIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU FERMENTADOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E RAÍZES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CARÁ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS DE RÁFIA OU BANDEJAS DE ISOPOR COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO	KG	2.050	R\$	R\$	





	FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 15 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR, LUZ DIRETA OU UMIDADE DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM CONTROLE ADEQUADO DE TEMPERATURA E UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE RACHADURAS, BROTAMENTOS OU SINAIS DE PODRIDÃO. PRODUTO MOLE, AMOLECIDO OU COM ÁREAS PODRES. O ODORE ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
216	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO MANDIOCA COM CASCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS, CORTES EXCESSIVOS OU PODRIDÃO. COR DA CASCA: MARROM UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES AMOLECIDAS, RACHADAS OU RESSECADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. COMPRIMENTO DAS RAÍZES: ENTRE 25 CM E 50 CM, COM DIÂMETRO UNIFORME. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM FERIMENTOS QUE COMPROMETAM SUA CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, COM COBERTURA PARA EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O	KG	1.710	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SOLO. NÃO DEVE SER ARMAZENADA SOB UMIDADE EXCESSIVA, POIS PODE ACELERAR O APODRECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: RAÍZES COM RACHADURAS PROFUNDAS, MOFADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. MANDIOCA COM CASCA ESVERDEADA OU POLPA ESCURA. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.					
217	UVA PASSA – EMBALAGEM DE 200 GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, DE BOA QUALIDADE, INTEIRAS, MADURAS E SÃS; COR: CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE UTILIZADA, SEM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, SEM PRESENÇA DE PEDAÇOS DUROS OU EXCESSIVAMENTE SECOS; SABOR: DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE SABORES ESTRANHOS OU FERMENTAÇÃO; AROMA: TÍPICO DE UVA PASSA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; LIVRE DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE FÍSICO, QUÍMICO OU BIOLÓGICO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO OU MATERIAL ADEQUADO PARA ALIMENTOS, SELADO HERMETICAMENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO: 200G; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; IDENTIFICAÇÃO DE EVENTUAIS ALERGÊNICOS (EX.: PODE CONTER TRAÇOS DE OLEAGINOSAS) E REGISTRO NO MAPA (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE FRUTAS SECAS E DESIDRATADAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADO PARA EVITAR EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR E UMIDADE;	UNIDADE	791		R\$	R\$





	O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS IRREGULARIDADES, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO NO PRAZO MÁXIMO DE 48 HORAS.				
218	VERDURA IN NATURA, REPOLHO ROXO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: ROXO INTENSO, COM TONALIDADE UNIFORME EM TODA A CABEÇA. FORMA: CABEÇA COMPACTA, ARREDONDADA, COM FOLHAS EXTERNAS BEM FORMADAS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: FOLHAS FIRMES E CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE REPOLHO ROXO, FRESCO, LEVEMENTE ADOCICADO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO ROXO SERÁ EMBALADO DE MANEIRA A PROTEGER A CABEÇA DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS PODEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM A CAPACIDADE DE ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 15 A 20 KG POR CAIXA. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS PARA GARANTIR A CIRCULAÇÃO DE AR E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PRESERVANDO A FRESCURA DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E UMIDADE, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE ATÉ A ENTREGA FINAL. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO ROXO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C.	KG	1.205	R\$	R\$





	O REPOLHO ROXO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, A FIM DE PRESERVAR SUA CROCÂNCIA, COR E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, EVITANDO DANOS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, DANIFICADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODOR FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).				
219	VERDURA IN NATURA, RÚCULA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO, UNIFORME E NATURAL. FOLHAS: INTEIRAS, TENRAS, FIRMES E COM AROMA CARACTERÍSTICO. SABOR: LEVEMENTE PICANTE E AMARGO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 200G E 300G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E A CROCÂNCIA DAS FOLHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA RÚCULA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU RASGADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO.	MAÇO	301	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.				
220	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: BRANCO E DE TONALIDADE UNIFORME, COM FOLHAS EXTERNAS CLARAS E SEM MANCHAS AMARELADAS OU ESCURECIDAS. FORMA: CABELOS FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO, COMPACTOS E BEM FORMADOS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: AS FOLHAS DEVEM SER FIRMES, CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO E SUAVE, COM SABOR LEVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO DEVE SER EMBALADO DE MANEIRA QUE PROTEJA AS CABEÇAS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS DEVEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, COM A QUANTIDADE MÉDIA DE 15 A 20 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE SER VENTILADA, PERMITINDO A CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE E PRESERVANDO O FRESCOR DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DO PRODUTO, EVITANDO ESMAGAMENTO E DEFORMAÇÕES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO BRANCO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, PARA MANTER O FRESCOR E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E APARÊNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANUSEADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, DANIFICADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODOR FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.	KG	3.055	R\$	R\$





	PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).				
221	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: FOLHAS ALONGADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS COMPACTAS, COM TALOS BRANCOS E CROCANTES. COR: FOLHAS DE VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, COM TALOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS. TEXTURA: FOLHAS MACIAS E FRESCAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU AMOLECIMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 500 G E 1,5 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE PRAGAS, DOENÇAS, FUROS, MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DA ACELGA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA EVITAR DETERIORAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, AMARELADAS OU EXCESSIVAMENTE ÚMIDAS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM TALOS DANIFICADOS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	851	R\$	R\$
222	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE CRESPA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CRESPA, VARIEDADE DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO: CABEÇA BEM FORMADA, COM FOLHAS UNIFORMES E FIRMES. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS AMARELADAS, ESCURECIDAS OU SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO VEGETAL FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS.	UNIDADE	2.770	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	HIGIENIZAÇÃO: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU RESÍDUOS. PESO UNITÁRIO: MÉDIA DE 250G A 350G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME O TAMANHO DA CABEÇA. LIVRE DE DEFEITOS: SEM FOLHAS MURCHAS, QUEIMADAS, RASGADAS OU COM SINAIS DE PRAGAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS PERFURADAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 24 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 3 A 5 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 3°C E 8°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DAS FOLHAS. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM GASES COMO ETILENO, QUE ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FOLHAS QUEIMADAS OU AMARELADAS. PRODUTO MURCHADO, ESCURECIDO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ODORE ESTRANHO OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
223	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COENTRO FRESCO EM MAÇO, COM AS FOLHAS BEM VERDES, TENRAS E SUCULENTAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE COENTRO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, SENDO COMPOSTO POR FOLHAS FRESCAS E SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS DE COR VERDE VIBRANTE, SEM SINAIS DE AMARELECIMENTO OU SECAGEM. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM PARTES MURCHAS OU SECAS. AROMA: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO DO COENTRO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO COENTRO DEVE SEGUIR AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES EXIGIDAS, COMO:	MAÇO	742	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O COENTRO DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, ADEQUADOS PARA ALIMENTOS, COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO COENTRO DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O COENTRO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
224	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE MANTEIGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE MANTEIGA FRESCA, COM FOLHAS LARGAS E CROCANTES. TAMANHO: AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR-SE DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO DO MAÇO VARIANDO ENTRE 300G E 500G. COR: FOLHAS DE COR VERDE ESCURO E VIBRANTE, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME, CROCANTE E SEM MURCHAMENTO, COM AS NERVURAS BEM DEFINIDAS. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO	MAÇO	2.295	R\$	R\$





	DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE MANTEIGA DEVE SER EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS ADEQUADOS OU CAIXAS DE PAPELÃO COM VENTILAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER IDENTIFICADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA ADEQUADAMENTE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA COUVE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DA COUVE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.					
225	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE-FLOR FRESCA, DE CABEÇA COMPACTA E BEM FORMADA. TAMANHO E PESO: O PESO DAS CABEÇAS DE COUVE-FLOR DEVE VARIAR ENTRE 500G E 1,5KG, COM DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 15 A 25 CM. COR: CABEÇAS DE COR BRANCA A CREME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES E COMPACTAS, COM UMA TEXTURA MACIA AO TOQUE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE-FLOR, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE:	KG	1.545	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A COUVE-FLOR DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA, COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA COUVE-FLOR DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO SEM DANOS. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE CABEÇAS DANIFICADAS, MURCHAS, SECAS OU AMARELADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS QUE COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
226	VERDURA IN NATURA, TIPO GUARIROBA – PALMITO AMARGOSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PALMITO FRESCO, SEM PROCESSAMENTO, INTEIRO OU CORTADO EM PARTES. TAMANHO E PESO: DEVE SER FORNECIDO INTEIRO OU EM TOLETES DE APROXIMADAMENTE 30 CM, COM DIÂMETRO VARIANDO DE 2 A 5 CM E PESO PROPORCIONAL À UNIDADE. COR: BRANCO A AMARELADO, COM ASPECTO HOMOGÊNEO E SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: FIRME E CROCANTE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU RESSECADAS. SABOR: AMARGO CARACTERÍSTICO DA GUARIROBA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. AROMA: FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PALMITO DEVE SER ENTREGUE FRESCO, SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVAÇÃO QUÍMICA. A EMBALAGEM DEVE SER EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS.	KG	755	R\$	R\$





	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, GARANTINDO TEMPERATURA DE 4°C A 10°C, PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PALMITO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM UMIDADE CONTROLADA PARA EVITAR RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR OU ODORES ALTERADOS, INDICANDO FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. TEXTURA AMOLECIDA OU RESSECADA, QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
227	VERDURA IN NATURA, TIPO MANJERICÃO FRESCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANJERICÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS UNIFORMES E SEM DANOS. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. AROMA E SABOR: FRESCO, INTENSO E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, MACIAS E TENRAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 100G E 200G, DEVIDAMENTE EMBALADO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MANJERICÃO DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFORADOS OU BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO VENTILAÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU COM SINAIS DE RESSECAMENTO. PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, FUSOS, MOFO OU PRAGAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	MAÇO	450	R\$	R\$
228	VERDURA IN NATURA, TIPO SALSINHA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	MAÇO	1.322	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COR: VERDE INTENSO E UNIFORME. FOLHAS: PEQUENAS A MÉDIAS, INTEIRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E ACENTUADO, SEM ODORES ESTRANHOS. SABOR: SUAVE E FRESCO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 150G E 250G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E AS PROPRIEDADES NATURAIS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA SALSINHA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.				
229	VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO ÁLCOOL ETÍLICO DE ORIGEM AGRÍCOLA; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E INCOLOR, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE ÁLCOOL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO E NEUTRO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM	UNIDADE	2.010	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO (PET) ATÓXICO E RESISTENTE, OU VIDRO, COM CAPACIDADE DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: OME DO PRODUTO: "VINAGRE DE ÁLCOOL"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
230	VINAGRE DE MAÇÃ – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO SUÇO OU POLPA DE MAÇÃ; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSLÚCIDO OU LEVEMENTE TURVO, SEM RESÍDUOS SÓLIDOS VISÍVEIS; COR: ÂMBAR CLARO A MÉDIO, CARACTERÍSTICA DO VINAGRE DE MAÇÃ NATURAL; ODOR: FRUTADO E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE MAÇÃ, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PODE CONTER A "MÃE DO VINAGRE" (BIOFILME NATURAL	UNIDADE	444	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FORMADO POR BACTÉRIAS ACÉTICAS). EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE VIDRO OU PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE MAÇÃ"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
231	VINAGRE DE VINHO BRANCO – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO BRANCO, ELABORADO A PARTIR DE UVAS Sãs E MADURAS; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E TRANSPARENTE, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; COR: CARACTERÍSTICA DO VINHO BRANCO UTILIZADO, SEM ALTERAÇÕES VISÍVEIS; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; SABOR: ÁCIDO, TÍPICO DO VINAGRE DE VINHO BRANCO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNIDADE	388	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE VINHO BRANCO"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
232	WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE – EMBALAGEM DE 126 G COM 20 UNIDADES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: CAIXA COM 20 UNIDADES – 126G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE OU BRANCO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA UNIDADE, DENTRO DE CAIXA CONTENDO 20 UNIDADES. PESO LÍQUIDO TOTAL DA CAIXA: 126G. INGREDIENTES MÍNIMOS: ACÚCAR; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; CACAU; GORDURA VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; FARINHA DE SOJA; SORO DE LEITE EM PÓ; AMENDOIM; SAL; FLOCOS DE ARROZ; ÓLEO VEGETAL; LEITE EM PÓ INTEGRAL; LEITE EM PÓ	CAIXA	1.632	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO COM APARÊNCIA UNIFORME, LIVRE DE TRINCAS, QUEBRAS EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES DE COR E ODOR. PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTRO ÓRGÃO REGULADOR PERTINENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADA. PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. MARCA DE REFERÊNCIA: BIS (LACTA) OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.					
233	BISCOITO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO LÍQUIDO: 30G POR UNIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: QUEIJO, POLVILHO, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, SAL E FERMENTO. TEXTURA: CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPEL APROPRIADAS PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	25.300		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

234	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, CENOURA FRESCA, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E COBERTURA DE CHOCOLATE (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELO ALARANJADO, CARACTERÍSTICA DA CENOURA. SABOR: DOCE NA MEDIDA CERTA, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO; A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO; O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, GARANTINDO QUE O BOLO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA; PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS; NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	20.800	R\$	R\$
235	BOLO DE COCO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, COCO RALADO, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO. TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MASSA, COM PRESENÇA DE COCO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE COCO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ	UNIDADE	21.600	R\$	R\$





	DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
236	BOLO DE ARROZ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: 30G. FORMATO: PEQUENO E ARREDONDADO, COM SUPERFÍCIE LEVEMENTE DOURADA. MASSA: MACIA E ÚMIDA, COM TEXTURA LEVE E AERADA, SEM GRUMOS OU RESÍDUOS CRUS. INGREDIENTES: ARROZ MOÍDO OU FARINHA DE ARROZ, OVOS, LEITE OU BEBIDA VEGETAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL (BAUNILHA, COCO OU OUTRO SABOR NATURAL). SABOR: SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE FERMENTO OU OUTROS INGREDIENTES ARTIFICIAIS. COR: AMARELADO CLARO, COM TONALIDADE UNIFORME E BORDAS LEVEMENTE DOURADAS. TEXTURA: LEVE, MACIA E FOFINHA, SEM ASPECTO SECO OU ESFARELENTO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA, DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS OU INGREDIENTES QUE COMPROMETAM A QUALIDADE NUTRICIONAL. O FABRICANTE DEVE POSSUIR REGISTRO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA ADEQUADA PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA OU CALOR INADEQUADO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE NÃO HAVERÁ CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM ALÉRGENOS, SALVO ESPECIFICAÇÃO CONTRÁRIA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, SABOR ALTERADO OU VALIDADE INSUFICIENTE SERÃO REJEITADOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR NATURAIS, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO INADEQUADA.	UNIDADE	17.200	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	APARÊNCIA UNIFORME, SEM QUEIMADURAS OU DEFORMAÇÕES GRAVES.				
237	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL. RECHEIO E COBERTURA: VARIADOS, PODENDO INCLUIR CREME, BRIGADEIRO, DOCE DE LEITE, CHANTILLY OU FRUTAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO. TEXTURA: MASSA FOFA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: CARACTERÍSTICA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS. SABOR: DOCE EQUILIBRADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. VALIDADE: MÍNIMO DE 48 HORAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	KG	320	R\$	R\$
238	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). MASSA: PÃO DE LÓ BRANCO, LEVE E MACIO, COM TEXTURA UNIFORME E COLORAÇÃO CLARA. RECHEIOS: CREME RUSSO – SABOR SUAVE E TEXTURA CREMOSA. DOCE DE ABACAXI – FEITO COM ABACAXI FRESCO, LEVEMENTE DOCE E CONSISTENTE. CREME DE COCO – SABOR MARCANTE DE COCO, CREMOSO E SUAVE. COBERTURA: CHANTILI – LEVE, AERADO E DE TEXTURA SUAVE.	KG	319	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COCO RALADO – APLICADO SOBRE O CHANTILI PARA DECORAÇÃO E SABOR ADICIONAL. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
239	BOLO DE FUBÁ EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E LIGEIRAMENTE ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-CLARA, CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.	UNIDADE	19.950	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
240	BOLO DE MILHO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR ADOCICADO E SUAVE, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	19.250	R\$	R\$
241	BOLO DE TRIGO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO.	UNIDADE	66.000	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA LEVE, FOFINHA E ÚMIDA, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO EXCESSIVO. COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DE BOLOS CASEIROS. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
242	BROA DE MILHO DOCE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, MARGARINA/MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR DOCE SUAVE, COM GOSTO NATURAL DE MILHO, SEM SABOR DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ	UNIDADE	16.850	R\$	R\$





	DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
243	BROA DE MILHO SALGADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA/MARGARINA, QUEIJO RALADO (OPCIONAL), SAL E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR SALGADO SUAVE, COM UM TOQUE LEVEMENTE AMANTEIGADO, E POSSÍVEL PRESENÇA DE QUEIJO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE.	UNIDADE	16.900		RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
244	COXINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA COZIDA OU AMIDO DE MILHO, CALDO DE FRANGO, MANTEIGA/MARGARINA E TEMPEROS SUAVES. TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPEROS NATURAIS COMO ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA, SALSINHA E OUTROS TEMPEROS A GOSTO. RECHEIO CREMOSO E BEM TEMPERADO, COM PEDAÇOS VISÍVEIS DE FRANGO. COBERTURA: EMPANADA COM FARINHA DE ROSCA E/OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	CENTO	409	R\$	R\$
245	CROQUETE (CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	CENTO	429	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA OU AMIDO DE MILHO, TEMPEROS BÁSICOS (SAL, PIMENTA, CEBOLA, ALHO) E ÓLEO/MANTEIGA. TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO (ESCOLHER ENTRE CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO): CARNE: PREPARADA COM CARNE BOVINA MOÍDA E TEMPERADA COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E ESPECIARIAS. RECHEIO SABOROSO E CREMOSO, COM PEDACOS DE CARNE BEM COZIDA. PRESUNTO: FEITO COM PRESUNTO PICADO E TEMPERADO COM ESPECIARIAS SUAVES. RECHEIO CREMOSO E MACIO. QUEIJO: PREPARADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, CREMOSO E DERRETIDO, COM SABOR SUAVE. RECHEIO SUAVE E AGRADÁVEL AO PALADAR. COBERTURA: EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODO, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
246	EMPADINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA OU MANTEIGA, SAL E TEMPEROS SUAVES, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E SABOROSA. COR DOURADA, TÍPICA DE EMPADA BEM PREPARADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E OUTROS TEMPEROS A	CENTO	421	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	GOSTO, COMO ERVAS FINAS, AZEITE DE OLIVA E MOLHO DE TOMATE. RECHEIO CREMOSO, BEM TEMPERADO E COM PEDACOS DE FRANGO VISÍVEIS, PROPORCIONANDO SABOR E CONSISTÊNCIA. FORMATO: EMPADA DE TAMANHO INDIVIDUAL, COM MASSA BEM DISTRIBUÍDA E FORMATO ARREDONDADO. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
247	ENROLADINHO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: CADA UNIDADE DEVERÁ TER APROXIMADAMENTE 30G. FORMATO: O PRODUTO DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO, COM A MASSA ENROLADA DE MANEIRA FIRME, SEM RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÓLEO E TEMPEROS LEVES, QUE DEVERÁ ENVOLVER O RECHEIO DE FRANGO SEM QUEBRAR DURANTE O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER COMPOSTO POR FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM SAL, ALHO, CEBOLA E ESPECIARIAS, E DEVE SER SUCULENTO E SABOROSO, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. O FRANGO DEVE SER COZIDO E BEM TEMPERADO, COM PEDACOS PEQUENOS, ADEQUADOS AO FORMATO DO SALGADO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME	UNIDADE	21.905	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	APÓS A FRITURA OU ASSAMENTO, E O RECHEIO DE FRANGO DEVERÁ SER DE COR NATURAL, SEM ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. TEXTURA: A MASSA DEVE SER CROCANTE POR FORA E O RECHEIO DE FRANGO DEVE SER MACIO E ÚMIDO, GARANTINDO A COMBINAÇÃO IDEAL DE TEXTURA ENTRE O CROCANTE DA MASSA E O CREMOSO DO RECHEIO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HERMETICAMENTE FECHADAS OU EMBALAGENS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM PROTEGER O PRODUTO DE DANOS E UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS (PARA CONGELADOS), CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS. ADITIVOS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, GLÚTEN (SE ESPECIFICADO), CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS NÃO NATURAIS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM INSTALAÇÕES QUE ATENDAM ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NORMAS DA ANVISA E MAPA. O FABRICANTE DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SEGUIR AS NORMAS APLICÁVEIS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, CONFORME REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E COM INGREDIENTES QUE NÃO COMPROMETAM A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, COM PADRÃO DE QUALIDADE E FRESCURA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA NO PRAZO ESTIPULADO E O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A TEMPERATURAS EXTREMAS, UMIDADE EXCESSIVA OU CONTAMINAÇÃO. O PRODUTO PODERÁ SER ENTREGUE FRITO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLADAS OU MAL ACONDICIONADAS. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.				
248	ENROLADINHO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE, MACIA E DOURADA, COM SABOR SUAVE, ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM UMA TEXTURA CROCANTE NA PARTE EXTERNA E MACIA POR DENTRO. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E HOMOGÊNEA APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO À BASE DE QUEIJO DE SABOR SUAVE, COMO QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO PRATO, DERRETIDO E CREMOSO, COM TEXTURA UNIFORME E SABOR MARCANTE. O QUEIJO DEVE SER DERRETIDO, COM PEDAÇOS BEM DISTRIBUÍDOS PARA PROPORCIONAR SABOR EM CADA MORDIDA. FORMATO: FORMATO ENROLADO, COM O QUEIJO BEM ENVOLVIDO PELA MASSA, DE MODO QUE NÃO HAJA VAZAMENTO DO RECHEIO	UNIDADE	24.605	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DURANTE O MANUSEIO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
249	ENROLADINHO DE SALSICHA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM O SABOR SUAVE E AGRADÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR SALSICHAS DE CARNE (PORCO OU FRANGO, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO), CORTADAS EM PEDACOS PEQUENOS, COZIDAS OU PRÉ-COZIDAS, TEMPERADAS A GOSTO E ENVOLTAS NA MASSA. A SALSICHA DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA E COM SABOR SUAVE. FORMATO: FORMATO ENROLADO, COM A SALSICHA TOTALMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL.	UNIDADE	24.305	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
250	ENROLADINHO DE LINGUIÇA DEFUMADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR SUAVE E AGRAVÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO, COM ASPECTO APETITOSO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR LINGUIÇA DEFUMADA, PREVIAMENTE COZIDA OU ASSADA, PICADA EM PEDACOS PEQUENOS E ENVOLTA PELA MASSA. A LINGUIÇA DEFUMADA DEVE TER SABOR MARCANTE, DE BOA QUALIDADE, COM O TOQUE CARACTERÍSTICO DA DEFUMAÇÃO E SEM EXCESSO DE GORDURA. O RECHEIO DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO PERMANEÇA INTACTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. FORMATO: ENROLADO DE FORMA COMPACTA, COM A LINGUIÇA COMPLETAMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, NO FORMATO PADRÃO DE UM ENROLADINHO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 30G.	UNIDADE	25.605		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
251	ESFIRRA DE CARNE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA MACIA, LEVE E COM SABOR SUAVE, COM TEXTURA QUE DEVE SER UNIFORME E CROCANTE NAS BORDAS, QUANDO ASSADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA E AGRADÁVEL, COM ACABAMENTO UNIFORME APÓS O PREPARO. A MASSA DEVE SER PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR E LEVEZA. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR CARNE MOÍDA DE QUALIDADE, PREVIAMENTE COZIDA E TEMPERADA COM ESPECIARIAS QUE REALÇAM O SABOR, COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, TOMATE, SAL, PIMENTA-DO-REINO E COM ADIÇÃO DE MOLHO DE TOMATE, QUANDO NECESSÁRIO, PARA GARANTIR SUCULÊNCIA. A CARNE DEVE ESTAR BEM COZIDA E DESFIADA, COM BOA DISTRIBUIÇÃO DO TEMPERO, SEM EXCESSO DE GORDURA. A PROPORÇÃO DO RECHEIO DEVE SER ADEQUADA PARA QUE O SABOR SEJA MARCANTE SEM SER EXCESSIVO, GARANTINDO O EQUILÍBRIO COM A MASSA. FORMATO: A ESFIRRA DEVERÁ TER FORMATO TRADICIONAL, TRIANGULAR OU FECHADO, COM A MASSA ENVOLTA	CENTO	481	R\$	R\$





	COMPLETAMENTE PELO RECHEIO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER DO TAMANHO IDEAL PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM PESO APROXIMADO DE 30G. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
252	MINI SANDUÍCHE (PATÊ DE FRANGO OU ATUM COM ALFACE E CENOURA RALADA). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PÃO: PÃO MACIO, FRESCO, DE COR DOURADA E CROCANTE NAS BORDAS, COM TEXTURA LEVE E FOFA. O PÃO PODE SER DE FORMA TRADICIONAL, MINI BAGUETE OU OUTRO FORMATO ADEQUADO PARA O CONSUMO INDIVIDUAL. PESO APROXIMADO DE CADA UNIDADE: 30G. RECHEIO: PATÊ DE FRANGO: PREPARADO COM CARNE DE FRANGO DESFIADA, TEMPERADA COM MAIONESE, ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, E OUTROS TEMPEROS, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E CREMOSO. PATÊ DE ATUM: PREPARADO COM ATUM EM CONSERVA, MAIONESE, CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E TEMPEROS VARIADOS, COM SABOR EQUILIBRADO E CREMOSO. O RECHEIO DEVE SER GENEROSO E BEM DISTRIBUÍDO, GARANTINDO QUE O SABOR SEJA MARCANTE, MAS SEM SER EXCESSIVO. COMPLEMENTOS: ALFACE: FOLHAS FRESCAS, CROCANTES, SEM MANCHAS OU SUJEIRAS, LAVADAS ADEQUADAMENTE PARA GARANTIR SEGURANÇA ALIMENTAR.	CENTO	241	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CENOURA RALADA: RALADA FINA OU MÉDIA, FRESCA, COM SABOR SUAVE E CROCANTE, PARA ADICIONAR FRESCOR E TEXTURA AO SANDUÍCHE. FORMATO E APRESENTAÇÃO: O MINI SANDUÍCHE DEVERÁ SER MONTADO DE FORMA QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDOS, DE FÁCIL CONSUMO. O PRODUTO SERÁ SERVIDO EM UNIDADES INDIVIDUAIS, PODENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, COMO CAIXAS OU BANDEJAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
253	PÃO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO REDONDO OU OVAL, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. TEXTURA: MACIA POR DENTRO, COM MIOLO FOFO E ÚMIDO, LEVEMENTE DENSO, E CASCA CROCANTE. SABOR: SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DO MILHO, COM LEVE TOQUE DE SAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS.	UNIDADE	28.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
254	PÃO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 30G POR UNIDADE. FORMATO: PEQUENAS BOLINHAS OU PÃES DE FORMATO ARREDONDADO, DE TAMANHO UNIFORME. COR: COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO E AERADO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, COM LEVE TOQUE DE SAL E SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO OU DOCE, QUEIJO MINAS PADRÃO OU QUEIJO RALADO DE BOA QUALIDADE, OVOS, LEITE, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E FERMENTO. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO	UNIDADE	34.700	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
255	PÃO MANDI. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO DE FORMATO OVAL OU REDONDO, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO DOURADA A AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MANDIOCA. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE, MIOLO MACIO E AERADO, COM CONSISTÊNCIA SUAVE. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA, LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FÉCULA DE MANDIOCA OU MANDIOCA COZIDA, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO	UNIDADE	73.600	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
256	PÃO TIPO FRANCÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO COM FORMATO ALONGADO E CILÍNDRICO, COM RANHURAS VISÍVEIS NA PARTE SUPERIOR. COR: CASCA DOURADA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E AERADO. TEXTURA: CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO, LEVE E AERADO, COM FENDAS INTERNAS PEQUENAS E UNIFORMES. SABOR: SABOR NEUTRO, LEVE E DELICADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 2 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	#####	R\$	R\$	
257	PASTEL (CARNE OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, PODENDO SER RETANGULAR OU TRIANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS. MASSA: CROCANTE E FINA POR FORA, COM TEXTURA LEVE E CROCANTE, SEM QUEIMAR. RECHEIO: CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, SEM EXCESSO DE GORDURA. QUEIJO: RECHEIO DE QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSO DE SAL OU GORDURAS. COR: MASSA DOURADA E UNIFORME, COM RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO.	CENTO	434	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO RECHEIO, SEJA DE CARNE BEM TEMPERADA OU QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSOS DE GORDURA OU INGREDIENTES INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). CASO FORNECIDO CONGELADO, A VALIDADE SERÁ ESTENDIDA CONFORME O PERÍODO ESTIPULADO PELO FABRICANTE. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
258	QUIBE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE CILINDRO OU BOLINHO, BEM COMPACTADO E UNIFORME. MASSA: MASSA DE TRIGO PARA QUIBE COM TEMPERO DE CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS, COM BOA CONSISTÊNCIA E SEM EXCESSOS DE GORDURA. RECHEIO: CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA, ALHO, HORTELÃ, PIMENTÃO E ESPECIARIAS TÍPICAS DO PRATO, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO DE COR UNIFORME. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO QUIBE, COM A COMBINAÇÃO DO TRIGO TEMPERADO E RECHEIO SABOROSO DE CARNE MOÍDA, BEM EQUILIBRADO E SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS.	CENTO	434	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
259	RISOLE (MILHO, CARNE OU FRANGO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE MEIA-LUA OU RETANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS E UNIFORME. MASSA: MASSA DE FARINHA DE TRIGO, LEVE E CROCANTE, SEM EXCESSOS DE GORDURA. DEVERÁ SER BEM ESTRUTURADA, SEM RACHADURAS, E DE FÁCIL CONSUMO. RECHEIOS: MILHO: RECHEIO CREMOSO, À BASE DE MILHO, TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA BEM TEMPERADA, COM CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS. FRANGO: RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO DE COR UNIFORME E CREMOSA, DE ACORDO COM O SABOR DO RECHEIO.	CENTO	484	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR: O SABOR DEVERÁ SER SUAVE E BEM EQUILIBRADO, DESTACANDO O RECHEIO, SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
260	RODA DE BOLO DE FUBÁ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 720G (12 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA E ÚMIDA, DE COR DOURADA CLARA, COM TEXTURA UNIFORME E FOFA. A RECEITA DEVERÁ SER À BASE DE FUBÁ, LEITE, OVOS, AÇÚCAR E MARGARINA/MANTEIGA. SABOR: O BOLO DE FUBÁ DEVERÁ TER SABOR DOCE E SUAVE, COM O AROMA CARACTERÍSTICO DO MILHO. O GOSTO DE FUBÁ DEVE SER DESTACADO, SEM SABORES EXCESSIVOS OU ARTIFICIAIS. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, NÃO SECA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA), MAS MUITO FOFA E ÚMIDA POR DENTRO. COR: A COR DO BOLO DEVERÁ SER DOURADA,	UNIDADE	604	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, MANTENDO INTEIRO E PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA DANOS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXA PLÁSTICA COM VEDAÇÃO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO RECOMENDADAS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
261	RODA DE BOLO DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA, ÚMIDA E COM COR DOURADA CLARA, PREPARADA À BASE DE SUCO E RASPA DE LARANJA, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E MANTEIGA/MARGARINA. SABOR: O SABOR DEVE SER REFRESCANTE E SUAVE, COM UM EQUILÍBRIO ENTRE O DOCE E O CÍTRICO DA LARANJA, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. O GOSTO DE LARANJA DEVE SER EVIDENTE, MAS SEM SOBRECARGAR. TEXTURA: A TEXTURA DA MASSA DEVERÁ SER FOFA, LEVE E ÚMIDA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA). NÃO DEVE SER SECA. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR DOURADA COM LEVE COLORAÇÃO ALARANJADA, CARACTERÍSTICO DO USO DO SUCO E RASPA DE LARANJA. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO	UNIDADE	610	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
262	RODA DE BOLO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA FOFA E ÚMIDA, PREPARADA À BASE DE MILHO VERDE OU FUBÁ DE MILHO, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, MANTEIGA/MARGARINA E FERMENTO, COM UM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. SABOR: O SABOR DEVE SER SUAVE E CARACTERÍSTICO DE MILHO, COM UM EQUILÍBRIO DE DOÇURA, COM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, LEVE E ÚMIDA, COM BOA COESÃO E SEM RESSECAR APÓS O CORTE. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR AMARELADA A PARTIR DO USO DE MILHO OU FUBÁ, COM UMA APARÊNCIA DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. A EMBALAGEM PODE SER A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO	UNIDADE	660	R\$	R\$





	ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
263	ROSCA COM RECHEIO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: A ROSCA DEVERÁ TER UM PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE. FORMATO: A ROSCA DEVERÁ TER FORMATO CIRCULAR OU EM ESPIRAL, COM ACABAMENTO DE MASSA TRANÇADA OU EM FORMATO CLÁSSICO DE ROSCA. MASSA: MASSA DOCE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, LEITE, MARGARINA OU MANTEIGA, COM UMA LEVE DOÇURA. A TEXTURA DEVERÁ SER FOFA E LEVE, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO. RECHEIO: RECHEIO CREMOSO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO, DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE AO LONGO DA ROSCA, CONFERINDO SABOR MARCANTE E DOCE. COBERTURA (OPCIONAL): PODE SER COBERTA COM AÇÚCAR REFINADO OU UMA FINA CAMADA DE GLACÊ PARA DAR ACABAMENTO VISUAL E SABOR ADICIONAL. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO, COM O RECHEIO VISÍVEL E INCORPORADO À MASSA, COM O COCO RALADO APARECENDO NA SUPERFÍCIE OU EM PONTOS DISTRIBUÍDOS PELA ROSCA. TEXTURA: A ROSCA DEVERÁ TER UMA TEXTURA MACIA, COM O RECHEIO CREMOSO E ÚMIDO, MAS SEM DEIXAR A MASSA ENCHARCADA. O RECHEIO DE COCO E LEITE CONDENSADO DEVE SER HOMOGÊNEO, SEM EXCESSOS. EMBALAGEM: A ROSCA DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, COMO EMBALAGENS PLÁSTICAS OU CAIXA DE PAPELÃO COM VEDAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A ROSCA FRESCA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, SALVO SE INDICADO NO RÓTULO COMO PRODUTO COM GLÚTEN. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR	UNIDADE	24.150	R\$	R\$





	EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
264	SALGADINHO TIPO BARQUETE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA UNIDADE DE BARQUETE DEVERÁ TER PESO APROXIMADO DE 15G A 20G. FORMATO: O PRODUTO DEVERÁ TER FORMATO DE BARQUETE, COM BORDAS LEVEMENTE ONDULADAS, BEM ESTRUTURADO, SEM DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE, COM SABOR SUAVE, PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E TEMPEROS. A TEXTURA DEVERÁ SER LEVE E CROCANTE, SEM SER EXCESSIVAMENTE DURA. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER CREMOSO E SABOROSO, PODENDO SER DE FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO OU VEGETAL (A SER ESPECIFICADO CONFORME O PEDIDO), BEM TEMPERADO, COM BOA CONSISTÊNCIA, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME APÓS O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. O RECHEIO, CONFORME O TIPO ESCOLHIDO, DEVERÁ TER COLORAÇÃO NATURAL DE ACORDO COM OS INGREDIENTES UTILIZADOS (EX.: FRANGO DESFIADO, CARNE MOÍDA, ETC.). TEXTURA: A BARQUETE DEVE TER UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO CREMOSO POR DENTRO, COM BOA ADERÊNCIA ENTRE MASSA E RECHEIO, SEM QUE O RECHEIO ESCORRA OU VAZE DURANTE O CONSUMO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS, COMO SACOS PLÁSTICOS, CAIXAS DE PAPELÃO OU RECIPIENTES RÍGIDOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA PARA GARANTIR A FRESCURA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE. ADITIVOS: O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E GLÚTEN, SALVO INDICAÇÃO NO RÓTULO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ESTEJA DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM, INCLUINDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS COMO NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, CONFORME A ESPECIFICAÇÃO, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA DENTRO DO PRAZO ESTIPULADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, E O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO DE MANEIRA QUE GARANTA A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS EXTREMAS OU UMIDADE EXCESSIVA.	CENTO	267		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.				
265	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 13 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 13 KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO, CONFORME PADRÕES DEFINIDOS PELA ANP. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES; O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJÕES DE 13 (TREZE) KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, FERRUGENS, VAZAMENTOS OU QUAISQUER IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E FUNCIONALIDADE; OS BOTIJÕES DEVEM CONTER LACRE DE SEGURANÇA E SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE, CONFORME EXIGÊNCIA DOS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES; O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER À PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA TÉCNICA ABNT NBR 14024, NO QUE SE REFERE À COMPOSIÇÃO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MANUSEIO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SEGURANÇA; O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR TODAS AS LICENÇAS EXIGIDAS PARA COMERCIALIZAÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO, INCLUSIVE O REGISTRO OU AUTORIZAÇÃO DA ANP (AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; A EMPRESA DEVERÁ FORNECER OS BOTIJÕES CHEIOS, COM GARANTIA DO PESO LÍQUIDO DE 13 KG DE GLP, RESPEITANDO A TARA DO VASILHAME; A RECARGA (TROCA) DOS BOTIJÕES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ REALIZADA CONFORME DEMANDA DA CONTRATANTE, COM ENTREGA NO LOCAL DESIGNADO, RESPEITANDO OS PRAZOS ESTABELECIDOS NO CONTRATO. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: TODO O TRANSPORTE E ENTREGA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS PERIGOSOS, COM A DEVIDA IDENTIFICAÇÃO NOS VEÍCULOS E EPIS PARA OS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJÕES VAZIOS E SUBSTITUIÇÃO POR BOTIJÕES CHEIOS EM PERFEITO ESTADO.	UNIDADE	1.305	R\$	R\$
266	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 45 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 45 (QUARENTA E CINCO) KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES;	UNIDADE	115	R\$	R\$





O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJÕES DE 45 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E EFICIÊNCIA; OS BOTIJÕES DEVEM APRESENTAR LACRE DE SEGURANÇA INVIOLODO, BEM COMO SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PELA ANP; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA ABNT NBR 14024, NO QUE TANGE À COMPOSIÇÃO, ACONDICIONAMENTO, MANUSEIO, SEGURANÇA E TRANSPORTE; O FORNECEDOR DEVERÁ POSSUIR TODAS AS LICENÇAS E AUTORIZAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A COMERCIALIZAÇÃO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO, INCLUINDO O REGISTRO JUNTO À ANP; A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ ENTREGAR OS BOTIJÕES DEVIDAMENTE CHEIOS, ASSEGURANDO O PESO LÍQUIDO DE 45 KG DE GLP, OBSERVANDO A TARA DO VASILHAME; A TROCA DOS BOTIJÕES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ FEITA MEDIANTE SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE, DEVENDO OCORRER COM PONTUALIDADE E EFICIÊNCIA. LOCAL DA ENTREGA: AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES LOCALIZADAS NOS DISTRITOS DE VILA SÃO JOSÉ E DIOLÂNDIA, CONFORME SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVERÃO ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES PARA PRODUTOS PERIGOSOS, INCLUINDO VEÍCULOS APROPRIADOS E IDENTIFICADOS, E O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) PELOS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJÕES VAZIOS E A SUBSTITUIÇÃO POR UNIDADES CHEIAS, SEMPRE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.					
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$

CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO

- 3.1 Os pedidos para aquisição dos produtos serão feitos pelo Fiscal de Contratos, pelo Gestor de contratos ou pelo departamento de compra da respectiva secretaria solicitante.
- 3.2 As ordens de fornecimento dos produtos objeto desta ARP serão realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Pública Municipal.
- 3.3 O Município garante a aquisição mínima de 5% (cinco por cento) dos produtos objeto da licitação. A entrega dos produtos deverá ser realizada em prazo máximo de 7 (sete) dias após o recebimento da ordem de fornecimento.
- 3.3 Os produtos deverão ser entregues no local indicado pela Secretaria solicitante, mediante apresentação da ordem de fornecimento.
- 3.4 Está incluso no valor de todos os itens todas as despesas relativas ao fornecimento, tais como frete, impostos e demais encargos fiscais, sociais e trabalhistas.
- 3.5 O prazo para entrega terá início na data de envio da ordem de fornecimento.





3.6 Os produtos serão recebidos da seguinte forma:

- a) Provisoriamente, para verificação posterior da conformidade com as especificações e, quando aplicável, com os prazos de validade.
- b) Definitivamente, após a aferição da qualidade e quantidade, seguida da aceitação formal.
- c) Serão rejeitados, no ato do recebimento, produtos que apresentem especificações diferentes das constantes neste Termo de Referência ou marca diversa daquela informada na proposta de preços da licitante. Nesses casos, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

3.7 Se o objeto for considerado **INSATISFATÓRIO** pelo fiscal de contratos, será lavrado um **TERMO DE RECUSA**, no qual serão registradas as desconformidades verificadas, devendo o produto ser substituído no prazo estipulado.

3.7.1 Se a inconformidade disser respeito à especificação, o objeto será rejeitado integralmente, cabendo à contratada providenciar sua substituição ou, alternativamente, sujeitar-se à rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

3.7.2 Na hipótese de substituição, a contratada deverá realizá-la conforme as orientações da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação por escrito, mantendo-se o preço originalmente contratado.

3.7.3 Se a inconformidade disser respeito às características do objeto, poderá ser exigida sua complementação ou a rescisão contratual, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

3.8 Na hipótese de complementação, a fornecedora deverá realizá-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantendo-se o preço inicialmente contratado.

3.9 Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo a entrega no local indicado, correrão integral e exclusivamente por conta da fornecedora.

3.10 Os Departamentos e Secretarias receberão entregas de segunda à sexta-feira, nos seguintes horários: das 7h às 10h e das 13h às 16h30.

3.10.1 Não será recebido produtos em finais de semana e feriados e em horários diferentes ao apresentado no item 3.11.

3.11 Para todas as entregas em conjuntos com os produtos, deve ser apresentado a respectiva nota fiscal, que também deve ser enviada em PDF para o e-mail do departamento de compras do município de Itapuranga, comprasitapuranga@gmail.com.

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇO

4.1 Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preço, que será pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada na forma prevista da Lei Federal 14.133/21, não haverá reajuste de preço, sendo garantido ao fornecedor e a Administração Pública uma relação igualitária durante todo o período do contrato, mantendo o equilíbrio econômico-financeiro, conforme previsto no Art. 124, inciso II, alínea “d” da Lei Federal 14.133/21;





- 4.2 Caso haja alteração na Ata de Registro de Preço que aumente ou diminua os encargos do pactuado, a Administração deverá restabelecer, por meio de termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.
- 4.3 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência da Ata de Registro de Preço.
- 4.4 Os preços registrados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços adjudicado.
- 4.5 Para aplicação do equilíbrio financeiro da Ata de Registro de Preço, o fornecedor deverá apresentar notas fiscais com data de emissão próxima a data da sessão de licitação (não superior a 60 dias da realização da sessão), e notas fiscais atual que justifique a correção no valor do produto, as notas fiscais de aquisição dos produtos pelo fornecedor para pedido de reequilíbrio não poderá ter emissão com data superior a 60 (sessenta) dias da data de abertura da sessão do Pregão Eletrônico que deu origem a presente Ata de Registro de Preço.
- 4.5.01 As notas fiscais deverão serem apresentadas de um mesmo fornecedor, de mesmo produto e marca apresentada na proposta da licitante vencedora.

CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA

- 5.1 O fornecimento dos produtos objeto desta ata de registro de preço, deverá ser realizada conforme previsto na Cláusula Terceira.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

- 6.1 O valor total da Ata de Registro de Preço é R\$ _____ (_____), a serem pagos mediante a emissão de notas fiscais.
- 6.2 Os pagamentos pela aquisição dos produtos, serão realizados em até 30 (trinta) dias a contar da data da entrega dos produtos, e apresentação de notas fiscais
- 6.3 As Notas Fiscais deverão conter no mínimo os seguintes dados:
- a) Data de emissão
 - b) Estar endereçada ao órgão solicitante, ao seu respectivo CNPJ;
 - c) Quantidade fornecida;
 - d) Especificações dos produtos;
 - e) Preços unitários e total;
- 6.4 O fiscal do contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a (s) Nota(s) Fiscal(is) para pagamento quando cumpridas pela Contratada, todas as condições pactuadas.
- 6.5 O fiscal da Ata de Registro de Preço, será nomeado pelo ato do chefe do Executivo ou pelo Gestor de Contratos de cada Secretaria.
- 6.6 O pagamento somente será efetuado após a comprovação pelo fornecedor que se encontra em dia com suas obrigações fiscais e sociais, mediante apresentação de Certidões perante os seguintes órgãos: Receita Federal do





Brasil, Justiça do Trabalho, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, Secretaria da Fazenda do Estado sede da licitante e com o Município Sede da Licitante.

6.7 As notas fiscais devem acompanhar os produtos, e serem enviadas em arquivo PDF para o e-mail do departamento de compras do município de Itapuranga.

CLÁUSULA SETIMA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E VIGÊNCIA

71. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

PROGRAMA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	CLASSIFICAÇÃO	FICHA	FONTE
Manutenção do Gabinete do Prefeito	04.122.0002.2.001.3.3.90.30	Material de Consumo	0020	100
Man. Da Sec. Mun. De Gestão, Planejamento e Finanças	04.122.0004.2.006.3.3.90.30	Material de Consumo	0050	100
Manutenção da Gestão Tributária e Receitas.	04.123.0006.2.101.3.3.90.30	Material de Consumo	0083	100
Manutenção da Segurança Pública	06.181.0005.2.007.3.3.90.30	Material de Consumo	0063	100
Man. Da Secr. De Infraestrutura e Cidades	15.452.0014.2.031.3.3.90.30	Material de Consumo	0173	100
Manutenção da Secretaria Municipal de Controle Interno	04.124.0030.2.164.3.3.90.30	Material de Consumo	0700	100
Man. E Custeio Agricultura e Pecuária	20.606.0101.2.202.3.3.90.30	Material de Consumo	0905	100
Manutenção e Custeio da Cultura, Economia Criativa e Turismo.	13.392.0018.2.194.3.3.90.30	Material de Consumo	0879	100
Mn. Da Secretaria Municipal de Saúde.	10.122.0021.2.036.3.3.90.30	Material de Consumo	0297	102
Bloco de Atenção Básica	10.301.0024.2.163.3.3.90.30	Material de Consumo	0676	102/107/ 131
Bloco de Atenção de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar.	10.302.0022.2.162.3.3.90.30	Material de Consumo	0665	102/107/ 131
Manutenção da Vigilância em Saúde	10.305.0026.2.096.3.3.90.30	Material de Consumo	0354	102/107





Manutenção do FMDCA	08.243.0027.2.115.3.3.90.30	Material de Consumo	0364	100
Man. Sec. Mun. De Cid. Assisten. Soc. Trab. E da Mulher.	08.122.0028.2.214.3.3.90.30	Material de Consumo	0976	100
Man. Sec. Mun. de Cid. Assist. Soc. Trab. E da Mulher	08.122.0028.2.218.3.3.90.30	Material de Consumo	1018	129/100
Bloco de Gestão do SUAS – IGD – SUAS	08.122.0028.2.220.3.3.90.30	Material de Consumo	1032	100/129
Manutenção do Conselho Tutelar	08.122.0028.2.223.3.3.90.30	Material de Consumo	1049	100
Bloco da Proteção Social Básica	08.245.0028.2.216.3.3.90.30	Material de Consumo	1001	129/100
Bloco de Proteção Social Especial de Médica e Alta Complexidade (MA)	08.245.0028.2.217.3.3.90.30	Material de Consumo	1010	129/100
Man. Do Meio Amb. E Desenv. Agrop. Ind. Comércio.	18.541.0015.2.025.3.3.90.30	Material de Consumo	0430	100
Man. Do Fundo Municipal do Idoso.	08.241.4134.2.124.3.3.90.30	Material de Consumo	0487	100
Manutenção do Ensino Fundamental	12.361.0008.2.139.3.3.90.30	Material de Consumo	0532	101/115
Man. Da Sec. Mun. De Educação e Esporte.	12.361.0008.2.147.3.3.90.30	Material de Consumo	0570	101
Manutenção das Creches	12.365.0011.2.144.3.3.90.30	Material de Consumo	0560	101
Manutenção da Biblioteca Municipal	12.392.0008.2.159.3.3.90.30	Material de Consumo	0657	101
Manutenção do Esporte e Lazer	27.812.0012.2.142.3.3.90.30	Material de Consumo	0549	100

7.1 A vigência da ata de registro de preço será pelo período de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso para o município, por meio de termo aditivo na forma do Art. 84 da Lei Federal 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES





- 8.1 Além das resultantes da Lei Federal 14.133/21, o fornecedor se obriga, nos termos do pactuado, a:
- 8.1.1 Assinar a Ata de Registro de Preço, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal.
- 8.1.2 Fornecer os produtos conforme emissão da ordem de fornecimento, e previsto nas Cláusulas Segunda e Terceira deste termo.
- 8.1.3 Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da ARP.
- 8.1.4 Ressarcir por eventuais prejuízos causados ao Município de Itapuranga, aos órgãos participantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução da Ata de Registro de Preço.
- 8.1.5 Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, O MUNICIPIO DE ITAPURANGA e os Órgãos Participantes isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.
- 8.1.6 Pagar, pontualmente, os seus empregados e as obrigações fiscais, exonerando O MUNICIPIO DE ITAPURANGA e os Órgãos Participantes de responsabilidade solidária ou subsidiária pelo pagamento.
- 8.1.7 Garantir que o fornecimento seja realizado em conformidade com a legislação vigente e por profissionais capacitados e legalmente habilitados conforme preconizado na legislação pertinente, visando assim, cumprir a legislação vigente, bem como garantir a qualidade e idoneidade dos produtos a serem fornecidos.
- 8.1.8 Arcar com eventuais prejuízos causados ao contratante, pelo não cumprimento das obrigações atinentes ao fornecimento do produto, exceto nos casos, por motivos estranhos a sua vontade, tais como: força maior comprovada, impossibilidade notória em face de instruções determinantes dos órgãos públicos, judiciais ou de classe, bem como caso fortuito.

8.2 Os órgãos da administração pública, obriga-se a:

- 8.2.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- 8.2.2 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com edital da respectiva licitação;
- 8.2.3 Proceder ao pagamento, na forma e no prazo pactuado;
- 8.2.4 Comunicar, em tempo hábil, ao fornecedor, possíveis desconformidade dos produtos com as especificações do termo de referência, devendo providenciar as devidas correções ou imediata substituição;
- 8.2.5 Emitir as ordens de fornecimento, assinadas pela autoridade competente.

CLÁUSULA NONA - DO FISCAL

- 9.1 A fiscalização da Ata de Registro de Preço ficará a cargo dos servidores nomeado pelo ato do chefe do Executivo ou pelo Gestor de Contratos de cada Secretaria.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES





- 10.1 O fornecedor comete infração administrativa, nos termos da lei, com dolo ou culpa, quando:
- 10.1.1 Não celebrar a Ata de Registro de Preço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.1.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 10.1.2 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 10.1.3 Fraudar a licitação.
- 10.1.4 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 10.1.4.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 10.1.4.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 10.1.4.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.5 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 10.1.6 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1 Advertência;
- 10.2.2 Multa;
- 10.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
- 10.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.4 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.4.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 10.4.2 As peculiaridades do caso concreto
- 10.4.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 10.4.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 10.4.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.5 A multa será recolhida em percentual de 20% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.
- 10.5.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, a multa será de 5% do valor da Ata de Registro de Preço.
- 10.5.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.2, 10.1.3, 10.1.4, 10.1.5 e 10.1.6, a multa será de 20% do valor da Ata de Registro de Preço.
- 10.6 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.



10.7 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.8 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo de 3 (três) anos.

10.9 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.2, 10.1.3, 10.1.4, 10.1.5 e 10.1.6, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.10 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

10.11 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.12 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.13 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.14 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.15 A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SOBRE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO

11.1 Poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

- a) Apresentar justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) Demonstrar que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/21;

c) Prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

11.2 A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida, na forma da Lei nº. 14.770/23, por;

a) Órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital ou;

b) Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

11.3 As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o item 11.1, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

11.4 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o item 11.1, não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

11.5 É vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública federal a adesão à ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA

12.1 Considerando que o fornecedor entregara o objeto da presente Ata de Registro de Preço, conforme demanda do município, não haverá garantia, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 Fica eleito o foro da Cidade de **ITAPURANGA** para dirimir todas as questões emergentes deste, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

13.2 E assim, por estarem justos, acordados, assinam este instrumento, as partes, na presença das testemunhas, que também o assinam.

13.3

ITAPURANGA-GO, ____ de _____ de 2025

MUNICÍPIO DE ITAPURANGA
ROGERIO DA COSTA MIRANDA
Secr. Mun. de Gestão, Planejamento e Finanças





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

OUTROS.....

FORNECEDOR
NOME DO REPRESENTANTE

Testemunhas:

1-NOME: _____

CPF: _____

2 – NOME: _____

CPF: _____





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÕES CONJUNTAS

PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

Dados da Licitante: _____

DECLARA ter ciência que “A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios das leis supracitadas, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei 14.133/21”.

DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para minha habilitação no presente processo licitatório, referente ao presente Edital do Pregão Eletrônico, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARA, sob as penalidades cabíveis, que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos neste Edital.

DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da lei n. 14.133, de 1 de abril de 2021, acrescido do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos. Ressalva: emprega menor, partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

DECLARA, estar ciente que o pedido de desistência do fornecimento total ou parcial e mesmo com atraso; o não comparecimento para assinatura do contrato/Ata de Registro de Preço ou retirada do termo de empenho, junto a Prefeitura Municipal de Itapuranga, será considerado como descumprimento total da obrigação, que provocará a automaticamente punição com proibição de contratar com a administração pública por período não superior a 3 anos.

DECLARA, que no valor de minha proposta apresentada está incluso todas as despesas, incluindo despesas com transporte, alimentação, hospedagem, frete e demais despesas de origem tributária e obrigações acessórias e trabalhistas, inclusive danos causados a terceiros causados por imprudência ou imperícia de meus funcionários.

DECLARA, que todas as notificações e ou comunicados pode ser encaminhado para o e-mail informado na proposta de preço deste certame, quando ela tiver prazo, tenho ciência que o prazo se dá na data do envio independente de nenhum outro comunicado.

DECLARA, que a proposta apresentada para participar da presente licitação, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

DECLARA, que a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente licitação, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da referida licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

DECLARA, que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente licitação, quanto a participar ou não da referida licitação;

DECLARA, que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da referida licitação antes da adjudicação do objeto;

DECLARA, que o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Município de Itapuranga, antes da abertura oficial das propostas;

DECLARA, Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

DECLARA, não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

DECLARA, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

DECLARA, que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

DECLARA, que está plenamente ciente do teor e da extensão de todas as declarações apresentadas e que detém plenos poderes e informações para firmá-las.

Local e data

Nome e assinatura do representante legal





ANEXO IV – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

Encaminho a esta comissão de licitação, minha proposta para fornecimento de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, POLPAS DE FRUTAS, PÃES, ROSCAS, BISCOITOS, BOLOS, SALGADINHOS DIVERSOS, E GÁS GLP, conforme apresentado abaixo.

1. QUALIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social:		
CNPJ/MF:		
Endereço Comercial:		
Bairro:	Cidade:	
Estado:	CEP:	
Telefone:	Fax:	
Endereço Eletrônico:		
Site:		
Dados Bancários:		
Banco: _____, Agência: _____,		
Operação: _____, Conta nº. _____		
Representante Legal Qualificado:		
Identidade:		Órgão Expedidor:
CPF:	Nacionalidade:	Estado Civil:
Qualificação profissional na empresa:		

2. PREÇOS E CONDIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QTD.	MARCA	VALOR P/ UND.	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	UNIDADE	357		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30% TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5% SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM ÁGUA OU LEITE FRIO E QUENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 400G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 25% TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5% SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS.	UNIDADE	784	R\$	R\$





	ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
3	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 200G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ALÉM DE SELOS DE CERTIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA ISENÇÃO DE AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, ADOÇANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (EX.: SUCRALOSE, ESTÉVIA), LEITE EM PÓ (QUANDO APLICÁVEL) E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM LEITE OU ÁGUA, TANTO QUENTE QUANTO FRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CACAU E CHOCOLATE. RESOLUÇÃO RDC Nº 135/2017 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCARES. ABNT NBR 14674 – ESPECIFICAÇÕES PARA ACHOCOLATADOS E PRODUTOS DERIVADOS DE CACAU. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO,	UNIDADE	382	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL, SENSORIAL E DOCUMENTAL NO ATO DA ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR LAUDOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO, SE SOLICITADO.				
4	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, HOMOGÊNEOS, SECOS E BRILHANTES, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. EMBALAGEM: PACOTE DE 2KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	5.385	R\$	R\$
5	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, SECOS, BRILHANTES, HOMOGÊNEOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 5KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR.	PACOTE	2.262	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, UNIÃO E MADALENA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
6	AÇÚCAR MASCADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: GRANULADO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM VARIANDO ENTRE CLARO E ESCURO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR MASCADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES. UMIDADE MÁXIMA: 3%. SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA QUENTE E PARCIALMENTE SOLÚVEL EM ÁGUA FRIA. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS DUROS, PRESENÇA DE RESÍDUOS ESTRANHOS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU UMIDADE EXCESSIVA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	PACOTE	316	R\$	R\$





	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NATIVE, MÃE TERRA, UNIÃO ORGÂNICO, VITÃO E KORIN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.					
7	AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO OU CRISTAIS MUITO PEQUENOS, HOMOGÊNEOS, SECOS, BRILHANTES E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR REFINADO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,7° Z. SOLUBILIDADE: TOTAL EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE RESÍDUOS. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 727/2022 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS DERIVADOS DA CANA. RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ALIMENTOS. ABNT NBR 7171 – ESPECIFICAÇÕES PARA AÇÚCARES DE CANA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: UNIÃO, CARAVELAS, GUARANI, NEVE E DA BARRA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	391	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

8	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STEVIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS. INGREDIENTES: STEVIA (REBAUDIOSÍDEO A), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS PARA EQUILÍBRIO DE SABOR. PODER ADOÇANTE: MÍNIMO 200 VEZES SUPERIOR AO DO AÇÚCAR. NÃO DEVE CONTER: AÇÚCAR, LACTOSE, GLÚTEN, CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. EMBALAGEM: PARA A VERSÃO LÍQUIDA: FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM 60ML A 100ML, COM TAMPA DOSADORA E VEDAÇÃO SEGURA. O RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 18/2008 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ADOÇANTES DIETÉTICOS. RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 12/1978 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE EDULCORANTES. CODEX ALIMENTARIUS (FAO/OMS) – DIRETRIZES PARA ADOÇANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ E CALOR EXCESSIVO. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, CHEIRO OU CONSISTÊNCIA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: LINEA, STEVITA, TAEQ, JASMINE E LOWÇUCAR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	151	R\$	R\$
9	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E SEM PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE ÁGUA PURA E SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A ORIGEM DA FONTE. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, CONFORME A ORIGEM DA ÁGUA. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO PET ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVOLABILIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE	UNIDADE	26.500	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	E CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES ESTABELECIDAS PELOS SEGUINTE ÓRGÃO: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES PARA O ENVASE, ROTULAGEM E QUALIDADE DAS ÁGUAS MINERAIS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO NO SABOR, ODOR OU APARÊNCIA, COMO PRESENÇA DE PARTÍCULAS OU TURBIDEZ. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAIÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL DURANTE A ENTREGA. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, LACRES VIOLADOS, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE QUE ATESTEM A PUREZA E POTABILIDADE DA ÁGUA.				
10	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS, LIVRE DE CONTAMINANTES, METAIS PESADOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. APRESENTAÇÃO: TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA E LEVEMENTE GASEIFICADA. TEOR DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂): CONFORME REGULAMENTAÇÃO VIGENTE. RESÍDUO FIXO: VALOR INFORMADO NO RÓTULO, DE ACORDO COM A ORIGEM DA FONTE. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, DEPENDENDO DA FONTE. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, EM MATERIAL PET, ATÓXICO E RECICLÁVEL. TAMPA DE ROSCA LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DATA DE ENVASE, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA.	UNIDADE	4.000	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODOR OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, PERRIER E PRATA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
11	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS – COPO 200ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS COMPONENTES QUÍMICOS. APRESENTAÇÃO: LÍMPIDA, INCOLOR, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, INODORA E INSÍPIDA. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A COMPOSIÇÃO DA FONTE. RESÍDUO FIXO: CONFORME ESPECIFICAÇÃO DA FONTE E INFORMADO NO RÓTULO. EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL DE 200ML, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (PP – POLIPROPILENO OU SIMILAR), RECICLÁVEL E RESISTENTE. TAMPA LACRADA HERMETICAMENTE, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DO PRODUTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUA MINERAL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – NORMAS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE ENVASE E ROTULAGEM PARA BEBIDAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODOR OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE,	UNIDADE	29.100	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, SÃO LOURENÇO, BONAFONT E INDAIÁ. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, AMASSADAS, SEM LACRE OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATSTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
12	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GALÃO DE 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E ISENTA DE PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA, SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A FONTE DE ORIGEM. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ORIGEM DA ÁGUA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR. EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL, ADEQUADO PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGURO. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOLABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE: ORIGEM DA ÁGUA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE, E OUTRAS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS E REGULAMENTOS ESTABELECIDOS PELOS SEGUINTE ÓRGÃO: RDC ANVISA Nº 275/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ÁGUAS MINERAIS E POTÁVEIS DE MESA. DECRETO-LEI Nº 7.841/1945 (CÓDIGO DE ÁGUAS MINERAIS) – REGULAMENTAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ÁGUAS MINERAIS NO BRASIL. PORTARIA MAPA Nº 374/2009 – ESTABELECE CRITÉRIOS PARA ÁGUAS MINERAIS NATURAIS E ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS. NORMAS DO INMETRO – REGULAMENTAÇÕES SOBRE A ROTULAGEM E QUALIDADE DOS PRODUTOS ENVASADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVERÁ SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A DEGRADAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O GALÃO DEVE ESTAR LACRADO NO MOMENTO DA ENTREGA, COM A TAMPA INTACTA, SEM SINAIS DE VAZAMENTO OU DANOS. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MINALBA, CRYSTAL, INDAIÁ, BONAFONT E SÃO LOURENÇO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS GALÕES QUE APRESENTEM DANOS À	UNIDADE	985	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM, LACRE VIOLADO, VAZAMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E QUALIDADE, INCLUINDO LAUDOS DE ANÁLISE QUE ATESTEM A POTABILIDADE E PUREZA DA ÁGUA.				
13	ALMÔNDEGA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO MECANICAMENTE SEPARADA, TEMPEROS, SAL, CONDIMENTOS PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE, AMIDO, CONSERVANTES AUTORIZADOS. PROPORÇÃO DE CARNE DE FRANGO: MÍNIMO DE 80% DE CARNE DE FRANGO. FORMATO: ESFÉRICO, COM DIÂMETRO ENTRE 3 E 5 CM. TEXTURA: FIRME, SEM SER EXCESSIVAMENTE SECA OU ENCHARCADA, COM BOA CONSISTÊNCIA. COR: BRANCO ROSADO, TÍPICA DA CARNE DE FRANGO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SABOR SUAVE, LEVEMENTE TEMPERADO, CARACTERÍSTICO DE ALMÔNDEGA DE FRANGO. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO COZIDA OU PRÉ-COZIDA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. FORMA: ALMÔNDEGAS CRUAS. PESO UNITÁRIO: 2KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE DE FRANGO E SEUS DERIVADOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA ALMÔNDEGA CONGELADA, DESDE QUE MANTIDA CONGELADA A -18°C OU MENOS. PARA ALMÔNDEGA RESFRIADA, VALIDADE DE ATÉ 7 DIAS A TEMPERATURAS DE 0°C A 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE -18°C OU MENOS PARA PRODUTOS CONGELADOS E 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO CONGELADO A -18°C OU MENOS OU RESFRIADO A 0°C A 4°C, CONFORME ESPECIFICADO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E GARANTIR A	PACOTE	1.015	R\$	R\$





	INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE DE FRANGO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PEDAÇOS DE OSSO, PLÁSTICOS OU EMBALAGENS. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
14	AMENDOIM CRU – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMENDOIM CRU, SEM TORREFAÇÃO, SEM SAL OU QUALQUER OUTRO TIPO DE ADITIVO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, PRESERVANDO A QUALIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GRÃOS: INTEIROS, SEM RACHADURAS, QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS. COR: AMENDOIM DE COR UNIFORME, DE ACORDO COM A VARIEDADE E SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, COMO MOFADOS OU DETERIORADOS. AUSÊNCIA DE IMPUREZAS: LIVRE DE ELEMENTOS ESTRANHOS COMO CASCAS, PEDRAS, SUJEIRAS OU OUTROS CONTAMINANTES. COMPOSIÇÃO: AMENDOIM 100% PURO, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. UMIDADE: NÃO SUPERIOR A 10%, CONFORME PADRÕES DE QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – ESTABELECE NORMAS SOBRE A ROTULAGEM DE PRODUTOS QUE CONTÊM AMENDOIM COMO INGREDIENTE. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMENDOIM CRU DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR	PACOTE	485	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DIRETA E FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMENDOIM SANTA HELENA, AMENDOIM COQUEIRO, AMENDOIM BRASIL NUTS, AMENDOIM TORCELLO E AMENDOIM PASSA TEMPOS. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO COM BASE NA INSPEÇÃO VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DOS GRÃOS, INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE AMENDOINS QUEBRADOS OU CONTAMINADOS E INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
15	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, DO TIPO "MAIZENA", LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO AMIDO DE MILHO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE SER FACILMENTE SOLÚVEL, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE:	PACOTE	335	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, LONGE DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, CASO NECESSÁRIO.				
16	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL OU IMPORTADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS. ODOR: SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRUMOS VISÍVEIS E DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 42/2013 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS. IN 60/2011 DO MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA QUE ESTABELECE CRITÉRIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMAS DO INMETRO – PADRÕES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO,	PACOTE	385	R\$	R\$





	FRESCO E VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, PARA EVITAR A ABSORÇÃO DE UMIDADE E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: AMIDO DE MILHO MAIZENA, AMIDO DE MILHO DR. OETKER, AMIDO DE MILHO JUNQUEIRA E AMIDO DE MILHO DONA BENTA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A QUALIDADE DA COR, AUSÊNCIA DE GRUMOS, CONDIÇÕES DA EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, PRESENÇA DE GRUMOS OU IMPUREZAS, OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
17	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E SELO DE CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO, COM BRILHO NATURAL, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS LONGOS E FINOS, DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS, NÃO EMPAPANDO DURANTE O PREPARO. SABOR: NEUTRO, SEM QUALQUER GOSTO RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: INTEIROS, SEM DEFEITOS, QUEBRAS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, 100% ARROZ, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, ESPECIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE.	UNIDADE	1.320	R\$	R\$





	NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÃO OU INFESTAÇÃO DE PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
18	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, DE GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA E RESISTENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS OU DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM E SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO BRILHANTE, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: LONGO, FINO E DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS APÓS O PREPARO, SEM QUE SE QUEBREM OU EMPAPEM. SABOR: NEUTRO, SEM SABOR RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: GRÃOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, QUEBRADOS OU COM DEFEITOS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES. OUTROS INGREDIENTES: NENHUM, O PRODUTO DEVE SER 100% ARROZ. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E	PACOTE	4.420	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DO ARROZ, CLASSIFICANDO OS TIPOS DE ARROZ E OS CRITÉRIOS DE QUALIDADE. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O ARROZ DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM EMBALAGENS QUE PROTEJAM CONTRA UMIDADE, INFESTAÇÃO DE PRAGAS E CONTAMINAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: CRISTAL, TIO JORGE, CALIFÓRNIA E SANTA MÔNICA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL, VERIFICANDO-SE A COR, TEXTURA, ODOR E SABOR DO ARROZ. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM GRÃOS QUEBRADOS, ALTERAÇÕES NO SABOR OU CHEIRO, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU INDÍCIOS DE DETERIORAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
19	AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM DE 450G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, COM TEXTURA MACIA E UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM NO FORMATO DE CAIXA RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 450G. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO E MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO A LEVEMENTE AMARELADO, COM ASPECTO NATURAL DA AVEIA. TEXTURA: FLOCOS FINOS, SOLTOS E UNIFORMES. SABOR: SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO DA AVEIA, SEM GOSTO RESIDUAL OU AMARGO. ODOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: SEM IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PACOTE	440	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMPOSIÇÃO: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23/2005 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE CEREALIS E DERIVADOS, ESPECIFICANDO AS CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AVEIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. RDC Nº 7/2013 – ANVISA – NORMAS SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ADITIVOS ALIMENTARES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ DIRETA, UMIDADE E PRAGAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: QUAKER, MÃE TERRA, YOKI E FLOCÃO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (COR, TEXTURA, SABOR E ODOR) E VERIFICAÇÃO VISUAL PARA GARANTIR A AUSÊNCIA DE IMPUREZAS E DETERIORAÇÃO. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM IMPUREZAS VISÍVEIS, ALTERAÇÕES DE SABOR OU ODOR, OU QUALQUER SINAL DE CONTAMINAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM: FRASCO DE 500ML, DE VIDRO ESCURO OU PET RESISTENTE, PARA PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO AZEITE. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, COM TAMPA QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO EXTRA VIRGEM E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE DOURADO, COM TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO AZEITE EXTRA VIRGEM. SABOR: SABOR INTENSO, COM NOTAS FRUTADAS E	UNIDADE	379	R\$	R\$





	LIGEIRAMENTE AMARGAS OU PICANTES, TÍPICAS DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. ODOR: AROMA FRESCO E FRUTADO, SEM ODORES DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. ACIDEZ: A ACIDEZ TOTAL NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8% (PADRÃO PARA AZEITE EXTRA VIRGEM). PROVENIÊNCIA: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, DE ORIGEM NACIONAL OU IMPORTADA, COM INDICAÇÃO CLARA DA ORIGEM NO RÓTULO. COMPOSIÇÃO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 100%, SEM ADIÇÃO DE OUTROS ÓLEOS OU SUBSTÂNCIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 26/2013 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A PRODUÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E ROTULAGEM DE AZEITES DE OLIVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS E BEBIDAS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AZEITE DE OLIVA DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, ANDORINHA, LA ESPANOLA E OLIVEIRAS DE PORTUGAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, COR) E VERIFICAÇÃO DA ACIDEZ, QUE NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8%. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ACIDEZ SUPERIOR A 0,8%, ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA (RANCIDEZ OU ODOR DE FERMENTAÇÃO), OU PRESENÇA DE IMPUREZAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 500G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES	UNIDADE	240	RS	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM A COLORAÇÃO NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. TAMANHO: TAMANHO UNIFORME DAS AZEITONAS, COM UM CALIBRE IDEAL PARA CONSUMO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DAS AZEITONAS VERDES, LEVEMENTE AMARGO, COM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS (COMO AZEITONAS MURCHAS OU DANIFICADAS), OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.					





22	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 320G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 320G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITAR A OXIDAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM TONALIDADE NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA AZEITONA VERDE, LEVEMENTE AMARGO, COM UM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, CONSERVADA EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER ÁCIDO CÍTRICO OU CONSERVANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 45/2012 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE AZEITONAS EM CONSERVA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: GALLO, VALE FÉRTIL, LA ESPANOLA E LA VIOLETERA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:	UNIDADE	570	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS, COMO AZEITONAS DANIFICADAS OU COM APARÊNCIA ALTERADA, OU EMBALAGENS DANIFICADAS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS, INCLUINDO LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
23	BACON SUÍNO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BACON SUÍNO CURADO E DEFUMADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: CORTADO EM FATIAS FINAS OU EM BLOCOS DE PESO VARIÁVEL (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). EMBALAGEM VACUM-SEAL OU SIMILAR, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. PESO LÍQUIDO: EMBALAGENS DE 500G OU 1KG, TEXTURA: A TEXTURA DO BACON DEVE SER FIRME E COM BOA PROPORÇÃO ENTRE CARNE E GORDURA, PERMITINDO QUE, AO SER FRITO, SE OBTENHA UMA CROCÂNCIA AGRADÁVEL. COR: A COR DO BACON DEVE SER RÓSEA COM TONS DOURADOS, PROVENIENTE DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, E COM GORDURA VISÍVEL DE TONALIDADE BRANCA A AMARELADA. SABOR: SABOR DEFUMADO CARACTERÍSTICO, COM UM TOQUE LEVEMENTE SALGADO E MARCANTE DA CARNE SUÍNA. ODOR: AROMA DEFUMADO E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: CARNE SUÍNA (PEITO), GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONSERVANTES PERMITIDOS E ADITIVOS ALIMENTARES APROVADOS POR REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA (COMO NITRATO DE SÓDIO, SE NECESSÁRIO). CONSERVAÇÃO: O BACON DEVE SER CURADO E DEFUMADO, COM OU SEM ADIÇÃO DE NITRATO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS, INCLUINDO BACON. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O BACON DEVE SER ARMAZENADO A TEMPERATURAS ABAIXO DE 7°C PARA PRESERVAÇÃO DE SUAS CARACTERÍSTICAS. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO SOB AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO RECOMENDADAS.	KG	545	R\$	R\$





	DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: SEARA, PERDIGÃO, SADIA E AURORA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE.				
24	BALA BUTTER TOFFEES – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA BUTTER TOFFEE, COM SABOR CREMOSO E AMANTEIGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADO E CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: TONS DE DOURADO, TÍPICOS DAS BALAS TOFFEE. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. SABOR: SABOR DOCE E AMANTEIGADO, COM UMA TEXTURA MACIA E CREMOSA. TEXTURA: MACIA, MAS FIRME O SUFICIENTE PARA NÃO DERRETER FACILMENTE. ODOR: AROMA DOCE E CREMOSO, CARACTERÍSTICO DE BALAS TOFFEE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, MANTEIGA, LEITE, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ESTABILIZANTES, SE NECESSÁRIO E CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS.	PACOTE	452	R\$	R\$





	CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: ARCOR. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR E AROMA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
25	BALA DO CORAÇÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA DO CORAÇÃO, COM SABOR DOCE E SUAVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR TRADICIONAL CARACTERÍSTICO DA BALA DO CORAÇÃO. COR: VERMELHA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA BALA DO CORAÇÃO. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, FÁCIL DE CONSUMIR. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, NO FORMATO CLÁSSICO DE CORAÇÃO, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GLICOSE, CORANTE ARTIFICIAL, AROMA DE FRUTAS OU DOCE, GELATINA, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES, ANTIUMECTANTES, E OUTROS INGREDIENTES CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29/2017 DO MAPA – REQUISITOS	PACOTE	555	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: FLORESTAL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
26	BALA MACIA, FRUTAS SORTIDAS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALAS MACIAS, COM SABORES VARIADOS DE FRUTAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA MANTER A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: VARIEDADE DE SABORES DE FRUTAS, COMO LARANJA, MORANGO, UVA, ABACAXI, ENTRE OUTROS. COR: DIVERSIFICADA, REPRESENTANDO OS SABORES DAS FRUTAS. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, DE FÁCIL CONSUMO. FORMA: BALAS INDIVIDUAIS E PEQUENAS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER SUA INTEGRIDADE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, SABORES ARTIFICIAIS DE FRUTAS, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: ESTABILIZANTES E ANTIUMECTANTES, CONFORME REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E	PACOTE	472	R\$	R\$





	REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BALAS E DOCES. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: FLORESTAL, SIMONETTO E ERLAN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DE INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.					
27	BATATA PALHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BATATA PALHA TRADICIONAL, DE CORTE FINO, COM SABOR LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU OUTRO TIPO DE EMBALAGEM QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, EVITANDO UMIDADE E PRESERVANDO A CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. TEXTURA: CROCANTE, COM TIRAS FINAS E CONSISTÊNCIA LEVE. FORMA: CORTADA EM TIRAS FINAS E UNIFORMES, FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL. COR: AMARELA, CARACTERÍSTICA DA BATATA PALHA TRADICIONAL. COMPOSIÇÃO:	PACOTE	300		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	INGREDIENTES PRINCIPAIS: BATATA DESIDRATADA, ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, GIRASSOL OU OUTRO), SAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS FRITOS. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, EM TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCAS: SUPREMA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, CROCÂNCIA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
28	BISCOITO DOCE, SABOR LEITE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE, SABOR LEITE. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR, REDONDO OU OVALADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: SUAVE E ADOCICADO, COM PRESENÇA MARCANTE DE LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER	PACOTE	1.905	R\$	R\$





	OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.					
29	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COM SABOR SUAVE E LEVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE, MANTENDO SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE	PACOTE	1.665		R\$	R\$



	CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE AMIDO DE MILHO (MAISENA). TEXTURA: CROCANTE, MAS COM SUAVIDADE E LEVEZA. COR: AMARELADA, TÍPICA DOS BISCOITOS TIPO MAISENA. FORMA: BISCOITOS DE FORMATO TRADICIONAL, COM BORDAS RETAS OU ARREDONDADAS, CONFORME O FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES E CORANTES PERMITIDOS CONFORME REGULAMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO, E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE SER CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: MABEL, MARILAN E VITARELLA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.				
30	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE E GARANTA SUA	PACOTE	2.255	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO.TEXTURA: CROCANTE E LEVE, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E CONSERVANTES, DESDE QUE DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS POR LEI. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CONDIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – REQUISITOS TÉCNICOS PARA BISCOITOS E PRODUTOS DE CONFEITARIA. NORMAS DA ABNT – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS. LEI Nº 10.674/2003 – REGULAMENTO SOBRE A ROTULAGEM DE ALIMENTOS COM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, PREFERENCIALMENTE A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DESDE QUE MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. DATA DE VALIDADE: A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR CLARAMENTE INFORMADA NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E LIANE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA, PRESENÇA DE IMPUREZAS, OU DEFEITOS NA EMBALAGEM, COMO DANOS OU FALHAS NA VEDAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E LAUDOS DE QUALIDADE, SE SOLICITADO.					





31	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 800G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, LEVE E AERADA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, LACRADA HERMETICAMENTE PARA EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE E PRESERVAR A CROCÂNCIA DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; INFORMAÇÕES DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NAGA, SARLONI E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE	PACOTE	1.855	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	IMPUREZAS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
32	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E AERADA, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE GORDURA OU RANÇO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO E FERMENTO QUÍMICO. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: VITARELLA, MARILAN E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL	PACOTE	2.455	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	(SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL.				
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO – EMBALAGEM DE 700G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 700G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES DENTRO DOS LIMITES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC ANVISA Nº 12/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – DEFINIÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INDICAÇÃO DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SISTEMA DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – PADRÕES DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE NO MOMENTO DA ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS:	PACOTE	2.475	R\$	R\$





	MARIA, MARILAN, VITARELLA E MABEL. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE IMPUREZAS OU CORPOS ESTRANHOS; EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA OU MAL VEDADA; DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO EDITAL. BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, EMBALAGEM DE 700G, DEVERÁ SER DA MARCA “MABEL”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (VEGANO) – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 400G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: SEM LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO É VEGANO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E EMULSIFICANTES DE ORIGEM VEGETAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, ANTIOXIDANTES E AROMATIZANTES NATURAIS. SEM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: O PRODUTO NÃO DEVE CONTER LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46/2011 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA BISCOITOS. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS QUE CONTÉM GLÚTEN. NORMA INTERNACIONAL (ISO 22000) – SEGURANÇA ALIMENTAR. ABNT NBR 14637 – QUALIDADE PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. CERTIFICAÇÃO VEGANA: PREFERENCIALMENTE, O PRODUTO DEVE TER CERTIFICAÇÃO VEGANA POR	PACOTE	435	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ENTIDADE RECONHECIDA (COMO SVB – SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA). CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA, A TEMPERATURAS ABAIXO DE 25°C. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE OS PRODUTOS ENTREGUES TENHAM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE RESTANTE. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERA-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTO SIMILAR A MARCA: RANCHEIRO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, TEXTURA, AROMA E APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES NO SABOR, COR OU TEXTURA; PRESENÇA DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL; EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADO E DATA DE VALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO.					
35	BOMBOM RECHEADO, CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; GORDURA VEGETAL; SORO DE LEITE EM PÓ; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; CACAU; FLOCOS DE ARROZ; FARINHA DE SOJA; AMENDOIM; EXTRATO DE MALTE; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; MASSA DE CACAU; SAL; ÓLEO VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO E COBERTURA: RECHEIO: CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM FLOCOS DE ARROZ. COBERTURA: CHOCOLATE BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABOR E AROMA AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE E COBERTURA BRANCA. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA. COR: INTERNA MARROM E EXTERNA BRANCA. ISENTO DE RACHADURAS, BOLORES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM INVÓLUCRO APROPRIADO (METALIZADO OU SIMILAR). EMBALAGEM SECUNDÁRIA RESISTENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE: NOME E TIPO DO PRODUTO; INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS; PESO LÍQUIDO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: “CONTÉM GLÚTEN” E “CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO E AMENDOIM”. VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:	PACOTE	997	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONSERVAR EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ATÉ 25 °C. TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E, SE NECESSÁRIO, CLIMATIZADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: PRODUTO FABRICADO SEGUNDO AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020). ATENDIMENTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU OUTRA RECONHECIDA NO MERCADO NACIONAL.				
36	BOMBOM RECHEADO, RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AMENDOIM; SORO DE LEITE EM PÓ; GORDURA VEGETAL; FARINHA DE SOJA; MANTEIGA DE CACAU; CASTANHA DE CAJU; LEITE EM PÓ INTEGRAL; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; SAL; ÓLEO VEGETAL; CACAU; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO: RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU; COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE; CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM RECHEIO MACIO E HOMOGÊNEO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE AO LEITE. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA, CONFORME COMPOSIÇÃO. COR: MARROM (CHOCOLATE AO LEITE). ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, RACHADURAS OU BOLORES. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA BOMBOM EM PAPEL METALIZADO OU SIMILAR, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM EXTERNA (CAIXA OU SACO PLÁSTICO RESISTENTE) COM: NOME DO PRODUTO; INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL; INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” E “CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, SOJA, TRIGO, AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU”. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUANDO NECESSÁRIO, EVITANDO TEMPERATURAS SUPERIORES A 25 °C. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA,	PACOTE	897	R\$	R\$





	CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020. ELABORADO SEGUNDO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA SONHO DE VALSA, OU SIMILAR NACIONALMENTE RECONHECIDO.					
37	CACAU EM PÓ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CACAU EM PÓ DESENGORDURADO. COMPOSIÇÃO: 100% CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS. LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: PÓ FINO, SECO, DE COR MARROM ESCURO, UNIFORME, SEM AGLOMERADOS OU GRÂNULOS VISÍVEIS. PROPRIEDADES: DESENGORDURADO: COM TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICO DE CACAU PURO, COM SABOR AMARGO E INTENSO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM UMIDADE: TEOR DE UMIDADE INFERIOR A 6%. COR: MARROM ESCURO, CARACTERÍSTICA DO CACAU DE ALTA QUALIDADE. TEXTURA: FINA, SEM GRÂNULOS OU PARTÍCULAS VISÍVEIS, GARANTINDO FACILIDADE DE DISSOLUÇÃO. PH: ENTRE 5.0 E 5.8, CARACTERIZANDO A ACIDEZ NATURAL DO CACAU. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU PAPEL METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE PARA TRANSPORTE. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: NOME DO PRODUTO: CACAU EM PÓ. LISTA DE INGREDIENTES: CACAU EM PÓ 100%. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. LOTE DE PRODUÇÃO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO). AVISOS SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). PROPRIEDADES NUTRICIONAIS (POR 100G DO PRODUTO): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 350 KCAL. PROTEÍNAS: 20G. CARBOIDRATOS: 30G. GORDURAS TOTAIS: 10G. FIBRA ALIMENTAR: 25G. SÓDIO: 10MG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES NACIONAIS E INTERNACIONAIS, COMO: RDC ANVISA Nº 12/2001 – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC ANVISA Nº 259/2002 – ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 10.674/2003 – INDICAÇÃO DE PRODUTOS COM GLÚTEN. PORTARIA Nº 1.272/1997 DO MAPA – PADRÕES DE QUALIDADE PARA CACAU EM PÓ. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU FONTES DE UMIDADE, A FIM DE PRESERVAR AS PROPRIEDADES SENSORIAIS E NUTRICIONAIS DO CACAU. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PACOTE	455	R\$	R\$	





	CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: O PRODUTO SERÁ ACEITO MEDIANTE ANÁLISE SENSORIAL (SABOR, AROMA, APARÊNCIA) E VERIFICAÇÃO DA INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÃO DE COR (INDICANDO OXIDAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO). SABOR OU AROMA ALTERADO (INDÍCIO DE RANCIDEZ OU CONTAMINAÇÃO). PRESENÇA DE UMIDADE OU GRÂNULOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM VIOLADA OU COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU MUITO PRÓXIMO DE VENCER.					
38	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CATEGORIA: QUALIDADE TRADICIONAL – DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO DA TORREFAÇÃO E MOAGEM DE GRÃOS DE COFFEA ARABICA L. OU SUPERIOR; DEVE APRESENTAR COMPOSIÇÃO DE GRÃOS PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS TIPO 6 COB, COM, NO MÁXIMO, 10% EM PESO DE GRÃOS DEFEITUOSOS (PRETOS, VERDES OU ARDIDOS - PVA); DEVE ESTAR ISENTO DE GRÃOS PRETOS, VERDES E FERMENTADOS; BEBIDA DURA, COM AROMA INTENSO E CARACTERÍSTICO DO CAFÉ; PONTO DE TORRA NA FAIXA MÉDIA DE 45 A 65 NA ESCALA AGTRON. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE): UMIDADE MÁXIMA: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO: 5% (G/100G); RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM HCL A 10% V/V: MÁXIMO 1% (G/100G); CAFÉINA MÍNIMA: 0,7% (G/100G); EXTRATO AQUOSO MÍNIMO: 25% (G/100G); EXTRATO ETÉREO MÍNIMO: 8% (G/100G). EMBALAGENS: PRIMÁRIA: PACOTE ALUMINIZADO, A VÁCUO, COM RÓTULO CONTENDO DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO E MARCA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO EMBALADOR; DATA DE EMPACOTAMENTO E VALIDADE (NO FORMATO DD/MM/AA OU DD/MÊS/AA); IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; PESO LÍQUIDO; INTENSIDADE E PONTO DE TORRA (CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 429 DE 08/10/2020). SECUNDÁRIA: FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE OU CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA. REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA: O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPUREZAS VEGETAIS NÃO ORIUNDAS DO CAFEIEIRO; GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS; CORANTES, AÇÚCAR, BORRA DE CAFÉ, PEDRAS, TORRÕES, AREIA, PARTÍCULAS METÁLICAS; AGENTES ESTRANHOS DE ORIGEM BIOLÓGICA, QUÍMICA OU FÍSICA, COMO: MICOTOXINAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS OU OUTROS CONTAMINANTES NOCIVOS À SAÚDE. CERTIFICAÇÕES E CONFORMIDADE: O PRODUTO DEVERÁ: ESTAR REGISTRADO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); APRESENTAR SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC; ESTAR EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E TÉCNICA VIGENTE. VALIDADE E ANÁLISE TÉCNICA: VALIDADE MÍNIMA: 09 (NOVE) MESES A PARTIR DA DATA DE EMPACOTAMENTO;	PACOTE	11.090		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “CANASTRA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
39	CALDO DE BACON EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINADO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO); AROMA NATURAL E/OU ARTIFICIAL DE BACON; CONDIMENTOS (COMO ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS); CORANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: BACON DEFUMADO. COR: MARROM CLARO A ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE BACON, DEFUMADO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); DEVERÁ CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.	UNIDADE	287	R\$	R\$
40	CALDO DE CARNE EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE BOI; ALHO, CEBOLA E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM.	UNIDADE	287	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: CARNE BOVINA. COR: MARROM ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU SIMILAR). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E PROTEGIDOS DA UMIDADE. ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 331/2019); ATENDER AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS KNORR, MAGGI, ARISCO OU KITANO.				
41	CALDO DE GALINHA EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE FRANGO; CEBOLA, ALHO E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS PRENSADOS. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: GALINHA (FRANGO). COR: AMARELO DOURADO. TEXTURA: SÓLIDA, FIRME, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE GALINHA, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA (CAIXINHA) CONTENDO OS 6 CUBOS, ENVOLTOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SEMELHANTE ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME E MARCA DO PRODUTO; QUANTIDADE DE CUBOS E PESO TOTAL; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, CONFORME O CASO;	UNIDADE	337	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF), SE APLICÁVEL. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E ODORES FORTES. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO DA ANVISA (RDC Nº 429/2020 – ROTULAGEM NUTRICIONAL) E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990) REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MAGGI, KNORR, ARISCO OU KITANO.					
42	CANJICA DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: MILHO AMARELO TIPO CANJICA; PRODUTO 100% NATURAL; NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: GRÃOS DE MILHO CANJICA; COR: AMARELA UNIFORME; FORMATO: GRÃOS QUEBRADOS E POLIDOS, COM FORMA CARACTERÍSTICA DE CANJICA; TEXTURA: SECA E FIRME; PESO LÍQUIDO: 500G; TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 14%; IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 1%; GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS OU FERMENTADOS: AUSENTES; ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÃO E UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO (500G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA INSETOS, ROEDORES E FONTES DE CALOR. NORMAS E QUALIDADE: PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, ESPECIALMENTE A RDC Nº 263/2005. DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI OU SINHA.	UNIDADE	1.032		R\$	R\$
43	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM	KG	8.710		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 5%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: MOÍDA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
44	CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS.	KG	4.425	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: RESFRIADA EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
45	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM	KG	6.615	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
46	CARNE BOVINA, TIPO SECA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO ESCURO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA SECA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PRETAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SECA, SEM ODORES	KG	620	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE E SEM EXCESSO DE UMIDADE. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. SALINIDADE: MODERADA, SEM EXCESSO DE SAL OU PRESENÇA DE CRISTAIS DE SAL ENDURECIDOS. UMIDADE: MÁXIMO DE 50%, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EM PEÇAS INTEIRAS OU EM CORTES PADRONIZADOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CONTRATO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA SECA E SALGADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: ARMAZENADA EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REFRIGERADA (0°C A 4°C): 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA.				





	PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES INADEQUADAS.					
47	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM PEÇAS COM OSSO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA.	KG	4.020	R\$	R\$	





	EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.					
48	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SEM OSSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM CUBOS UNIFORMES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE SUÍNA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS. SINAIS DE	KG	4.820	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.					
49	CATCHUP TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLPA OU EXTRATO DE TOMATE; AÇÚCAR; VINAGRE; SAL; ÁGUA; ESPESSANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS; ESPECIARIAS (COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTA, ENTRE OUTRAS); ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CATCHUP TRADICIONAL; PESO LÍQUIDO: 400G; COR: VERMELHA INTENSA, BRILHANTE; TEXTURA: PASTOSA, LISA E HOMOGÊNEA; SABOR: ADOCICADO, ÁCIDO E LEVEMENTE CONDIMENTADO; AROMA: CARACTERÍSTICO DE TOMATE TEMPERADO; ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL: ENTRE 1,0% E 3,0% (EM ÁCIDO ACÉTICO); SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 25° BRIX; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO TIPO SQUEEZE OU EMBALAGEM FLEXÍVEL TIPO STAND-UP POUCH COM BICO DOSADOR. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PRAZO DE VALIDADE; DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA. TEMPERATURA AMBIENTE, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 1°C E 10°C E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS; NORMAS E PADRÕES DE QUALIDADE: ATENDER AO DISPOSTO NA RESOLUÇÃO RDC Nº 272/2005 DA ANVISA; ATENDER À IN Nº 30/2021 DO MAPA (QUANDO APLICÁVEL); SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS LÍDERES DO MERCADO COMO HEINZ, ARISCO, CEPÊRA, QUERO OU ELEFANTE.	UNIDADE	165		R\$	R\$
50	CEBOLINHA FRESCA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CEBOLINHA FRESCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: MAÇO DE CEBOLINHA COM COMPRIMENTO DAS FOLHAS ENTRE 20 CM E 30 CM, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES, DE TONALIDADE UNIFORME E INTENSA. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, CROCANTES E LIVRES DE ÁREAS AMOLECIDAS OU RESSECADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DEVE PESAR ENTRE 100G E	MAÇO	1.521		R\$	R\$





	150G, COM A QUANTIDADE DE CEBOLINHA SUFICIENTE PARA COMPOR O MAÇO DE FORMA HOMOGÊNEA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLINHA DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO OU PAPEL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS, GARANTINDO A PROTEÇÃO E A FRESCURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA AO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO E REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA DE 4°C A 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE A CEBOLINHA MANTENHA SUAS PROPRIEDADES E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NAS FOLHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS (TERRA, AREIA, INSETOS, ETC.) NO PRODUTO.				
51	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS, SABOR ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL INSTANTÂNEO, MULTICEREAIS COM SABOR PREDOMINANTE DE ARROZ. PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE MILHO; FARINHA DE AVEIA; VITAMINAS E MINERAIS ADICIONADOS (VITAMINA A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ZINCO E CÁLCIO); ADOÇANTE NATURAL OU AÇÚCAR EM BAIXA QUANTIDADE, CONFORME PADRÃO NUTRICIONAL INFANTIL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELADA OU CREME SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE ARROZ AROMA: LEVE, CARACTERÍSTICO DE CEREAL COZIDO;	UNIDADE	340	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: FINA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA OU LATA METÁLICA COM TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE FECHADA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO (400G); INSTRUÇÕES DE PREPARO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DE LOTE; ALERTA SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM GLÚTEN, SE FOR O CASO); FRASE DE ADVERTÊNCIA: "INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES". CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, FECHADOS E LIVRES DE ODORES; PROTEGER DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, ENTRE 15 °C E 30 °C; APÓS ABERTO, MANTER A EMBALAGEM BEM VEDADA E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA; RDC Nº 271/2005 – ANVISA; IN Nº 60/2002 – ANVISA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO CEREAL INFANTIL SABOR ARROZ DAS MARCAS LÍDERES DE MERCADO, COMO NESTLÉ (MUCILON) OU SIMILAR.				
52	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MILHO; FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE AVEIA; FARINHA DE TRIGO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; VITAMINAS E MINERAIS (VITAMINA A, C, D, B1, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, CÁLCIO); ADOÇANTES NATURAIS; LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELO CLARO, CARACTERÍSTICA DO CEREAL; SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, SABOR LÁCTEO; TEXTURA: FINA E CREMOSA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA OU LEITE; AROMA: SUAVE, LÁCTEO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE CONTENDO VÁRIAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 400G. ROTULAGEM: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; ADVERTÊNCIAS SOBRE O USO ADEQUADO E CONSULTA AO PEDIATRA, SE NECESSÁRIO; FRASE: "PRODUTO INDICADO PARA BEBÊS A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE"; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (EX.: CONTÉM	UNIDADE	340	R\$	R\$





	LEITE); CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: MANTER O PRODUTO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE POEIRA E UMIDADE EXCESSIVA. PROTEGER DE LUZ DIRETA E TEMPERATURAS EXTREMAS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA (ENTRE 15°C E 30°C). APÓS ABERTO, MANTER O PRODUTO BEM FECHADO E CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 242/2018 – ANVISA (ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA); RDC Nº 271/2005 – ANVISA (ALIMENTOS COMPLEMENTARES PARA LACTENTES); IN Nº 60/2002 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 7.508/2011 – REGULAMENTAÇÃO DE POLÍTICAS DE SAÚDE PÚBLICA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SEMELHANTE OU SUPERIOR AO MUCILON LÁCTEO, SEGUINDO AS NORMAS E EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA BEBÊS.					
53	CHÁ SABOR CAMOMILA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAMOMILA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATRICARIA CHAMOMILLA). COR: AMARELO CLARO A DOURADO. SABOR E ODORE: SUAVE, CARACTERÍSTICO DA CAMOMILA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 –	CAIXA	355	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).					
54	CHÁ SABOR CAPIM-CIDREIRA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAPIM-CIDREIRA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS SECAS DE CAPIM-CIDREIRA (CYMBOPOGON CITRATUS). COR: VERDE CLARO A AMARELADO. SABOR E ODORE: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE CAPIM-CIDREIRA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES. EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO. NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).	CAIXA	355	R\$	R\$	
55	CHÁ SABOR ERVA-DOCE, SACHÊ 20G – EMBALAGEM COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR ERVA-DOCE; FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO; PESO POR SACHÊ: 20G (TOTAL DE 20G POR CAIXA); QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE; COMPOSIÇÃO: 100% SEMENTES OU PARTES DA PLANTA ERVA-DOCE (FOENICULUM VULGARE), SECAS E TRITURADAS; COR: VERDE AMARELADO A MARROM CLARO;	CAIXA	355	R\$	R\$	





	SABOR E ODORES: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE ERVA-DOCE, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE GLÚTEN; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 20G. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; ADVERTÊNCIAS, SE APLICÁVEIS; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, LIVRE DE UMIDADE, POEIRA OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E DE ODORES FORTES; EVITAR CONTATO COM UMIDADE OU CALOR EXCESSIVO; NORMAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); DECRETO Nº 6.871/2009 – REGULAMENTO DE BEBIDAS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). PADRÃO DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR À MARCA CHÁ LEÃO (OU SIMILARES AMPLAMENTE RECONHECIDAS NO MERCADO NACIONAL).				
56	CHEIRO VERDE (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESPÉCIE: SALSINHA. CEBOLINHA. TIPO: CHEIRO VERDE EM MAÇO, CONTENDO UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE SALSINHA E CEBOLINHA, COM FOLHAS FRESCAS E CROCANTES, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES VIBRANTES E UNIFORMEMENTE COLORIDAS, SEM MANCHAS AMARELAS OU SECAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE CHEIRO VERDE DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM AS FOLHAS DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME E NÃO AMASSADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO E INTENSO, PRÓPRIO DO CHEIRO VERDE, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA	MAÇO	1.100	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHEIRO VERDE DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, COM A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, INCLUINDO O NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O CHEIRO VERDE MANTENHA SUAS CARACTERÍSTICAS DE FRESCOR E QUALIDADE. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELAS, MURCHAS, QUEIMADAS OU SECAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEGURO E PARA A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.				
57	CHOCOLATE EM PÓ 50% – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHOCOLATE EM PÓ; TEOR DE CACAU: 50%; COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ. PODE CONTER ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ASPECTO: PÓ FINO, DE COLORAÇÃO MARROM ESCURA UNIFORME; SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE, SEM SABOR OU ODO ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 5%; ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE LEITE; SEM GLÚTEN; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA OU FARDO), SE APLICÁVEL, PARA PROTEÇÃO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE;	PACOTE	700	R\$	R\$





	INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS; FRASES OBRIGATORIAS: "CONTÉM CACAU 50%"; "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULO FECHADO, LIMPO, AREJADO E ISENTO DE ODORES; PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E VENTILADO; LIVRE DE INFESTAÇÃO, PRODUTOS TÓXICOS OU FONTES DE CALOR/LUZ DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – CHOCOLATE POWDER STANDARD (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS MELKEN, HARALD, SICAO OU SIMILAR DE QUALIDADE RECONHECIDA NO MERCADO.				
58	COCO RALADO FINO, SEM AÇÚCAR – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO SECO RALADO FINO. COMPOSIÇÃO: 100% COCO SECO DESIDRATADO. GRANULOMETRIA: FINA. APARÊNCIA: FILAMENTOS DE COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORMES. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO SECO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM PRESENÇA DE UMIDADE APARENTE. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 5KG. TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM INDUSTRIAL OU INSTITUCIONAL, PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA HERMETICAMENTE. DEVE GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS (EX: "PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS"); FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, HIGIENIZADOS E ISENTOS DE ODORES OU PRODUTOS TÓXICOS. PROTEGIDO DE UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO, LIMPO E SECO, DE	PACOTE	304	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PREFERÊNCIA SOB REFRIGERAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTOS TÉCNICOS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO SECO RALADO (SE APLICÁVEL); REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR AO DAS MARCAS SOCOCO, DUCOCO OU SIMILAR EQUIVALENTE DE QUALIDADE RECONHECIDA.				
59	COCO RALADO – EMBALAGEM DE 100G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO RALADO DESIDRATADO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: COCO SECO RALADO DESIDRATADO. APARÊNCIA: FILAMENTOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS, SEM PRESENÇA DE GRUMOS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM UMIDADE APARENTE. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM RANÇO OU SABOR ESTRANHO. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. GRANULOMETRIA: MÉDIO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU AÇÚCAR (SALVO SE ESPECIFICADO). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 100G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, QUE PROTEJA DA UMIDADE E DA LUZ; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (CONFORME LEGISLAÇÃO): NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CASO CONTENHA TRAÇOS DE OUTROS INGREDIENTES) TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES FORTES OU CONTAMINANTES; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, ISENTO DE UMIDADE E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE LIMPO, SECO, BEM FECHADO E PREFERENCIALMENTE REFRIGERADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); RDC Nº 331/2019 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); IN Nº 75/2020 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; CODEX ALIMENTARIUS – NORMA PARA COCO RALADO (QUANDO APLICÁVEL). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO	PACOTE	490	R\$	R\$





	IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, DUCOCO, SINHA, QUALITÁ OU SIMILAR.					
60	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO AÇAFRÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: 100% CÚRCUMA LONGA MOÍDA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: AMARELO-ALARANJADO INTENSO; ODOR: AROMÁTICO, TERROSO, CARACTERÍSTICO; SABOR: SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E TERROSO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; PRODUTO ISENTO DE: AGENTES COLORANTES ARTIFICIAIS, CORANTES TARTRAZINA, CONSERVANTES QUÍMICOS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E DA UMIDADE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (EX: AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ OU CÚRCUMA EM PÓ); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (CASO APLICÁVEL); INDICAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, ISENTOS DE ODORES E LIVRES DE CONTAMINAÇÕES CRUZADAS. NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS, TÓXICOS OU COM ODORES FORTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, SECO E LIVRE DE ODORES. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. PORTARIA SVS/MS Nº 540/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE CONDIMENTOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SABORAMA, CEZAR, DORI OU SIMILAR.	PACOTE	199	R\$	R\$	
61	CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO COLORÍFICO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FUBÁ/FARINHA DE MANDIOCA, CORANTE NATURAL DE URUCUM (URUCINA), ÓLEO VEGETAL (OPCIONAL), ANTIOXIDANTE NATURAL (COMO O BHT OU VITAMINA E, SE APLICÁVEL). APARÊNCIA: PÓ OU GRANULADO FINO, HOMOGÊNEO. COR: VERMELHO-ALARANJADO INTENSO, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. ODOR: LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO.	PACOTE	146	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. UMIDADE MÁXIMA: CONFORME LIMITES DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. PRODUTO ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS ARTIFICIAIS, CONSERVANTES SINTÉTICOS, SUJIDADES, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG. TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, SELADA HERMETICAMENTE, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE E DA LUZ. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: COLORÍFICO (OU CONDIMENTO ALIMENTÍCIO TIPO COLORAU); COMPOSIÇÃO DETALHADA; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SEM ODORES, PROTEGIDOS DA UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS PERIGOSOS OU COM FORTE ODOR (EX: PRODUTOS QUÍMICOS, DETERGENTES, ETC.); ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE FECHADO, LIMPO, SECO E SEM ODORES; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, CODILAR, BOMBAY, SINHÁ OU SIMILAR.				
62	CONDIMENTO, TIPO CANELA EM PÓ – EMBALAGEM DE 40G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CANELA EM PÓ; ORIGEM VEGETAL: CINNAMOMUM VERUM OU CINNAMOMUM CASSIA COR: MARROM CLARO A MARROM ESCURO, UNIFORME; TEXTURA: PÓ FINO E SECO, LIVRE DE GRUMOS; AROMA: FORTE E CARACTERÍSTICO DA CANELA; SABOR: PICANTE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO; ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, BOLORES OU INFESTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: CONTEÚDO: 40G; TIPO: EMBALAGEM INDIVIDUAL, DE MATERIAL ATÓXICO, LACRADA, HERMÉTICA E RESISTENTE À UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PÓ); NOME CIENTÍFICO (ESPÉCIE VEGETAL); PESO LÍQUIDO; LOTE;	PACOTE	189	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; DADOS DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM RDC Nº 429/2020 – ANVISA; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS CONTRA INTEMPÉRIES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; EVITAR EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E AO CALOR; NÃO TRANSPORTAR JUNTO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE BEM FECHADO, LIMPO, SECO E INODORO; NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.				
63	CONDIMENTO, TIPO ERVA-DOCE (SEMENTES SECAS) – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: NOME COMUM: ERVA-DOCE; NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; FORMA: SEMENTES SECAS INTEIRAS; COR: CASTANHO-CLARO OU VERDE-ACINZENTADO, UNIFORME; AROMA: DOCE, INTENSO E CARACTERÍSTICO DA ERVA-DOCE; SABOR: SUAVE, ADOCIDADO E AROMÁTICO; PRODUTO SECO, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, IMPUREZAS OU INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO DE EMBALAGEM: PLÁSTICA (PEBD, PP, PET) OU OUTRA APROPRIADA, TRANSPARENTE OU OPACA, ATÓXICA, LACRADA E HERMÉTICA. CONDIÇÕES DA EMBALAGEM: ORIGINAL DE FÁBRICA; SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, FUROS OU RASGOS; PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (ERVA-DOCE – SEMENTES SECAS); NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC Nº 429/2020 – ANVISA; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA/ANVISA), CONFORME O ENQUADRAMENTO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E COM PROTEÇÃO CONTRA SOL, CHUVA, UMIDADE E ODORES FORTES. NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU NÃO COMESTÍVEIS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO E AO ABRIGO DA LUZ. APÓS ABERTO, MANTER BEM	PACOTE	208	R\$	R\$





	FECHADO, EM LOCAL SECO, E DE PREFERÊNCIA EM RECIPIENTE HERMÉTICO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS. RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, QUALITÁ OU SIMILAR.					
64	CONDIMENTO, TIPO FOLHAS DE LOURO SECAS – EMBALAGEM DE 15G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS DE LOURO SECAS INTEIRAS; ESPÉCIE BOTÂNICA: LAURUS NOBILIS; COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS DE LOURO SECAS; AROMA: MARCANTE E AGRAVÁVEL; SABOR: LEVEMENTE AMARGO E AROMÁTICO; COR: VERDE-ACINZENTADA, SEM SINAIS DE MOFO OU MANCHAS ESCURAS; PRODUTO LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, DETRITOS, INSETOS OU SINAIS DE INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 15G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ ALUMINIZADO OU VIDRO COM TAMPA; CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA E INVIOLADA; PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; MATERIAL ATÓXICO, INODORO E RESISTENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (FOLHAS DE LOURO); INGREDIENTE ÚNICO: LAURUS NOBILIS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO E PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, ODORES E UMIDADE; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO E SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL; APÓS ABERTO, CONSERVAR BEM FECHADO EM RECIPIENTE LIMPO E SECO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.	PACOTE	204		R\$	R\$
65	CONDIMENTO, TIPO NOZ-MOSCADA – EMBALAGEM DE 30G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: NOZ-MOSCADA MOÍDA; COMPOSIÇÃO: 100% NOZ-MOSCADA (MYRISTICA FRAGRANS);	PACOTE	234		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	AROMA: INTENSO, QUENTE E LEVEMENTE ADOCICADO; SABOR: FORTE, LEVEMENTE PICANTE; COR: CASTANHO CLARO A CASTANHO ESCURO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS VISÍVEIS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 30G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, DE VIDRO OU SACHÊ ALUMINIZADO, LACRADA HERMETICAMENTE; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÕES E AÇÃO DA LUZ; EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INVOLADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (NOZ-MOSCADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% NOZ-MOSCADA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES; PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, SEM INCIDÊNCIA DE LUZ SOLAR DIRETA; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIMSAL OU SIMILAR.				
66	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS SECAS DESIDRATADAS E TRITURADAS DE ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE); COMPOSIÇÃO: 100% ORÉGANO DESIDRATADO; AROMA: CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL; SABOR: INTENSO E MARCANTE; COR: VERDE A VERDE-ACINZENTADO, SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; LIVRE DE QUALQUER CORPO ESTRANHO VISÍVEL, INSETOS OU FRAGMENTOS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE SELADA; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR; SEM VAZAMENTOS OU AVARIAS; EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO:	PACOTE	134	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME DO PRODUTO (ORÉGANO); LISTA DE INGREDIENTES (ORÉGANO DESIDRATADO); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E LIVRES DE ODORES; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ E UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO E PROTEGIDO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU SIMILAR.				
67	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÁPRICA DOCE EM PÓ; COMPOSIÇÃO: 100% PÁPRICA DOCE MOÍDA; COR: VERMELHO VIVO A VERMELHO-ALARANJADO; TEXTURA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO; AROMA: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DA PÁPRICA; SABOR: DOCE, NÃO PICANTE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ; DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGÊ-LO CONTRA CONTAMINAÇÃO E DETERIORAÇÃO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, COM: NOME DO PRODUTO (PÁPRICA DOCE); LISTA DE INGREDIENTES (PÁPRICA DOCE MOÍDA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA, SE APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E SECOS; NÃO TRANSPORTAR COM PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORE FORTE; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTURA, CONSERVAR EM RECIPIENTE BEM FECHADO. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;	PACOTE	124	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, DUCROS OU EQUIVALENTE.				
68	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA GRANULADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PIMENTA CALABRESA GRANULADA DESIDRATADA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU SAL; ASPECTO: GRÂNULOS IRREGULARES DE PIMENTA VERMELHA DESIDRATADA; COR: VERMELHO-ALARANJADO, PODENDO CONTER SEMENTES AMARELADAS; AROMA E SABOR: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA CALABRESA; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: ≤ 12%; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA E HERMÉTICA, ADEQUADA PARA ALIMENTOS DESIDRATADOS; DEVE PROTEGER CONTRA UMIDADE, LUZ, ODORES E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO (PIMENTA CALABRESA GRANULADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% PIMENTA CALABRESA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA, CONFORME APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; PROIBIDO TRANSPORTAR JUNTO A PRODUTOS QUÍMICOS OU TÓXICOS; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; APÓS ABERTO, CONSERVAR EM RECIPIENTE HERMÉTICO, AO ABRIGO DO CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, SMART OU EQUIVALENTE.	PACOTE	125	R\$	R\$
69	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA-DO-REINO EM PÓ – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PIMENTA-DO-REINO PRETA EM PÓ, 100% PURA, SEM ADIÇÃO DE SAL, CORANTES, CONSERVANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS;	PACOTE	207	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME CIENTÍFICO: <i>PIPER NIGRUM</i>; ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS OU UMIDADE; COR: MARROM ESCURA A PRETA; SABOR E AROMA: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA-DO-REINO; UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FUNGOS, MICOTOXINAS E MATÉRIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA, HERMÉTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONDIMENTOS, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; NOME CIENTÍFICO; LISTA DE INGREDIENTES (PRODUTO 100% PIMENTA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES FORTES; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS OU QUE EXALEM ODORES QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO; ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO, SECO, LIMPO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E DE ODORES FORTES; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E AO ABRIGO DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS KITANO, BOMBAY, CIA DAS ERVAS, SMART OU EQUIVALENTE.				
70	CONDIMENTO, TIPO CHIMICHURRI – DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CONDIMENTO COMPOSTO, DESIDRATADO, PRONTO PARA USO; ESTADO FÍSICO: GRANULADO, EM FLOCOS OU TRITURADO; COR: PREDOMINÂNCIA DE TONS VERDES, VERMELHOS E AMARELADOS NATURAIS DAS ERVAS E TEMPEROS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, INTENSOS, AGRADÁVEIS E PRÓPRIOS DAS ERVAS UTILIZADAS; COMPOSIÇÃO TÍPICA: SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, PIMENTÃO, PIMENTA CALABRESA, LOURO, SAL E OUTRAS ERVAS E ESPECIARIAS (PODENDO VARIAR CONFORME O FABRICANTE); UMIDADE MÁXIMA: ≤ 12%; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G;	PACOTE	147	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, HERMÉTICA, RESISTENTE, LACRADA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; NÃO DEVE SER TRANSPORTADO COM PRODUTOS TÓXICOS, PERFUMADOS OU QUE LIBEREM ODORES FORTES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR; APÓS ABERTO, MANTER EM RECIPIENTE HERMÉTICO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 30 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990: CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ZAFRAN, BOMBAY, DUCROS, QUALITÁ OU SIMILAR.				
71	COSTELA BOVINA, TIPO CORTE MINGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA PARA O CORTE. CORTE: MINGA RESFRIADA, CARACTERIZADO POR CONTER OSSOS LONGOS E CARNE ENTREMEADA COM GORDURA, CONFERINDO SABOR E SUCULÊNCIA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 304/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DE CARNES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14746:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE BOVINA RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	KG	1.970	R\$	R\$





	EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO ANIMAL E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA.				
72	CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE TRADICIONAL OU LEVE (COM OU SEM SORO), COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; ESTADO FÍSICO: LÍQUIDO CREMOSO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS E SEPARAÇÃO DE FASES; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO OU OUTROS ODORES E SABORES ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 4 MESES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OU UHT, COM OU SEM SORO DE LEITE, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU POUCH LAMINADO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE, INVOLÁVEL E QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ;	UNIDADE	697	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; REGISTRO NO MAPA E/OU ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, FECHADOS E APROPRIADOS AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE; APÓS ABERTO, MANTER SOB REFRIGERAÇÃO (1°C A 10°C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 359/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO CREME DE LEITE; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, ITAMBÉ, ELEGÊ, ITALAC OU SIMILAR.				
73	CREME DE LEITE – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE LEVE OU TRADICIONAL, COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; CONSISTÊNCIA: CREMOSA E HOMOGÊNEA, ISENTO DE SEPARAÇÕES ANORMAIS DE FASE; SABOR E AROMA: TÍPICOS DE CREME DE LEITE, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇO; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME. COMPOSIÇÃO ESPERADA: LEITE, CREME DE LEITE, ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA), PODENDO CONTER SORO DE LEITE. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 200G; TIPO: CAIXA CARTONADA TIPO TETRA PAK OU LATA COM LACRE DE SEGURANÇA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVIOLÁVEL E RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E ADEQUADOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE ODORES FORTES, CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (1°C A 10°C) E CONSUMIR EM ATÉ 2 DIAS. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 359/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CREME DE LEITE; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR).	UNIDADE	1.240	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, ITAMBÉ, ELEGÊ, ITALAC OU SIMILAR.					
74	DOCE DE GOIABA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE DE GOIABA EM MASSA (GOIABADA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, PRÓPRIA PARA CORTE; COR: VERMELHO ESCURO A VERMELHO ACASTANHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA GOIABA COZIDA, LIVRE DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: FERMENTAÇÃO, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DA FRUTA E ÁCIDO CÍTRICOS COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA OU FLEXÍVEL, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS E AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL FRESCO, SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E DE ODORES FORTES, CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES EM MASSA; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, ÁUREA, RITTER OU SIMILAR.	UNIDADE	275		R\$	R\$
75	DOCE DE MARMELO, TIPO MARMELADA – EMBALAGEM DE 600G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MARMELADA (DOCE DE MARMELO EM MASSA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, QUE PERMITA O CORTE EM FATIAS; COR: VERMELHO-ESCURO A MARROM AVERMELHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: SUAVES, TÍPICOS DO MARMELO COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO, AZEDO OU FERMENTADO; UMIDADE: SUFICIENTE PARA MANTER A CONSISTÊNCIA FIRME, CONFORME PADRÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE MARMELO, AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DO FRUTO E ÁCIDO CÍTRICO COMO REGULADOR DE ACIDEZ.	UNIDADE	127		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: TIPO: POTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 600G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA); LOTE DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE CALOR, POEIRA, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE DOCES E GELEIAS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, FUGINI, RITTER, ÁUREA OU SIMILAR.				
76	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, FIRME, SEM CASCAS SOLTAS, MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES; COR: VERDE-CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS, SEM SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES (EX: ÁCIDO ASCÓRBICO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TIPO: LATA OU SACHÊ RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ABRE-FÁCIL), CONFECCIONADO EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS (ATÓXICO E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE); PESO LÍQUIDO: 200G; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 120G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA, QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	UNIDADE	560	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, POEIRA, LUZ SOLAR E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA AMBIENTE, CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF); RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 (CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR). REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS QUERO, CAMIL, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR.					
77	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, TENRA, INTEIRA E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE ERVILHAS PARTIDAS, ESCURECIDAS OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO; COR: VERDE-CLARO UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE ERVILHA VERDE, ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR OU OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PARA O PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), E, OPCIONALMENTE, AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA DE AÇO ESTANHADO OU EMBALAGEM EQUIVALENTE APROVADA PARA USO EM ALIMENTOS; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 1.200G; PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 2KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ERVILHA EM CONSERVA"; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NÚMERO DE LOTE E INFORMAÇÕES SOBRE O PESO LÍQUIDO E DRENADO; REGISTRO NO MAPA, QUANDO EXIGIDO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DE CALOR E DA LUZ SOLAR DIRETA.	UNIDADE	220	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEMPERATURA AMBIENTE RECOMENDADA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS; RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: NORMAS PARA ALIMENTOS VEGETAIS INDUSTRIALIZADOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS PREDILECTA, CAMIL, QUERO OU SIMILAR.				
78	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – FRASCO COM 30ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA; COMPOSIÇÃO MÍNIMA ESPERADA: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, AROMATIZANTE ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA, CORANTE CARAMELO E CONSERVADORES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; AROMA: INTENSO E CARACTERÍSTICO DA BAUNILHA; COR: MARROM CLARO OU ÂMBAR; TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA E SEM PRECIPITADOS; FINALIDADE: EXCLUSIVA PARA USO ALIMENTAR. EMBALAGEM: CONTEÚDO: 30ML; FRASCO: PLÁSTICO OU VIDRO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ESSÊNCIA DE BAUNILHA"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); INDICAÇÃO DE USO EXCLUSIVO ALIMENTAR; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), SE APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ E FONTES DE CALOR; TEMPERATURA RECOMENDADA: AMBIENTE (15 A 30°C). NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: •RDC Nº 23/2000 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 240/2018 – ANVISA: REQUISITOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS DE USO ALIMENTAR; IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, MIX, ARCOLOR OU SIMILAR.	UNIDADE	114	R\$	R\$
79	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 1,0 KG A 1,1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: POLPA CONCENTRADA DE TOMATE (MÍNIMO DE 99%), PODENDO CONTER SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO ACIDULANTE/CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (°BRIX): MÍNIMO DE 24° BRIX, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; COR: VERMELHO VIVO, UNIFORME;	UNIDADE	2.102	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU GRUMOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO TOMATE COZIDO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO OU ACIDEZ EXCESSIVA; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES, FERMENTAÇÕES, BOLORES OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA COM VERNIZ INTERNO ATÓXICO E ANTICORROSIVO OU EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLÁVEL; PESO LÍQUIDO: 1,0 KG (1.000 GRAMAS) A 1,1 KG (1.100 GRAMAS); RÓTULO: DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO: "EXTRATO DE TOMATE"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INSTRUÇÕES DE USO E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: AMBIENTE LIMPO, SECO, VENTILADO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, PREDILECTA, TARANTELLA OU SIMILAR.				
80	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 850G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: TOMATE (MÍNIMO DE 99%) E, OPCIONALMENTE, SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 24° BRIX; COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME; TEXTURA: DENSA, HOMOGÊNEA E SEM GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TOMATE COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO OU AMARGO; ISENTO DE: FRAGMENTOS DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS, BOLORES, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA E SEGURA; PESO LÍQUIDO: 850G; FECHAMENTO: HERMÉTICO, LACRADO E INVOLÁVEL; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: "EXTRATO DE TOMATE";	UNIDADE	1.882	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E USO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO E VENTILADO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, AO ABRIGO DA LUZ E DA UMIDADE; TEMPERATURA AMBIENTE DE ATÉ 30°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 272/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ELEFANTE, TARANTELLA, PREDILECTA OU CARGILL.				
81	FARINHA DE LINHAÇA – EMBALAGEM COM 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE LINHAÇA INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESENGORDURADA; ORIGEM: VEGETAL; COR: MARROM OU DOURADA (UNIFORME); TEXTURA: FINA OU LEVEMENTE GRANULADA; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA LINHAÇA, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: MATÉRIA TERROSA, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE LINHAÇA (MARROM OU DOURADA); SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU METALIZADO, RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA E SEGURA PARA O ACONDICIONAMENTO DO ALIMENTO; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE LINHAÇA”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO, LIVRE DE ODORES E INFESTAÇÕES, PROTEGIDO DO CALOR, DA UMIDADE E DA LUZ SOLAR DIRETA.	PACOTE	230	R\$	R\$





	ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE ODORES, PROTEGIDO DE INSETOS E ROEDORES; TEMPERATURA RECOMENDADA: ATÉ 25°C, COM UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 60%. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS JASMINE, VITALIN, ECOBIO OU MÃE TERRA.				
82	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO BIJÚ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BIJU, GRANULADA; TEXTURA: GROSSA, GRÂNULOS INTEIROS E REGULARES; COR: AMARELADA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E SEM IMPUREZAS; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, INSETOS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13,0%. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA (100%), SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, TRANSPARENTE OU OPACA, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE E APROPRIADA AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULO FECHADO, LIMPO, SECO E ISENTO DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E INFESTAÇÃO POR PRAGAS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE E CONTAMINANTES; TEMPERATURA AMBIENTE NÃO SUPERIOR A 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHAS VEGETAIS; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, SINHA, KININO OU HIKARI.	PACOTE	835	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

83	FARINHA DE MANDIOCA LISA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LISA/FINA (NÃO TEMPERADA); COR: AMARELA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E TÍPICA DA MANDIOCA; TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU MOFO; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS VEGETAIS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES ANORMAIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MANDIOCA PURA, SEM ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MANDIOCA LISA”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NOME/CNPJ DO FABRICANTE; LOTE DE FABRICAÇÃO; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, PROTEGIDO CONTRA INSETOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS E PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, E AO ABRIGO DE LUZ SOLAR DIRETA; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: PORTARIA Nº 354/1997 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FARINHA DE MANDIOCA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO DE QUALIDADE EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS DA TERRINHA, HIKARI, SINHA OU KININO.	PACOTE	975	R\$	R\$
84	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE MILHO FLOCADA, AMARELA, COM FLOCOS ÍNTEGROS; PESO LÍQUIDO: 1KG; TEXTURA: FLOCOS HOMOGÊNEOS, SECOS E ÍNTEGROS; COR: AMARELA INTENSA E UNIFORME; ODOR E SABOR: TÍPICOS DE MILHO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ODOR/SABOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%; **ISENTO DE PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E IMPUREZAS ESTRANHAS AO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MILHO DEGERMINADO E MOÍDO;	PACOTE	397	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO ("FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS"); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; INFORMAÇÕES DE ORIGEM E CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO E PROTEGIDO DE CONTAMINAÇÕES; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, UMIDADE OU RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO E ISENTO DE UMIDADE E PRAGAS; TEMPERATURA AMBIENTE MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 21/2000 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE MILHO FLOCADA; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SINHA, YOKI, HIKARI OU VITAMILHO.				
85	FARINHA DE TRIGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FARINHA DE TRIGO COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG; ASPECTO: PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU UMIDADE; COR: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ODOR E SABOR: SUAVES, PRÓPRIOS DO PRODUTO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS; UMIDADE MÁXIMA: 15,0%; TEOR DE PROTEÍNA (BASE SECA): MÍNIMO DE 8,0%; **LIVRE DE FERMENTAÇÃO, BOLOR E INSETOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO; PODE CONTER FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO; CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PLÁSTICA OU DE PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO ("FARINHA DE TRIGO"); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;	PACOTE	1.885	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” (CONFORME LEI Nº 10.674/2003); INFORMAÇÃO SOBRE ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SE HOUVER. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, SECO, COBERTO, LIVRE DE ODORES E CONTAMINAÇÕES; PROTEGIDO CONTRA INTEMPÉRIES E EXPOSIÇÃO SOLAR. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, AREJADO, LIVRE DE UMIDADE E INFESTAÇÕES; TEMPERATURA MÁXIMA RECOMENDADA: 25°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO; RDC Nº 331/2019 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM PADRÃO SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS DONA BENTA, SOL, ANACONDA, MIRELLA OU ROSA BRANCA.				
86	FARINHA LÁCTEA DE ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA LÁCTEA DE ARROZ; COMPOSIÇÃO: ARROZ E LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMO VITAMINAS E MINERAIS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E DO MAPA; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, HOMOGÊNEA; SABOR E AROMA: SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE LEITE E ARROZ, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; TEXTURA: PÓ FINO, LIVRE DE GRUMOS, FÁCIL DE DISSOLVER; UMIDADE: MÁXIMO DE 5% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 10% DE PROTEÍNAS POR 100G DE PRODUTO; GORDURAS: CONTÉM GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA TOTAL; CARBOIDRATOS: CONTÉM ARROZ E LACTOSE, COM MÍNIMO DE 70% DE CARBOIDRATOS POR 100G; CONTEÚDO DE LACTOSE: ADEQUADO PARA CONSUMO INFANTIL, COM O TEOR DE LACTOSE PERMITIDO DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ELABORADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, RESPEITANDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E HIGIENE; ADITIVOS: ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; GARANTIA DE QUALIDADE: PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES, COMO MICOTOXINAS, PESTICIDAS E METAIS PESADOS; CLASSIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA: DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA (RDC Nº 12/2001) PARA ALIMENTOS INFANTIS, DEVE SER LIVRE DE MICROORGANISMOS PATOGENICOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA:	PACOTE	217	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME DO PRODUTO: "FARINHA LÁCTEA DE ARROZ"; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO: ARROZ, LEITE EM PÓ E OUTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS; INSTRUÇÕES DE PREPARO E USO: MÉTODO DE PREPARO RECOMENDADO (MISTURA COM ÁGUA OU LEITE); PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO OU DANOS À EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR OU FONTES DE CALOR. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO LONGE DE UMIDADE, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 12/2001: NORMAS PARA ALIMENTOS INFANTIS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO E QUALIDADE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, DANONE E MILUPA.				
87	FEIJÃO CARIOCA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FEIJÃO CARIOCA, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR MARROM CLARO, COM MANCHAS ESCURAS OU LISTRAS, UNIFORMES E SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO, COM BOA UNIFORMIDADE; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO	PACOTE	5.155	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO CARIOCA"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO CARIOCA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS BARÃO, TIO JOÃO E DONA COTA.				
88	FEIJÃO PRETO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: CLASSE FEIJÃO PRETO, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR PRETA, UNIFORME, SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM DEFEITOS OU DANOS SIGNIFICATIVOS; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA - RDC Nº 14/2014 SOBRE AS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS PARA FEIJÃO E OUTROS GRÃOS.	PACOTE	1.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E VEDADA, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FEIJÃO PRETO"; PESO LÍQUIDO: 1KG; COMPOSIÇÃO: 100% FEIJÃO PRETO; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE UMIDADE E FONTES DE CALOR); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA E ANVISA. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS, PROTEGENDO-O CONTRA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO. ARMAZENAMENTO: O FEIJÃO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, SEM CONTATO COM FONTES DE CALOR OU UMIDADE. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO IDEAL: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 14/2014: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA GRÃOS ALIMENTÍCIOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2/2006: REGULAMENTAÇÃO SOBRE A QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE GRÃOS ALIMENTÍCIOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS CAMIL, TIO JOÃO E URBANO.				
89	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ADEQUADO PARA O USO IMEDIATO EM MASSAS DE PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G, EM PÓ FINO; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA); AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INATIVO APÓS O USO, LIBERANDO GASES DE FERMENTAÇÃO; ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E SABORIZANTES; COR: BRANCO A BEGE CLARO, HOMOGÊNEO; SABOR E ODORE: ODORE CARACTERÍSTICO DE FERMENTO, SEM IMPUREZAS OU ODORES INDESEJÁVEIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS; PRODUTO LIVRE DE ORGANISMOS GENETICAMENTE	UNIDADE	531	R\$	R\$





	MODIFICADOS (OGM), SE ESPECIFICADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA, COM FECHAMENTO HERMÉTICO, RESISTENTE À UMIDADE E AO CALOR, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA) E AMIDO DE MILHO OU DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INSTRUÇÕES DE USO (COMO MISTURAR DIRETAMENTE COM OS INGREDIENTES SECOS, SEM NECESSIDADE DE PRÉ-ATIVACÃO); INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR E UMIDADE); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA E MAPA; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS E ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO FERMENTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: O FERMENTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE FONTES DE CALOR E LUZ DIRETA, PARA PRESERVAR SUA POTÊNCIA DE FERMENTAÇÃO. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SECOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS FLEISCHMANN, FERMIX E DR. OETKER.				
90	FERMENTO QUÍMICO – POTE 250G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PREPARADO PARA USO IMEDIATO EM PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: POTE COM 250G DO PRODUTO; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO; FOSFATO MONOCÁLCICO OU OUTRO ÁCIDO ADEQUADO; AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR; CÁLCIO, SE ESPECIFICADO, OU OUTRO ADITIVO PERMITIDO; COR: BRANCA OU LEVEMENTE OFF-WHITE, UNIFORME; SABOR E ODOR: SEM SABOR OU ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS E CONTAMINANTES; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE;	UNIDADE	581	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; ISENTOS DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PARA O CONSUMO HUMANO; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO DE 250G, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FERMENTO QUÍMICO"; PESO LÍQUIDO: 250G; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO (OU EQUIVALENTE) E AMIDO DE MILHO (OU EQUIVALENTE); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE USO (SE APLICÁVEL); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (LOCAL FRESCO E SECO, FORA DE LUZ DIRETA E UMIDADE). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS LIMPOS, ADEQUADAMENTE ACONDICIONADOS PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. EVITAR EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO OU À UMIDADE, QUE POSSAM AFETAR A QUALIDADE DO FERMENTO. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, CALOR EXCESSIVO OU LUZ DIRETA. TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM PÓ; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E SUAS CARACTERÍSTICAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ROYAL, FLEISCHMANN E DR. OETKER.				
91	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO, EM FLOCOS; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: MILHO INTEGRAL PRÉ-COZIDO, ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. PRODUTO COM UM TEOR DE UMIDADE NÃO SUPERIOR A 10%; NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. COR: AMARELO DOURADO CLARO, UNIFORME; TEXTURA: FLOCOS CROCANTES, DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, COM UNIFORMIDADE EM TODA A EMBALAGEM; SABOR: NATURAL, DE MILHO, COM AUSÊNCIA DE ODORES	UNIDADE	395	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OU SABORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ACORDO COM A RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; PRODUTO APROVADO PARA O CONSUMO HUMANO CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ADEQUADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS, HERMETICAMENTE FECHADO PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO"; PESO LÍQUIDO: 500G; COMPOSIÇÃO: MILHO PRÉ-COZIDO E, SE APLICÁVEL, ADITIVOS OU VITAMINAS (SE MENCIONADOS); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR PORÇÃO E POR 100G); INSTRUÇÕES DE PREPARO (SE NECESSÁRIO); PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NA ANVISA; LOCAL DE ARMAZENAMENTO E RECOMENDAÇÕES DE CONSERVAÇÃO; "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (SE FOR O CASO). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E COBERTOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS E FONTES DE CALOR EXCESSIVO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL PROTEGIDO CONTRA UMIDADE E CALOR, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, LONGE DE FONTES DE ODORE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 331/2019: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; MAPA – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2000: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GRÃOS E CEREAIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR; PORTARIA Nº 116/2004 – MAPA: REGULAMENTAÇÃO SOBRE PRODUTOS DE MILHO E DERIVADOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU ALIMENTOS BELA VISTA.				
92	FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE FÓRMULA: SEMI-ELEMENTAR, ISENTA DE LACTOSE; PESO LÍQUIDO: 400G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: PROTEÍNAS PARCIALMENTE HIDROLISADAS (NÃO CONTENDO LACTOSE); CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA E/OU OUTRAS FONTES DE CARBOIDRATOS ADEQUADOS PARA A FAIXA ETÁRIA; LIPÍDIOS: GORDURAS VEGETAIS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS (INCLUINDO DHA E ARA);	UNIDADE	135	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS: A, D, E, C, FERRO, ZINCO, CÁLCIO, FÓSFORO, ETC.; PREBIÓTICOS (SE APLICÁVEL), PARA AUXILIAR NO DESENVOLVIMENTO DA MICROBIOTA INTESTINAL; NÃO CONTÉM LACTOSE OU GLÚTEN. COR: AMARELA CLARA, HOMOGÊNEA; TEXTURA: EM PÓ FINO, SOLÚVEL EM ÁGUA MORNIA OU TEMPERATURA AMBIENTE; SABOR: CARACTERÍSTICO DA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS TERROSAS, CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS), E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR ESTABELECIDOS PELA ANVISA E MAPA; EMBALAGEM E FORMULAÇÃO APROVADAS PARA CONSUMO INFANTIL DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 400G, EM LATA OU EMBALAGEM SIMILAR, FEITA DE MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, COM VEDAÇÃO APROPRIADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (EX: "FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE"); PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO DETALHADA; INDICAÇÃO DE FAIXA ETÁRIA (DE 0 A 12 MESES); INSTRUÇÕES PARA PREPARO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (VALORES POR 100G E POR PORÇÃO); INDICAÇÃO DE CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (EM LOCAL SECO E FRESCO); PRAZO DE VALIDADE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA); ALERTA: "CONSULTAR PEDIATRA ANTES DE UTILIZAR" (SE NECESSÁRIO); INFORMAÇÃO SOBRE A AUSÊNCIA DE LACTOSE E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, LIMPOS, COBERTOS E PROTEGIDOS CONTRA CALOR, UMIDADE E EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ; EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS. ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO, VENTILADO, E LIVRE DE PRAGAS OU CONTAMINANTES; MANTER A EMBALAGEM FECHADA ATÉ O MOMENTO DO USO; EVITAR EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ SOLAR E FONTES DE CALOR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: ANVISA – RDC Nº 344/2007: PADRÕES PARA ALIMENTOS INFANTIS; ANVISA – RDC Nº 226/2002: PADRÕES DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA CRIANÇAS; ANVISA – RDC Nº 242/2005: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E FÓRMULAS PARA LACTENTES; PORTARIA Nº 34/2013 – ANVISA: DIRETRIZES PARA A FORMULAÇÃO DE ALIMENTOS INFANTIS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – LEI Nº 8.078/1990: PROTEÇÃO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ, APTAMIL OU SIMILAR.				
93	FRANGO INTEIRO CONGELADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	KG	14.250	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU HEMATOMAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, FERMENTATIVOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA À ESPÉCIE E TIPO DE CORTE. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: PRODUTO CONGELADO, DEVENDO SER MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO E DURANTE TODO O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 210/1998 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES; DECRETO Nº 9.013/2017 – RIISPOA: REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; ABNT NBR 14747:2019: ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRANGO INTEIRO EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO A VÁCUO OU COM FILME PLÁSTICO TERMORRETRÁTIL, INVOLÁVEL E RESISTENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER DE 30 DIAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS E HIGIENIZADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA EMBARCADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ENTRE 0°C E 4°C. OS VEÍCULOS DEVEM ESTAR LIVRES DE ODORES E CONTAMINANTES, COM DISPOSIÇÃO QUE EVITE CONTATO DIRETO DO PRODUTO COM O PISO E PERMITA A CIRCULAÇÃO ADEQUADA DE AR FRIO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR, NO ATO DA ENTREGA, REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL/MUNICIPAL COM VALIDADE. DEVERÁ CONTER CÓDIGO DE RASTREABILIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA; EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO; PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER					





	FRANGO", PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA "B", DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
94	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA AO CORTE. CORTE: PEÇAS INTEIRAS CONGELADAS DE COXA E SOBRECOXA, SEM SEPARAÇÃO DOS OSSOS, PODENDO CONTER PELE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. PORTARIA Nº 210/1998 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE CARNES DE AVES. DECRETO Nº 9.013/2017 – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA). NORMAS DA ABNT NBR 14747:2019 – ESPECIFICAÇÃO DE CARNE DE FRANGO RESFRIADA E CONGELADA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO OU EM BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PARA CADA TIPO DE ARMAZENAMENTO. NÃO DEVE HAVER CONTATO DIRETO DA CARNE COM O PISO DO VEÍCULO E A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA AVE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE	KG	3.570	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. PRODUTO EM TEMPERATURA INADEQUADA NO MOMENTO DA ENTREGA. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
95	FRUTA IN NATURA, LIMÃO TAHITI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: LIMÃO TAHITI, TAMBÉM CONHECIDO COMO LIMÃO VERDE, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. TAMANHO: O LIMÃO DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 80G A 120G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER DE COR VERDE INTENSA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO PRECOCE. CASCA: A CASCA DEVE SER FINA, MAS FIRME E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DO LIMÃO DEVERÁ SER SUCULENTA E ÁCIDA, COM COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA E SEM SEMENTES OU COM UMA QUANTIDADE MÍNIMA DE SEMENTES. SABOR: O LIMÃO TAHITI DEVERÁ TER UM SABOR CARACTERÍSTICO DE ACIDEZ E FRESCOR, COM ALTO TEOR DE SUÇO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS FRUTAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS OU OUTRO MATERIAL QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVE A FRESCURA DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVERÁ CONTER ENTRE 10KG A 15KG DE LIMÕES, SENDO AS FRUTAS ACONDICIONADAS DE MANEIRA A EVITAR AMASSADOS OU DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS FRUTAS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C PARA MANTER SUAS QUALIDADES E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO LIMÃO TAHITI DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS FRUTAS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE AS FRUTAS AMADUREÇAM EXCESSIVAMENTE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE	KG	946	R\$	R\$





	EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, O LIMÃO NÃO DEVE SER EXPOSTO A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O LIMÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO FERMENTAÇÃO OU PODRIDÃO. FRUTAS COM SABOR EXCESSIVAMENTE AMARGO OU SEM A ACIDEZ CARACTERÍSTICA DO LIMÃO TAHITI. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
96	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE FORTUNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, CONFORME A VARIEDADE. COR DA POLPA: AMARELA OU ESVERDEADA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA DA CASCA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: CREMOSA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 300G E 1KG POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SEMI-MADURO, APTO PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA RETARDAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO:	KG	1.437	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
97	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI PÉROLA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-AMARELADA, COM ESCAMAS BEM DEFINIDAS. COR DA POLPA: AMARELA CLARA/ESBRANQUIÇADA, SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: FIRME E SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: SUCULENTA E SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 1,2 KG E 2,5 KG POR UNIDADE. SABOR: DOCE, SUAVE, COM ACIDEZ EQUILIBRADA. GRAU DE MADURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO OU COM MADURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACAXI DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 15 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 12°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA PARA NÃO COMPROMETER A QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO ABACAXI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTATO COM SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURA, ENRUGADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS NA POLPA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	KG	4.620	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.					
98	FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA. COR DA CASCA: ROXA OU AVERMELHADA, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU DESCOLORAÇÃO EXCESSIVA. COR DA POLPA: AMARELA OU AVERMELHADA, FIRME E SUCULENTA. TEXTURA: MACIA, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA OU PASSADA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 30G E 80G POR UNIDADE. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS AMEIXAS DEVEM SER ENTREGUES A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE ATÉ 5 KG, EM CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR QUE AS FRUTAS NÃO SOFRAM IMPACTO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÃO ESTAR ESMAGADAS, PASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ARMAZENADAS EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE PREJUDIQUE A TEXTURA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA AMEIXA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA E PROTEGENDO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, VENTILADO E LIVRE DE ODORES FORTES, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, RACHADA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.	KG	1.400	R\$	R\$	
99	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MAÇÃ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA CLARA, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE	KG	2.510	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, MACIA E DE TEXTURA FIRME, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM LEVE AROMA CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO DA MAÇÃ. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, DE FORMA QUE POSSA SER ARMAZENADA POR ATÉ 5 DIAS. 2. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MAÇÃ DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.					
100	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MARMELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM NUANCES ESVERDEADAS, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA A LEVEMENTE AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA MACIA. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ADSTRINGENTE QUANDO AINDA NÃO COMPLETAMENTE MADURA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, GARANTINDO DURABILIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS APÓS A ENTREGA.	KG	2.380	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA MARMELO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, PROTEGENDO AS FRUTAS CONTRA IMPACTOS, CALOR EXCESSIVO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SEM UMIDADE EXCESSIVA E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECIDA OU ENRUGADA, COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU MANCHAS ESCURAS PROFUNDAS. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.				
101	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D'ÁGUA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA, PODENDO APRESENTAR ALGUMAS PEQUENAS MANCHAS MARROM CLARAS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, MACIA E DE TEXTURA CREMOSA, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE, SUAVE E LEVEMENTE AROMÁTICA, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE NANICA. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 120G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA NANICA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE FORMA QUE POSSA SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS O RECEBIMENTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO.	KG	3.180	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, LONGE DE FONTES DE CALOR EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA NANICA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA, MUITO ESCURA OU MANCHADA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.					
102	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM LEVE TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA A AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA NÃO MUITO MACIA, COM LEVE CROCÂNCIA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR LIGEIRAMENTE MAIS ÁCIDO DO QUE A BANANA NANICA, SENDO MENOS DOCE E MAIS FIRME. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MADURAÇÃO: A BANANA PRATA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, GARANTINDO DURABILIDADE DE NO MÍNIMO 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA PRATA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE	KG	9.580	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA ESCURA, MUITO MADURA OU RACHADA. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU EXCESSIVAMENTE AMASSADOS.					
103	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA TERRA/ BANANA COMPRIDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA OU PARA PREPARO DE PRATOS COMO FRITURAS OU COZIDOS. COR DA CASCA: AMARELA COM TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, FIRME E DE TEXTURA MAIS DENSE E MENOS DOCE, IDEAL PARA PREPARAÇÕES COZIDAS, FRITAS OU ASSADAS. SABOR: MENOS DOCE EM COMPARAÇÃO COM OUTRAS VARIEDADES DE BANANA, COM SABOR MAIS SUAVE E LEVE. TAMANHO E PESO: GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA TERRA DEVE SER FORNECIDA NO PONTO DE AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BANANA TERRA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	KG	1.730	R\$	R\$	





	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. AS BANANAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR OU À UMIDADE. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL AREJADO, SECO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO POR PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTROS CONTAMINANTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA EXCESSIVAMENTE MADURA OU MUITO ESCURA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO INTERNA. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTOS SOLTOS DA PENCA OU AMASSADOS.					
104	FRUTA IN NATURA, TIPO CAQUI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, COMESTÍVEL, DO TIPO SOBREMESA. COR DA CASCA: A COR DA CASCA DEVE SER ALARANJADA, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM A VARIEDADE, SENDO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS. COR DA POLPA: A POLPA DO CAQUI DEVE SER SUAVE, DOCE E GELATINOSA, COM COR QUE PODE VARIAR DO AMARELO AO LARANJA, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO. SABOR: DOCE E SUAVE, COM UMA TEXTURA MACIA E SEM ADSTRINGÊNCIA (SE FOR DA VARIEDADE "FUYU"). TAMANHO E PESO: O CAQUI DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 250G POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: O CAQUI FORNECIDO DEVE SER ENTREGUE EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE AMADURECIMENTO CONTROLADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS CAQUIS DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE MATERIAL VENTILADO, DE FORMA QUE NÃO OCORRAM DANOS AOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM ESTAR EMBALADAS EM BANDEJAS OU CAIXAS, COM CAMADA ÚNICA OU EM CAMADAS, PROTEGIDAS DE IMPACTOS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA DANIFICADA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O CAQUI DEVE SER ARMAZENADO E TRANSPORTADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO CAQUI DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.	KG	1.400	R\$	R\$	



	REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE OU DETERIORAÇÃO. O CAQUI DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS E PRESSÕES EXCESSIVAS. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM AMBIENTE SECO E AREJADO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O CAQUI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA RACHADA OU COM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS. FRUTOS MURCHOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO INTERNA. PRESENÇA DE FUNGOS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS MOLES DEMAIS OU EM ESTÁGIO AVANÇADO DE AMADURECIMENTO COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO.					
105	FRUTA IN NATURA, TIPO COCO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA EXTRAÇÃO DE ÁGUA DE COCO, SENDO TAMBÉM INDICADA PARA CONSUMO DE SUA POLPA. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER VERDE E SEM RACHADURAS OU DANOS EVIDENTES. A COLORAÇÃO PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, MAS NÃO DEVE ESTAR AMARELADA OU SECA. PESO: O COCO VERDE DEVE TER PESO MÉDIO DE 1,2 A 1,5 KG POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO CONFORME O TAMANHO. ÁGUA DE COCO: O VOLUME DE ÁGUA NO INTERIOR DO COCO DEVE SER ADEQUADO, COM MÉDIA DE 300 A 500 ML DE ÁGUA POR UNIDADE, SENDO CLARA, FRESCA E SEM IMPUREZAS. POLPA: A POLPA DEVE SER FINA E MACIA, COM A ESPESSURA NÃO SUPERIOR A 2 CM, EM ESTÁGIO IDEAL PARA CONSUMO. A ESPESSURA DA POLPA PODE VARIAR DEPENDENDO DA MATURAÇÃO DO FRUTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS COCOS DEVEM SER ENTREGUES EM LOTES OU CAIXAS, PROTEGIDOS DE IMPACTOS QUE POSSAM DANIFICAR A CASCA. AS CAIXAS DEVEM SER VENTILADAS, A FIM DE MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. NÃO DEVEM APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES DESAGRADÁVEIS. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18°C A 24°C PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E A DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO COCO VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	KG	380	R\$	R\$	



	O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA PARA EVITAR O SUPERAQUECIMENTO E GARANTIR A PRESERVAÇÃO DA ÁGUA E POLPA DO COCO. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM BANDEJAS OU CAIXAS ADEQUADAS PARA O ACONDICIONAMENTO DOS COCOS, PROTEGENDO-OS CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM PREJUDICAR A QUALIDADE DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE SECO, FRESCO E VENTILADO, SEM EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL OU A FONTES DE CALOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O COCO VERDE SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO NA CASCA OU NA POLPA. ÁGUA DE COCO COM COR TURVA OU COM IMPUREZAS VISÍVEIS. POLPA RESSECADA OU COM APARÊNCIA DETERIORADA. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM PERDA DE ÁGUA OU SECAGEM DA POLPA.					
106	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA COMESTÍVEL, DE POLPA VERDE OU AMARELA, E SEMENTES PEQUENAS E COMESTÍVEIS. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER MARROM E COBERTA COM UMA LEVE PENUGEM. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. COR DA POLPA: A POLPA DEVE SER VERDE VIBRANTE, COM UMA CAMADA INTERNA AMARELA AO REDOR DAS SEMENTES. A POLPA DEVE SER SUCULENTA E FRESCA, SEM SINAIS DE SECURA OU FERMENTAÇÃO. PESO: O PESO MÉDIO DO KIWI DEVE VARIAR ENTRE 70G A 120G POR UNIDADE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA FRESCA E MADURA. NÃO DEVE APRESENTAR SABORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O KIWI DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS VENTILADAS OU BANDEJAS DE PAPELÃO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVE SER SELADA E ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O LOTE, DATA DE COLHEITA E DE VALIDADE. A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER FEITA EM AMBIENTE FRESCO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 8°C, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE E FRESCOR. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO KIWI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E DE QUALIDADE: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E CONDIÇÕES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO KIWI DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA	KG	1.310		R\$	R\$





	CONTROLADA ENTRE 2°C A 8°C, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. AS FRUTAS DEVEM SER ACONDICIONADAS DE FORMA A EVITAR CHOQUES, DEFORMAÇÕES OU DANOS À CASCA E À POLPA. DURANTE O TRANSPORTE, O KIWI DEVE SER PROTEGIDO DE EXPOSIÇÕES DIRETAS AO SOL, CALOR EXCESSIVO OU CONDIÇÕES DE UMIDADE QUE POSSAM AFETAR SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O KIWI SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, RACHADA, COM MOFO OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA MURCHA, SECA OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE MATURAÇÃO, COM POLPA MOLE E AMARELADA DEMAIS. PRESENÇA DE SEMENTES ESCURECIDAS OU DEFORMADAS. FRUTAS COM SABOR ESTRANHO OU DESCOMPENSADO (EXCESSO DE ACIDEZ OU AMARGOR).					
107	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PREFERENCIALMENTE DA VARIEDADE PERA. TAMANHO: AS LARANJAS DEVERÃO TER TAMANHO UNIFORME E PESO MÉDIO ENTRE 200G A 300G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, COM TONALIDADE UNIFORME, SEM MANCHAS OU MARCAS DE FUNGOS OU BOLORES. A CASCA NÃO DEVE ESTAR ESPESSA OU GROSSA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LARANJA VIBRANTE. NÃO DEVE APRESENTAR SECURA, MOFO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: A LARANJA DEVE TER SABOR DOCE E LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CONFORME A VARIEDADE, COM ALTO TEOR DE SUCO E SEM SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS LARANJAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS VENTILADAS DE PAPELÃO OU MATERIAL SIMILAR, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR SUA FRESCURA. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVE CONTER DE 10KG A 15KG DE LARANJAS, COM UNIDADES EMBALADAS DE MANEIRA QUE EVITEM AMASSAMENTO OU DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ROTULADA COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A LARANJA DEVE SER ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 6°C E 8°C, PARA MANTER SUAS QUALIDADES DE FRESCOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA LARANJA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA	KG	8.270	R\$	R\$	





	CONTROLADA ENTRE 6°C E 8°C, PARA EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE E GARANTIR QUE AS LARANJAS CHEGUEM EM BOAS CONDIÇÕES. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, SENDO EMBALADAS DE FORMA QUE EVITEM IMPACTOS E AMASSAMENTO. DURANTE O TRANSPORTE, DEVE-SE EVITAR A EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL, CALOR EXCESSIVO E UMIDADE ELEVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A LARANJA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA RACHADA, COM MANCHAS ESCURAS, MOFO OU BOLORES. POLPA SECA, DURA, OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. FRUTAS COM CASCA ESPESSA OU COM DEFEITOS EVIDENTES. FRUTAS COM SABOR MUITO ÁCIDO OU AMARGO, QUE NÃO CONDIZEM COM A VARIEDADE. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS QUE COMPROMETEM A QUALIDADE, COMO AMASSADOS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.					
108	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ ARGENTINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ ARGENTINA, CONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR EQUILIBRADO E CASCA COLORIDA. PODE SER UMA DAS VARIEDADES COMO GALA, RED DELICIOUS, GRANNY SMITH, ENTRE OUTRAS, DEPENDENDO DA SAFRA DISPONÍVEL. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ DEVERÁ SER DE COR UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO VARIAR DE VERMELHA INTENSA A VERDE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. A CASCA DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU QUALQUER TIPO DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVERÁ SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU MACERAÇÃO. O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM QUAISQUER DEFEITOS ORGANOLÉPTICOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE, COM INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ ARGENTINA DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE	KG	4.360	R\$	R\$	



	COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. NORMAS DE IMPORTAÇÃO (SE FOR O CASO): DEVE CUMPRIR TODAS AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, PARA IMPORTAÇÃO DE FRUTAS, SE NECESSÁRIO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR AMADURECIMENTO EXCESSIVO. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM USO DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.					
109	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ FUJI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ FUJI, RECONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR DOCE E EQUILIBRADO E CASCA DE COLORAÇÃO INTENSA. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DE COR VERMELHA INTENSA, COM A COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, CROCANTE, SUAVE E DOCE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE FUJI, SEM AMARGOR OU OUTROS SABORES INDESEJÁVEIS. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DOCE, COM ACIDEZ SUAVE, TÍPICO DA VARIEDADE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU OUTROS DEFEITOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ESPECÍFICAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, COM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA DANOS. PESO POR EMBALAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ TER	KG	7.210		R\$	R\$





	ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS, DE TAMANHO UNIFORME, SEM AMASSADOS OU DANOS VISÍVEIS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ROTULADAS CORRETAMENTE COM AS INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DA MAÇÃ, LOTE, DATA DE COLHEITA, VALIDADE E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. AS MAÇÃS DEVEM SER MANTIDAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A FRESCURA E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ FUJI DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E SEGURANÇA ALIMENTAR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MAÇÃ DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E EVITAR QUE A FRUTA AMADUREÇA EXCESSIVAMENTE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, UTILIZANDO-SE DE EMBALAGENS QUE EVITEM IMPACTO E AMASSADOS. DURANTE O TRANSPORTE, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS, UMIDADE EXCESSIVA OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA ESCURA, RESSECADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTAS AMOLECIDAS, COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU APODRECIMENTO. FRUTAS COM DEFEITOS MECÂNICOS, COMO AMASSADOS, QUEBRAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO.				
110	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ VERDE, PODENDO SER DA VARIEDADE GRANNY SMITH OU OUTRAS VARIETADES SIMILARES, RECONHECIDAS POR SUA ACIDEZ E CROCÂNCIA. TAMANHO: AS MAÇÃS VERDES DEVEM TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVERÁ TER COR VERDE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, PONTUAÇÕES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A TONALIDADE PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DESDE QUE NÃO HAJA VARIAÇÃO EXCESSIVA. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E LISA, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU OUTROS DEFEITOS MECÂNICOS. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE AMOLECIMENTO OU OUTROS DANOS. POLPA: A POLPA DEVE SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, COM BOA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO,	KG	660	R\$	R\$



CARACTERIZANDO O FRESCOR DA MAÇÃ. A MAÇÃ VERDE É TIPICAMENTE MAIS ÁCIDA QUE OUTRAS VARIEDADES, APRESENTANDO UMA ACIDEZ CARACTERÍSTICA SEM AMARGOR EXCESSIVO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER REFRESCANTE, COM PREDOMINÂNCIA DE ACIDEZ, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, EQUILIBRADA COM O SABOR DOCE DA MAÇÃ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS APROPRIADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SOFRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVERÃO TER ENTRE 10KG A 15KG, CONTENDO MAÇÃS INTEIRAS DE TAMANHO E MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS MAÇÃS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE E FRESCOR. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ SER CORRETAMENTE ROTULADA COM INFORMAÇÕES COMO O TIPO DE MAÇÃ, ORIGEM, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MAÇÃ VERDE DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, REFERENTE A BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE MAÇÃS, INCLUINDO A VERIFICAÇÃO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS E OUTROS CONTROLES DE QUALIDADE. REQUISITOS DE IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, ELE DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA, CONFORME AS NORMAS DE IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DAS MAÇÃS DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 1°C E 5°C PARA GARANTIR A PRESERVAÇÃO DO FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PRECOCE. AS MAÇÃS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM O USO DE EMBALAGENS ADEQUADAS PARA EVITAR AMASSADOS, QUEBRAS OU OUTROS DEFEITOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS MAÇÃS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MAÇÃ VERDE SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. HOVER DEFORMAÇÕES, AMASSADOS OU DANOS MECÂNICOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE VISUAL E A INTEGRIDADE DA FRUTA.					





	A MAÇÃ APRESENTAR SABOR AMARGO EXCESSIVO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO ORGANOLÉPTICO.					
111	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO FORMOSA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO FORMOSA, COM CARACTERÍSTICAS DE BOA POLPA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 2 A 4 KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO FORMOSA DEVERÁ TER COR VERDE A AMARELA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, COM TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA MADURA, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA E SUCULENTA, SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO FORMOSA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 12KG A 18KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO FORMOSA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO FORMOSA DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS	KG	6.830	R\$	R\$	





	OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.				
112	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO PAPAIA, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, COMO POLPA MACIA E DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 500G A 1,5KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO PAPAIA DEVERÁ APRESENTAR COR VERDE-AMARELADA A LARANJA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, MAS COM FACILIDADE PARA SER CORTADA AO AMADURECER, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA, SUCULENTA E SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO PAPAIA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM TER ENTRE 10KG A 15KG, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM AS MESMAS DE MATURAÇÃO UNIFORME. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVERÃO SER ARMAZENADAS E TRANSPORTADAS EM TEMPERATURA ENTRE 8°C E 12°C, PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR. A FRUTA NÃO PODE SER ARMAZENADA OU TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS SUPERIORES A 12°C. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE COLHEITA, NÚMERO DO LOTE, ORIGEM E VALIDADE. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MAMÃO PAPAIA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O	KG	2.565	R\$	R\$





	PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O MAMÃO PAPAIA DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C PARA PRESERVAR O FRESCOR E EVITAR O AMADURECIMENTO PREMATURO. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS FRUTAS NÃO DEVEM SER EXPOSTAS A TEMPERATURAS ELEVADAS OU À LUZ SOLAR DIRETA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO SINAL DE DETERIORAÇÃO. A FRUTA TIVER GOSTO AMARGO OU INDICADO SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA ESTIVER COM MUITA FIBRA OU TEXTURA INADEQUADA, COMPROMETENDO A QUALIDADE DO CONSUMO.				
113	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MARACUJÁ DA VARIEDADE AMARELA OU ROXA (VARIEDADE COMUM PARA CONSUMO IN NATURA). TAMANHO E PESO: O MARACUJÁ DEVE TER TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 100G A 300G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, ESPESSA E SEM RACHADURAS, DE COR AMARELA VIBRANTE OU ROXA, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU DECOMPOSIÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUCULENTA, COM BOA QUANTIDADE DE SEMENTES E COM UMA COLORAÇÃO LARANJA INTENSA. A POLPA DEVE SER FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU SECAGEM. SABOR: O SABOR DO MARACUJÁ DEVE SER TÍPICO E INTENSO, DOCE COM UM TOQUE ÁCIDO, SEM AMARGOR EXCESSIVO, PRÓPRIO DA VARIEDADE. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, FRESCO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MARACUJÁ DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADO, ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. AS CAIXAS DEVEM SER ORGANIZADAS PARA EVITAR O AMASSAMENTO OU DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 10KG E 15KG DE MARACUJÁ, COM FRUTAS DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR CONTATO EXCESSIVO ENTRE ELAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O MARACUJÁ DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. A FRUTA DEVE SER	KG	1.000	R\$	R\$





	TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA SUA QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: O MARACUJÁ DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO MARACUJÁ IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MARACUJÁ DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 10°C A 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MARACUJÁ SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU A DURABILIDADE DO PRODUTO. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU LÍQUIDO EXCESSIVO, COMPROMETENDO O SABOR E A QUALIDADE DA FRUTA. FRUTAS MURCHAS, SECAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.					
114	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÂNCIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÂNCIA DE POLPA VERMELHA, COMUM PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A MELÂNCIA DEVE TER PESO MÉDIO ENTRE 5 KG E 10 KG POR UNIDADE. AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO CONSISTENTE E ADEQUADO PARA O CONSUMO DE UMA FAMÍLIA MÉDIA OU INDIVIDUAL. CASCA: A CASCA DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO VERDE-ESCURO A VERDE-CLARO, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER VERMELHA, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A MELÂNCIA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: A FRUTA DEVE APRESENTAR SABOR DOCE, REFRESCANTE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. AROMA: O PRODUTO DEVE TER AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA MELÂNCIA MADURA, COM INTENSIDADE AGRADÁVEL.	KG	6.450		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A MELANCIA DEVE SER ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE SEM DANOS. AS CAIXAS DEVEM SER DISPOSTAS DE MANEIRA A EVITAR O AMASSAMENTO DA FRUTA DURANTE O TRANSPORTE. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 10 A 20 MELANCIAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 100 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MELANCIA DEVE SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO EM BOAS CONDIÇÕES. PRAZO DE VALIDADE: A MELANCIA DEVE SER CONSUMIDA DENTRO DO PRAZO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, DESDE QUE ARMAZENADA CORRETAMENTE. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME A MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MELANCIA IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MELANCIA DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS, E DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR AMASSAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MELANCIA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
115	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÃO DA VARIEDADE CANÁRIO, OU OUTROS TIPOS DE POLPA LARANJA OU AMARELA, ADEQUADOS PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE E TAMANHO DA FRUTA.	KG	1.920	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

CASCA: A CASCA DO MELÃO DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE (VERDE-AMARELADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA CLARA OU AMARELA, E MAIS DOURADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA LARANJA). NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A FRUTA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: O MELÃO DEVE TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, SEM AMARGOR OU SABOR DESEQUILIBRADO. AROMA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO E DOCE, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE MELÃO MADURA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: O MELÃO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS APROPRIADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, EVITANDO DANOS FÍSICOS DURANTE O PROCESSO DE ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 6 A 10 MELÕES POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 35 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A FRUTA DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. O MELÃO DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 15°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O MELÃO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DO PRAZO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, CASO ESTEJA ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO. CASO NECESSÁRIO, OS PRAZOS DE VALIDADE PODEM SER AJUSTADOS CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO E AS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MELÃO IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO MELÃO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS FRUTAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS, UTILIZANDO EMBALAGENS RESISTENTES E ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MELÃO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU DURABILIDADE DA					





	FRUTA. POLPA COM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO, COMO, ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS MURCHAS, SECAS, AMASSADAS OU COM ODOR DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.					
116	FRUTA IN NATURA, TIPO MORANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MORANGO DE QUALIDADE SUPERIOR, DE VARIEDADE CONVENCIONAL, RECONHECIDA POR SUA EXCELENTE QUALIDADE. TAMANHO E PESO: O MORANGO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 15G E 30G POR UNIDADE. COR: A FRUTA DEVE APRESENTAR COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM O TOPO DA FRUTA LIVRE DE VERDE EXCESSIVO. FORMA: O MORANGO DEVERÁ TER FORMATO CÔNICO, SEM DEFORMAÇÕES, COM A BASE BEM FIRME E SEM SINAIS DE APODRECIMENTO. AROMA: O MORANGO DEVERÁ TER AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, COM UM CHEIRO FRESCO E FORTE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA: A POLPA DO MORANGO DEVE SER MACIA, SUAVE, BEM HIDRATADA E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: OS MORANGOS DEVERÃO SER EMBALADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO, ADEQUADAS PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G A 500G DE MORANGOS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DA DEMANDA. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVE SER DE ATÉ 5KG, DEPENDENDO DO TAMANHO E QUANTIDADE DE MORANGOS NA EMBALAGEM. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: DURANTE O TRANSPORTE, OS MORANGOS DEVEM SER MANTIDOS EM TEMPERATURAS ENTRE 2°C E 5°C, EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM FRESCOR E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: OS MORANGOS DEVEM SER CONSUMIDOS DENTRO DE 2 A 4 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE MORANGO IN NATURA DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, O MORANGO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O MORANGO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 5°C, A FIM DE GARANTIR QUE	KG	1.650	R\$	R\$	





	A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE O SUFICIENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O MORANGO SEJA ENTREGUE DENTRO DE 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA MANTER SUA FRESCURA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MORANGO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS, OU COM SINAIS DE PODRES. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
117	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: NECTARINA DE ALTA QUALIDADE, RECONHECIDA POR SUA SUCULÊNCIA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 300G POR UNIDADE, APRESENTANDO FORMATO ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, CONFORME A VARIEDADE. COR: A FRUTA DEVE TER COR VERMELHA OU AMARELADA, DE FORMA UNIFORME, SEM MANCHAS VERDES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO INADEQUADO. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DA NECTARINA DEVE SER SUAVE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A FRUTA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS OU FISSURAS NA CASCA. AROMA: A NECTARINA DEVE EXALAR AROMA DOCE E PERFUMADO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. FORMA: O FORMATO DA NECTARINA DEVE SER ESFÉRICO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES, COM UMA CASCA LISA E BRILHANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS NECTARINAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO OU OUTROS TIPOS DE EMBALAGEM APROPRIADOS, QUE OFEREÇAM PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER DE 2KG A 5KG DE NECTARINAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C. AS FRUTAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA EVITAR A PERDA DE QUALIDADE E FRESCOR. PRAZO DE VALIDADE: A NECTARINA DEVE SER CONSUMIDA NO MÁXIMO 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDA EM CONDIÇÕES APROPRIADAS DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE NECTARINAS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE,	KG	980	R\$	R\$





	REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS NECTARINAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS CAIXAS DE NECTARINAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR O ESMAGAMENTO DAS FRUTAS. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA DANOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE AS NECTARINAS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS NECTARINAS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
118	FRUTA IN NATURA, TIPO PERA WILLIAMS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊRA WILLIAMS, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. TAMANHO E PESO: AS PERAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 250G POR UNIDADE. COR: AS PERAS WILLIAMS DEVEM POSSUIR UMA COR AMARELA ESVERDEADA OU AMARELA DOURADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTA E CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. FORMA: A PERA WILLIAMS DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE LIGEIRAMENTE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E PERFUMADO, TÍPICO DA VARIEDADE WILLIAMS, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS PERAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PERAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DA FRUTA.	KG	1.550	R\$	R\$



	PRAZO DE VALIDADE: AS PERAS WILLIAMS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS PERAS WILLIAMS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS PERAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE AS PERAS WILLIAMS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: AS PERAS WILLIAMS SERÃO REJEITADAS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
119	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊSSEGO DA VARIEDADE ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA, COM SABOR DOCE E SUCULENTO, DE ACORDO COM A ESTAÇÃO DO ANO. TAMANHO E PESO: AS UNIDADES DEVEM TER PESO ENTRE 150G A 250G POR PÊSSEGO, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA COLHEITA. COR: OS PÊSSEGOS DEVEM TER UMA COR QUE VARIA DE AMARELO A ALARANJADA, COM TONALIDADE HOMOGÊNEA E SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTO E MACIA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A CASCA DEVE SER FINA E NÃO APRESENTAR RACHADURAS. FORMA: O PÊSSEGO DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: O PÊSSEGO DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA FRUTA, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS FRUTAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, COM PROTEÇÃO	KG	1.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ADEQUADA PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E CADA UMA DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PÊSSEGOS, DEPENDENDO DO TAMANHO DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: O PESO TOTAL DAS EMBALAGENS DEVERÁ SER DE 2KG A 5KG, CONFORME A SOLICITAÇÃO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PÊSSEGO. PRAZO DE VALIDADE: O PÊSSEGO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DOS PÊSSEGOS DEVE SEGUIR AS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADO, DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 5°C PARA GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS À CASCA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E BEM VEDADAS PARA PROTEGER O PRODUTO CONTRA IMPACTOS E DEFORMAÇÕES DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE OS PÊSSEGOS SEJAM ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR FRESCOR E QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: OS PÊSSEGOS SERÃO REJEITADOS CASO APRESENTEM: FRUTAS AMASSADAS, FERMENTADAS OU COM SINAIS DE PODRE. FRUTAS MURCHAS OU DESIDRATADAS, COM A POLPA SECA OU ENRUGADA. MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO NA CASCA. PRESENÇA DE INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES VISÍVEIS.				
120	FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: TANGERINA DA VARIEDADE PONKAN. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 200G E 400G POR UNIDADE, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA MATURAÇÃO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DEVERÁ SER DE COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS OU RACHADURAS, COM TEXTURA FINA E FÁCIL DE SER REMOVIDA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA ADEQUADA PARA CONSUMO. SABOR: O PRODUTO DEVERÁ TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, COM UMA LEVE ACIDEZ CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE PONKAN.	KG	1.960	R\$	R\$





	AROMA: O MELÃO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO, DOCE E CARACTERÍSTICO DA TANGERINA, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS TANGERINAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, PROTEGENDO-AS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE A ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 12 A 18 TANGERINAS POR EMBALAGEM, DEPENDENDO DO TAMANHO DA FRUTA, COM O PESO TOTAL DA EMBALAGEM NÃO SUPERIOR A 25 KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: AS FRUTAS DEVEM SER TRANSPORTADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS PARA GARANTIR QUE CHEGUEM AO DESTINO COM A TEMPERATURA ADEQUADA. A TANGERINA DEVERÁ SER MANTIDA EM TEMPERATURAS ENTRE 10°C E 12°C PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER CONSUMIDO DENTRO DE 7 A 10 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DE TANGERINA PONKAN IN NATURA DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS E VEGETAIS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. CASO SEJA IMPORTADA, A TANGERINA DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 10°C E 12°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE AO DESTINO EM PERFEITO ESTADO. AS FRUTAS DEVEM SER MANIPULADAS DE FORMA A EVITAR IMPACTOS E DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE, COM AS CAIXAS DEVIDAMENTE LACRADAS E PROTEGIDAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A TANGERINA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU OUTROS DEFEITOS VISÍVEIS. POLPA DETERIORADA, COM ÁREAS SECAS, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. FRUTAS AMASSADAS, MURCHAS OU COM ODORES DESAGRADÁVEL, QUE INDIQUEM PERDA DE FRESCOR OU DETERIORAÇÃO.				
121	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA NIÁGARA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO NIÁGARA, SENDO ESTA A VARIEDADE MAIS POPULAR PARA CONSUMO IN NATURA, CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSE. COR: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE APRESENTAR-SE EM TONALIDADE VERDE-AMARELADA (NA FASE INICIAL DE MATURAÇÃO) OU ROXA (NA FASE MAIS MADURA), CONFORME O ESTÁGIO DE COLHEITA, COM UMA COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHANTE.	KG	1.720	R\$	R\$





TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E SUAVE, COM BOA CONSISTÊNCIA E ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA, MAS NÃO EXCESSIVAMENTE DURA. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.					





122	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA RUBI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO RUBI, VARIEDADE CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSE. COR: A UVA TIPO RUBI DEVE APRESENTAR-SE EM COR VERMELHO-PÚRPURA A VERMELHO ESCURO, COM UMA TONALIDADE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DA UVA TIPO RUBI DEVE SER DOCE, COM BOA CONSISTÊNCIA E UMA LEVE ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSE E RESISTENTE. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO RUBI DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A 5KG, COM O PRODUTO BEM ACONDICIONADO PARA EVITAR AMASSAMENTO E CONTAMINAÇÃO. PESO POR EMBALAGEM: AS EMBALAGENS DE UVA DEVEM TER UM PESO ENTRE 1KG A 5KG, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DA UVA DEVEM SER REALIZADOS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR O FRESCOR E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: AS UVAS DEVEM SER CONSUMIDAS DENTRO DE 5 A 7 DIAS APÓS A COLHEITA, QUANDO ARMAZENADAS ADEQUADAMENTE E TRANSPORTADAS EM CONDIÇÕES IDEAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DAS UVAS DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, REGULANDO A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS. NORMAS DO MAPA PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE FRUTAS FRESCAS. O FORNECIMENTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) PARA O COMÉRCIO DE FRUTAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM A TEMPERATURA MANTIDA ENTRE 2°C E 4°C, PARA GARANTIR QUE AS UVAS CHEGUEM AO DESTINO EM BOM ESTADO. PROTEÇÃO E CUIDADOS: AS UVAS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS ÀS CASCAS. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS, RESISTENTES E BEM VEDADAS, DE MODO A PROTEGER AS UVAS CONTRA IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE ENTREGA: A ENTREGA DAS UVAS DEVE SER REALIZADA EM ATÉ 48 HORAS APÓS A COLHEITA, PARA GARANTIR A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	KG	1.640	R\$	R\$





	CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: SERÃO REJEITADAS AS UVAS QUE APRESENTEM: GRÃOS DANIFICADOS, QUEBRADOS OU MACHUCADOS. FRUTAS MURCHAS OU COM A POLPA AMOLECIDA. PRESENÇA DE FUNGOS OU MOFO. DECOMPOSIÇÃO VISÍVEL OU FERMENTAÇÃO NOS CACHOS DE UVA. SINAIS DE INFESTAÇÃO POR INSETOS OU OUTROS CONTAMINANTES.					
123	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY ATKINS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MANGA TOMMY ATKINS, RECONHECIDA POR SUA QUALIDADE, SABOR DOCE E DE FÁCIL MANUSEIO. TAMANHO E PESO: A MANGA DEVE TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 350G A 800G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E DE COR QUE VARIA DO VERDE-AMARELADO AO VERMELHO, DEPENDENDO DO PONTO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER AMARELA VIBRANTE, SUAVE, FIRME E SEM FIBRAS EXCESSIVAS, APRESENTANDO BAIXO TEOR DE FIBRAS E SEM PRESENÇA DE ÁREAS FIBROSAS NO SEU INTERIOR. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, COM CONSISTÊNCIA E COR UNIFORME. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E AGRADÁVEL, COM UMA LEVE ACIDEZ. A MANGA DEVE APRESENTAR O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE DOÇURA E ACIDEZ TÍPICAS DA VARIEDADE TOMMY ATKINS. TEXTURA: A TEXTURA DA POLPA DEVE SER SUAVE E MACIA, COM UM BOM ÍNDICE DE SUCULÊNCIA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DE FRUTAS, COM A QUANTIDADE NECESSÁRIA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER ENTRE 8KG E 12KG DE MANGAS, COM AS FRUTAS BEM ACOMODADAS E SEPARADAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: A MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ SER ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM TEMPERATURAS ENTRE 12°C E 18°C, DE FORMA A MANTER SUA QUALIDADE E EVITAR O AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A FRUTA NÃO PODE SER EXPOSTA A TEMPERATURAS SUPERIORES A 18°C PARA PRESERVAR A FRESCURA. ROTULAGEM: CADA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTOR, DATA DE COLHEITA, ORIGEM E VALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA MANGA TOMMY ATKINS DEVERÁ ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA, QUE ESTABELECE AS BOAS PRÁTICAS PARA O MANUSEIO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUE REGULA A COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS. NORMAS DO MAPA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE	KG	2.560		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FRUTAS FRESCAS. REQUISITOS PARA IMPORTAÇÃO (SE NECESSÁRIO): CASO O PRODUTO SEJA IMPORTADO, DEVERÁ SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DA ANVISA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA MANGA TOMMY ATKINS DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 12°C E 18°C, PARA GARANTIR QUE A FRUTA CHEGUE EM BOAS CONDIÇÕES, SEM DETERIORAÇÃO PRECOCE. AS MANGAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS, AMASSADOS E OUTROS DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES E ADEQUADAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E GARANTIR QUE AS FRUTAS CHEGUEM AO DESTINO SEM COMPROMETIMENTO DA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MANGA TOMMY ATKINS SERÁ REJEITADA SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO, AMASSADOS OU OUTROS DANOS MECÂNICOS. A POLPA ESTIVER EXCESSIVAMENTE FIBROSA, COM SABOR AMARGO OU COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. A FRUTA APRESENTAR DECOMPOSIÇÃO INTERNA, COMO ÁREAS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, COMO LIQUEFAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. A CASCA APRESENTAR DESCOLORAÇÃO ACENTUADA, RACHADURAS OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO.				
124	FUBÁ DE ARROZ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE ARROZ COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% ARROZ MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: ESBRAQUIÇADA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ASPECTO: PRODUTO SECO, EM PÓ FINO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA OU IMPUREZAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO; PRODUTO NATURALMENTE LIVRE DE GLÚTEN. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS (COMO MICOTOXINAS), FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE; DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ), NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, VALOR NUTRICIONAL, E FRASES OBRIGATÓRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (EX: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, SE APLICÁVEL); VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	PACOTE	290	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS, LIVRES DE ODORES E CONTAMINAÇÕES, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, LIVRE DE PRAGAS, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E RADIAÇÃO SOLAR. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS URBANO, KODILAR OU NIPPON.					
125	FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE MILHO COMUM, DE GRANULOMETRIA FINA; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% MILHO MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: AMARELO CLARO, UNIFORME E NATURAL; ASPECTO: PRODUTO SECO, GRANULADO FINO OU MÉDIO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO MILHO, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, INSETOS, FUNGOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS) OU MATÉRIAS TERROSAS; PRODUZIDO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DE INSPEÇÃO (QUANDO APLICÁVEL), E ROTULAGEM NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO LIMPO, COBERTO E ISENTO DE ODORES OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, LIVRE DE PRAGAS, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE CALOR EXCESSIVO. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 331/2019 – ANVISA: PADRÕES MICROBIOLÓGICOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE A PRESENÇA DE GLÚTEN; PORTARIA Nº 691/2022 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO FUBÁ DE MILHO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS YOKI, SINHA OU KIMIMO.	PACOTE	340	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

126	GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS – EMBALAGEM DE 35G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA COMESTÍVEL, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE; APRESENTAÇÃO: PÓ HOMOGÊNEO E ISENTO DE GRUMOS, SUJIDADES, BOLORES E ODORES ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 35G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES, EDULCORANTES (QUANDO DIET/LIGHT), REGULADORES DE ACIDEZ E OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: MÚLTIPLOS SABORES – DEVERÁ SER FORNECIDA EM SORTIMENTO VARIADO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO CONTRATANTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, PARASITAS OU INSETOS; PRODUZIDO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), ATENDENDO À RDC Nº 275/2002 – ANVISA; INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS CONFORME A RDC Nº 173/2016 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, COM VEDAÇÃO SEGURA; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME COMERCIAL, SABOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, CNPJ DO FABRICANTE, MODO DE PREPARO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, E ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN OU ALERGÊNICOS CONFORME A RDC Nº 26/2015 – ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 06 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE, SUJIDADES E CONTAMINAÇÕES CRUZADAS; ARMAZENAMENTO: EM AMBIENTE SECO, LIMPO, VENTILADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; LEI Nº 10.674/2003: INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE GLÚTEN; RDC Nº 173/2016 – ANVISA: CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTI.	UNIDADE	1.130	R\$	R\$
127	GELATINA INCOLOR, SEM SABOR – EMBALAGEM DE 24G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA INCOLOR E SEM SABOR; APRESENTAÇÃO: PÓ FINO E HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS, ODOR OU SABOR ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 24G (EMBALAGEM CONTENDO 1 SACHÊ ÚNICO); COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA (COLÁGENO HIDROLISADO DE ORIGEM ANIMAL);	UNIDADE	510	R\$	R\$





	ISENTA DE: CORANTES, CONSERVANTES, ADOÇANTES, AROMATIZANTES E GLÚTEN; SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA MORNHA, FORMANDO SOLUÇÃO TRANSLÚCIDA; APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO GERAL, IDEAL PARA SOBREMESAS, MOUSSES, RECHEIOS E ESPESAMENTOS DE LÍQUIDOS. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, IMPUREZAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, PRESENÇA DE INSETOS OU ODORES ESTRANHOS; DEVERÁ SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVE ESTAR DE ACORDO COM A IN Nº 34/2018 – MAPA, QUE REGULA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE À UMIDADE E LUZ; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E MODO DE PREPARO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 6 MESES. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS DO CALOR EXCESSIVO, SEM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E FONTES DE CALOR, ENTRE 10°C E 25°C. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES: RDC Nº 275/2002 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; RDC Nº 26/2015 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS EM ALIMENTOS; LEI Nº 10.674/2003: OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; CODEX ALIMENTARIUS: NORMAS INTERNACIONAIS PARA INGREDIENTES ALIMENTARES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR ÀS MARCAS DR. OETKER, ROYAL OU APTI.				
128	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 4 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 4 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU	PACOTE	1.330	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
129	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 7 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 7 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTO DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO OU INSPEÇÃO SANITÁRIA (QUANDO APLICÁVEL). TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO, ADEQUADO AO TRANSPORTE DE PRODUTOS CONGELADOS, LIMPO E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE; TEMPERATURA: DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA INFERIOR A 0°C, DE FORMA A PRESERVAR O ESTADO	PACOTE	1.320	R\$	R\$





	SÓLIDO DO GELO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA GM/MS Nº 888/2021: PARÂMETROS DE POTABILIDADE DA ÁGUA; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO RDC Nº 91/2001 – ANVISA: REGULAMENTO ESPECÍFICO PARA GELO DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; CODEX ALIMENTARIUS: BOAS PRÁTICAS INTERNACIONAIS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR AO OFERECIDO POR EMPRESAS LICENCIADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVIDAMENTE REGISTRADAS E ESPECIALIZADAS NA PRODUÇÃO DE GELO PARA FINS ALIMENTARES.				
130	HORTALIÇA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CABEÇA ÚNICA. COR: VERDE INTENSO, UNIFORME, SEM AMARELAMENTO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: INFLORESCÊNCIAS COMPACTAS E FIRMES, SEM FLORES ABERTAS. CAULE: INTEIRO, FIRME E SEM RACHADURAS OU SINAIS DE RESSECAMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G (PARA CABEÇA ÚNICA) OU MAÇOS DE 300G A 500G (PARA RAMOSO). ODOR: FRESCO, CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O BRÓCOLIS DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU BANDEJAS PLÁSTICAS ENVOLTAS POR FILME PVC PERFURADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS SUPERIORES A 10°C, QUE ACELERAM A DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO:	KG	2.083	R\$	R\$





	PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FLORES ABERTAS OU CAULE RESSECADO. PRODUTO AMARELADO, MURCHO OU COM MANCHAS ESCURAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.					
131	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ. CARACTERÍSTICAS TIPO: ABÓBORA TÉCNICAS: CABOTIÁ. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, COM CASCA RUGOSA E COR VERDE-ESCURA MESCLADA COM TONS ALARANJADOS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA, SABOR ADOCICADO E TEXTURA CONSISTENTE. PESO UNITÁRIO: ENTRE 1,5 KG E 3,0 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES COMO TERRA, POEIRA OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE ATÉ 15 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 20 A 30 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 10°C E 12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FRUTOS RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	3.300		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

132	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA VERDE. CARACTERÍSTICAS FORMATO: CILÍNDRICO ALONGADO, LEVEMENTE CURVADO OU RETO. CASCA: LISA, BRILHANTE, FIRME E ÍNTEGRA, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, SEM PARTES AMARELADAS OU ESBRAQUIÇADAS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO BRANCO-ESVERDEADA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 200 G E 500 G POR UNIDADE. TAMANHO: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 10 A 15 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 5°C E 10°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, LONGE DE FONTES DE CALOR OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LEGUMES RACHADOS, COM FERIMENTOS, DESIDRATADOS OU COM SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCA EXCESSIVAMENTE DANIFICADA. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	2.770	R\$	R\$
133	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO DESCASCADO. CARACTERÍSTICAS TIPO: DESCASCADO, DENTES INTEIROS E FIRMES. FORMATO: DENTES BEM FORMADOS, INTEIROS, SEM CORTES OU MACHUCADOS. COR: BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, SEM	KG	801	R\$	R\$





	MANCHAS ESCURAS OU AVERMELHADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM. PESO DA EMBALAGEM: PREFERENCIALMENTE 500G A 1KG, PODENDO SER AJUSTADO CONFORME NECESSIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS, RESSECADOS OU DANIFICADOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS SELADOS A VÁCUO OU BANDEJAS PLÁSTICAS COM FILME TRANSPARENTE, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ATÓXICA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, E CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C E 5°C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM UMIDADE EXCESSIVA OU PRODUTOS QUE LIBEREM ODORES FORTES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FERMENTAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DENTES DE ALHO AMOLECIDOS, ESCURECIDOS, RESSECADOS OU QUEBRADIÇOS. ODOR ESTRANHO, INDICANDO INÍCIO DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.					
134	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: SECO, INTEIRO, SEM TALO. FORMATO: BULBOS COMPACTOS, COM DENTES BEM FORMADOS E ADERIDOS À CABEÇA.	KG	1.191		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CASCA: INTEIRA, BEM ADERIDA, FIRME E SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. COR: BRANCO OU LEVEMENTE ARROXEADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PESO UNITÁRIO: CABEÇAS COM PESO ENTRE 40 G E 100 G. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS OU DANIFICADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE MALHA, CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALHO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E BROTEAMENTO PRECOCE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 90 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E FRESCO, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C E UMIDADE RELATIVA DE 65% A 75%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, BROTEAMENTO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. BULBOS COM DENTES AMOLECIDOS, ESCURECIDOS OU SOLTOS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM CASCAS DANIFICADAS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.				
135	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: ROXA. COR DA POLPA: UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS OU SINAIS DE MURCHA. FORMATO: ALONGADO OU ARREDONDADO, COMPATÍVEL COM A ESPÉCIE. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 200G E 600G POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE	KG	2.100	R\$	R\$





	FERMENTAÇÃO. E CONSERVAÇÃO: A BATATA DOCE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM SACOS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR BROTADA, ENRUGADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 16°C PARA EVITAR BROTAÇÃO PRECOCE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA BATATA DOCE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGENDO O PRODUTO DE CALOR EXCESSIVO, UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SEU SABOR E DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGADA, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
136	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS. COR DA CASCA: AMARELADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: AMARELA OU BRANCA, FIRME E SEM SINAIS DE ESVERDEAMENTO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM ÁREAS AMOLECIDAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. PESO UNITÁRIO: PREFERENCIALMENTE ENTRE 150G E 400G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM EXCESSO DE UMIDADE NA CASCA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS	KG	3.540	R\$	R\$





	MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BATATA DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE RÁFIA, CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO E SECO, SEM RESÍDUOS DE TERRA OU UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, COM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 10°C E UMIDADE RELATIVA DE 80% A 90%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA À LUZ E AO CALOR EXCESSIVO PARA EVITAR A BROTAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTOS, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE SOLANINA, SUBSTÂNCIA TÓXICA AO CONSUMO HUMANO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
137	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE ROXA. FORMATO: CILÍNDRICO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, BRILHANTE E SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, FIRME E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA: LISA, SEM RUGAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM E 20 CM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,	KG	935	R\$	R\$



	PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BERINJELA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 13°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DA CASCA. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM ETILENO, COMO BANANAS E TOMATES, POIS ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, RACHADURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO MURCHADO, ENRUGADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU DANIFICADAS.				
138	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: ARREDONDADO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. COR DA POLPA: ROXA VIVA, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: LISA E FIRME, SEM ÁREAS MOLES, BROTADAS OU RESSECADAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 150G E 400G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM TAMANHO UNIFORME DENTRO DA EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BETERRABA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS	KG	2.925	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VENTILADAS, SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, CHUVA, POEIRA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO CALOR EXCESSIVO E À UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE BROTO, MOFO, RACHADURAS PROFUNDAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PRODUTO COM MANCHAS ESVERDEADAS, INDICATIVAS DE AÇÃO DA LUZ E POSSÍVEL FORMAÇÃO DE COMPOSTOS INDESEJÁVEIS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM EMBALAGEM DANIFICADA.				
139	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BULBOS DE CEBOLA BRANCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. COR: CASCA BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. FORMATO: ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, COM BULBOS DE TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 80G A 150G POR UNIDADE). COR DA POLPA: BRANCA E FIRME, SEM SINAIS DE BROTAMENTO OU RESSECAMENTO. TEXTURA: CASCA SECA E INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU UMIDADE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLA BRANCA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	KG	4.068	R\$	R\$





	A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 45 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C E UMIDADE RELATIVA DE 50% A 60%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR O DESENVOLVIMENTO DE BROTO OU DETERIORAÇÃO PRECOCE. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, BROTAMENTO OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CEBOLAS MOLE, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.					
140	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CENOURA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, PODENDO SER TANTO DE FORMA CILÍNDRICA QUANTO LIGEIRAMENTE CÔNICA. COR: LARANJA INTENSA, SEM ÁREAS ESBRANQUIÇADAS OU DESCOLORIDAS. TAMANHO: COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 15 CM A 25 CM E DIÂMETRO ENTRE 3 CM E 5 CM. TEXTURA: CASCA LISA, FIRME E CROCANTE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: AS CENOURAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, SACOS DE RÁFIA OU BOLSAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 8°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS	KG	3.350	R\$	R\$	





	REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, PARA MANTER AS CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPERATURA E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA DE 4°C A 8°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. CENOURAS MURCHAS, RESSECADAS OU COM ÁREAS PODRES. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRESENÇA DE IMPUREZAS OU EXCESSO DE UMIDADE NO PRODUTO.					
141	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CHUCHU DE FORMATO OVAL OU ARREDONDADO, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, CONFORME A VARIEDADE. TAMANHO: O PESO DO CHUCHU DEVE VARIAR ENTRE 200G E 500G POR UNIDADE, COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 12 CM A 18 CM. COR: CASCA DE COLORAÇÃO VERDE HOMOGÊNEA, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: CASCA LISA E FIRME, SEM PARTES ENRUGADAS OU MURCHAS. A POLPA INTERNA DEVE SER FIRME E CROCANTE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER UM CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHUCHU DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PROTEGENDO-O DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS PARA MANTER AS CONDIÇÕES DE FRESCOR DO PRODUTO. O CHUCHU DEVE SER PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM AMBIENTE	KG	2.800	R\$	R\$	





	FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, PARTES MURCHAS OU DETERIORADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE ADEQUADO E PARA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO CHUCHU. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
142	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: INHAME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. FORMATO E TAMANHO: TUBÉRCULOS INTEIROS, COM FORMA ALONGADA OU ARREDONDADA, CONFORME A VARIEDADE. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 100G A 500G POR UNIDADE. CASCA: ÍNTEGRA, FIRME, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE MARROM-CLARO A MARROM-ESCURO, LIVRE DE RACHADURAS EXCESSIVAS, MOFO OU PODRIDÃO. POLPA: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES DETERIORADAS. TEXTURA: COMPACTA E FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE BROTAMENTO EXCESSIVO. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O INHAME DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CAIXAS DEVEM SER PERFURADAS, PERMITINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 8°C E 15°C PARA EVITAR BROTAMENTO PRECOCE. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGIDO DE LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MOFO, MANCHAS ESCURAS OU PODRIDÃO. TEXTURA EXCESSIVAMENTE MOLE OU RESSECADA, INDICANDO PERDA DE QUALIDADE. BROTAMENTO EXCESSIVO, COMPROMETENDO A DURABILIDADE DO PRODUTO.	KG	2.250	R\$	R\$





	EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.					
143	LEGUME IN NATURA, TIPO JILÓ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: JILÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. COR: VERDE BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. FORMATO E TAMANHO: OVAL OU ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 4 A 7 CM. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 30G A 80G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU PARTES AMOLECIDAS. SABOR E AROMA: AMARGO CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O JILÓ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. CADA LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS CLIMATIZADOS OU AREJADOS, GARANTINDO TEMPERATURA ADEQUADA ENTRE 10°C E 15°C PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO JILÓ. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, PARA EVITAR MURCHAMENTO E PERDA DE SABOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. FRUTOS AMARELADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, INDICANDO BAIXA DURABILIDADE. TEXTURA AMOLECIDA OU ENRUGADA, SINALIZANDO PERDA DE FRESCOR. SINAIS DE MOFO, PRAGAS OU ODORES ESTRANHOS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	KG	1.356	R\$	R\$	
144	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS BEM FORMADOS, MACIOS, ÚMIDOS E SUCULENTOS. COR DOS GRÃOS: AMARELO-CLARO OU AMARELO-INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ESPIGA: COMPLETA, COM GRÃOS BEM DISTRIBUÍDOS, SEM FALHAS EXCESSIVAS. CASCA (PALHA): VERDE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, MOFO OU PRAGAS.	KG	3.170	R\$	R\$	





	ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TAMANHO DA ESPIGA: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MILHO DEVE SER ENTREGUE COM PALHA, GARANTINDO MELHOR CONSERVAÇÃO E FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DO SOL E DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MILHO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA AMBIENTE, SEM REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE POSSA COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: ESPIGAS COM GRÃOS MURCHOS, SECOS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO. MILHO COM CASCA AMARELADA OU RESSECADA. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.				
145	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO JAPONÊS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ALONGADO E UNIFORME. COR: VERDE-ESCURO BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 30 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO JAPONÊS DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE	KG	1.665	R\$	R\$





	ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO JAPONÊS DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, RACHADA OU COM MANCHAS AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS.PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.					
146	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO UNIFORME E CASCA ÍNTEGRA. COR: VERDE INTENSO, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 25 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE	KG	1.815		R\$	R\$





	CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. O PEPINO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE SEM RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS. PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.					
147	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO AMARELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: AMARELO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO E SUAVE, COM SABOR DOCE E ADOCICADO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO AMARELO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO AMARELO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS	KG	787	R\$	R\$	





	CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.					
148	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELAS. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVE E CARACTERÍSTICO, COM SABOR SUAVE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERDE DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERDE DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	787	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.					
149	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELAS OU VERDES. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, DOCE E SUAVE, COM SABOR ADOCICADO E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERMELHO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO PIMENTÃO VERMELHO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA, ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SEU FRESCOR E CROCÂNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS, RACHADOS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. PIMENTÕES COM MANCHAS, MOFO OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.	KG	787		R\$	R\$
150	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	KG	857		R\$	R\$





	CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. TAMANHO: VARETAS DE 7 CM A 12 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 1 CM A 2 CM. TEXTURA: FIRME, CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE MUCILAGINOSO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O QUIABO SERÁ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA HORTIFRÚTIS, COM ATÉ 5 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITANDO AMASSAMENTO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: EM PACOTES. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS E LIMPAS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINATÁRIO COM A MELHOR QUALIDADE. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO QUIABO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, LIMPOS E COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 12°C, PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O QUIABO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: VARETAS MURCHAS, AMASSADAS, RACHADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. QUIABOS COM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE PRAGAS. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS, INADEQUADAS OU NÃO CONFORMES.					
151	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA (PARA CONSUMO DIRETO). COR: VERMELHO UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, DE ACORDO COM A VARIEDADE FORNECIDA. PESO UNITÁRIO: ENTRE 100G E 250G POR UNIDADE.	KG	7.390		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS OU PARTES MOLES. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E LIVRE DE AMARGOR. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA E SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O TOMATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PERFURADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO TOMATE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 10°C E 15°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: TOMATES AMASSADOS, RACHADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
152	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. COR: VERDE UNIFORME, SEM DESCOLORAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPRIMENTO: ENTRE 10 CM E 18 CM POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS OU PARTES RESSECADAS. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU FLACIDEZ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A VAGEM DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS.	KG	1.750	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE MURCHA, PRAGAS OU EXCESSO DE UMIDADE. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA VAGEM DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL LIMPO, SECO E VENTILADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO E FONTES DE CALOR. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: VAGENS AMARELADAS, SECAS OU COM MANCHAS ESCURAS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODORES DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO.				
153	LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM DE 395G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE CONDENSADO ADOÇADO; PESO LÍQUIDO: 395G; TEXTURA: LÍQUIDA VISCOSA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE SEPARAÇÕES OU CRISTALIZAÇÕES; COR: BRANCO-AMARELADA; SABOR E ODORES: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR (SACAROSE); TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 8,0%; TEOR DE EXTRATO SECO TOTAL: MÍNIMO DE 28,0%; ISENTO DE: CONSERVANTES, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, BOLORES OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA REVESTIDA INTERNAMENTE COM VERNIZ ATÓXICO, OU EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU SIMILAR, DESDE QUE LACRADA, ÍNTEGRA, INVOLADA E RESISTENTE AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 395G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE E INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE	UNIDADE	1.290	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE CONDENSADO; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR PARA PRODUTOS LÁCTEOS. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS, PROTEGIDOS DO SOL, UMIDADE E FONTES DE CALOR; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS MOÇA, ITAMBÉ, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE.					
154	LEITE DE COCO – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE DE COCO LÍQUIDO; VOLUME: 500ML; TEXTURA: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, VISCOSO, LIVRE DE SEPARAÇÕES EXCESSIVAS OU GRUMOS; COR: BRANCA, COM LEVE TONALIDADE CREMOSA; SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS DO COCO FRESCO, ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: EXTRATO DE COCO, ÁGUA POTÁVEL E, OPCIONALMENTE, ESPESANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE (DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO); ISENTO DE: ADITIVOS PREJUDICIAIS À SAÚDE, CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, PARASITAS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO VISÍVEL. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU SIMILAR, ATÓXICA, LACRADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE, SEGURA E ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VOLUME LÍQUIDO: 500ML; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E MENÇÃO EXPRESSA SOBRE AUSÊNCIA DE GLÚTEN (QUANDO APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, RESPEITANDO CONDIÇÕES IDEAIS DE ARMAZENAMENTO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 326/1997 – MS: REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIMENTOS E ALIMENTOS VEGETAIS PROCESSADOS; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR APLICÁVEIS A PRODUTOS DERIVADOS DO COCO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E PROTEGIDOS DE CALOR E UMIDADE EXCESSIVA; ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO E AREJADO,	UNIDADE	660		RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CALOR, CONFORME RECOMENDAÇÕES DO FABRICANTE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS SOCOCO, MENINA, DONA CLARA OU EQUIVALENTE.					
155	LEITE EM PÓ DESNATADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ DESNATADO; PESO LÍQUIDO: 1KG (1000G); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 5%; TEOR DE GORDURA: MÁXIMO 1,5%; TEOR DE PROTEÍNA: MÍNIMO 34%; SOLUBILIDADE: RÁPIDA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA MORNHA OU FRIA, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS; ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COM COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA; SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS DE LEITE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO E DESIDRATADO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS A E D, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, DESDE QUE DECLARADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA LAMINADA (PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR), SELADA HERMETICAMENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SEGURA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO: 1KG (1000G); ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, MODO DE PREPARO E ARMAZENAMENTO, E INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE LACTOSE E GLÚTEN (SE APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, SE ARMAZENADO CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: DISPÕEM SOBRE A ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO; PORTARIA Nº 370/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ; CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS: DIRETRIZES INTERNACIONAIS PARA LEITE EM PÓ. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS, COBERTOS E LIVRES DE UMIDADE, PROTEGIDOS DA INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA; ARMAZENAMENTO: LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ, COM TEMPERATURA MÁXIMA DE 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR INFERIOR A 70%. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PIRACANJUBA, NESTLÉ MOLICO OU EQUIVALENTE.	UNIDADE	600		R\$	R\$
156	LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES (FÓRMULA INFANTIL); PESO LÍQUIDO: 800G;	UNIDADE	300		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: DE ALTA QUALIDADE, COM UMA BOA RELAÇÃO DE WHEY/CASEÍNA, AJUSTADAS PARA A FAIXA ETÁRIA DE 0 A 6 MESES; GORDURAS: CONTÉM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, INCLUINDO DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) E ARA (ÁCIDO ARAQUIDÔNICO), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO CEREBRAL E VISUAL; CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMO A PRINCIPAL FONTE DE CARBOIDRATO, PARA ACOMPANHAR O DESENVOLVIMENTO DA DIGESTÃO INFANTIL; VITAMINAS: A, D, E, K, C E COMPLEXO B, COM DOSAGENS ESPECÍFICAS PARA A FAIXA ETÁRIA; MINERAIS: FERRO, CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO E OUTROS MINERAIS ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO E FORMAÇÃO ÓSSEA E DENTÁRIA; PREBIÓTICOS: FIBRAS ALIMENTARES QUE AJUDAM NO EQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL, COMO A GOS (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS); ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS PREJUDICIAIS; SABOR E AROMA: DEVE TER SABOR SUAVE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE LEITE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES; VALIDADE MÍNIMA DE: 18 A 24 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, COM A INDICAÇÃO CLARA DOS COMPONENTES ESSENCIAIS (PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS, MINERAIS E PREBIÓTICOS); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA E A RDC Nº 271/2005 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL SECO, FRESCO E BEM FECHADO, FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS); INDICAÇÃO CLARA DE QUE SE TRATA DE UM ALIMENTO PARA LACTENTES, NÃO SENDO RECOMENDADO COMO SUBSTITUTO DO LEITE MATERNO, SALVO ORIENTAÇÃO MÉDICA; RECOMENDAÇÃO DE PREPARO: INSTRUÇÕES DETALHADAS DE COMO DILUIR O PRODUTO ADEQUADAMENTE COM ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA; INSTRUÇÕES PARA EVITAR O USO DE RESÍDUOS OU SOBRAS APÓS O PREPARO PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO; GARANTIA DE QUE O PRODUTO ATENDE ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SAÚDE PÚBLICA, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES LOCAIS E INTERNACIONAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 271/2005 – ANVISA: ESTABELECE OS REQUISITOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE FÓRMULAS INFANTIS; RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, INCLUINDO PRODUTOS DESTINADOS A CRIANÇAS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: DEFINE AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE PARA ALIMENTOS					





	DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL; LEI Nº 11.265/2006: REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PÓ DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA. O TRANSPORTE DEVERÁ GARANTIR QUE A EMBALAGEM NÃO SOFRA DANOS QUE COMPROMETAM O CONTEÚDO; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NÃO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PÓ NÃO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NESTLÉ NAN, APTAMIL, SIMILAC, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
157	LEITE EM PÓ – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL; PESO LÍQUIDO: 800G; INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE INTEGRAL EM PÓ; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 26% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE EM PÓ); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO DE 5% (DEVE SER COMPLETAMENTE DESIDRATADO PARA GARANTIR LONGA CONSERVAÇÃO); VALOR NUTRICIONAL (POR 100G DO PRODUTO EM PÓ): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 510 KCAL; PROTEÍNAS: 25G; CARBOIDRATOS: 38G (SENDO A LACTOSE PREDOMINANTE); GORDURAS TOTAIS: 26G; GORDURAS SATURADAS: 17G; SÓDIO: 150MG; CÁLCIO: 900MG (MÍNIMO); VITAMINAS A E D (QUANTIDADE CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO PRODUTO); RECONSTITUIÇÃO: PARA CADA 1 LITRO DE LEITE, DILUIR 130G DE LEITE EM PÓ EM ÁGUA POTÁVEL (QUANTIDADE PADRÃO RECOMENDADA); SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE SABOR E CHEIRO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO SELADO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ INTEGRAL; VALIDADE MÍNIMA DE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE ADEQUADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("LEITE EM PÓ INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (LEITE INTEGRAL EM PÓ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (CONSERVAR EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ); INDICAÇÃO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 26% DE GORDURA; PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS.	UNIDADE	740	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITES E DERIVADOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E ROTULAGEM DE ALÉRGENOS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: REGULAMENTA AS NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE EM PÓ INTEGRAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE EM PÓ DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS SECOS, PROTEGIDOS DA UMIDADE E LUZ DIRETA, COM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA, PARA GARANTIR A SUA INTEGRIDADE; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C A 25°C E UMIDADE RELATIVA DO AR NÃO SUPERIOR A 75%; EMBALAGENS: A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA E SEM DANOS, GARANTINDO QUE O LEITE EM PÓ NÃO ENTRE EM CONTATO COM CONTAMINANTES OU COM AGENTES EXTERNOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS NINHO, ITAMBÉ, PARMALAT, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
158	LEITE INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE INTEGRAL UHT (LONGA VIDA); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, RANÇO OU CONTAMINAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO; VOLUME POR EMBALAGEM: 1 LITRO (1L); INTEGRIDADE: AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, LIVRES DE AMASSADOS, FUROS OU VAZAMENTOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E EM LÍNGUA PORTUGUESA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES: LEITE DE VACA INTEGRAL; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; INDICAÇÃO DE PRODUTO INTEGRAL, COM 3% DE GORDURA; INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E	UNIDADE	24.850	RS	R\$





	ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA E ROTULAGEM DE ALERGÊNICOS; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: O LEITE DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, LIMPOS E HIGIENIZADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C A 5°C, CONFORME EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA; O VEÍCULO DEVE SER EXCLUSIVO OU ADEQUADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E INTEMPÉRIES. ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM TEMPERATURA ENTRE 0°C A 5°C APÓS ABERTO; O ARMAZENAMENTO INADEQUADO OU FORA DOS PADRÕES PODERÁ ENSEJAR A RECUSA DO PRODUTO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS: ITAMBÉ, PARMALAT, ITALAC, OU OUTRO EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.				
159	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE); VOLUME: 1 LITRO (1L); MATÉRIA-PRIMA: LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA, SUBMETIDO À ULTRAPASTEURIZAÇÃO; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA COM LEVE OPACIDADE CARACTERÍSTICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO LEITE FRESCO, SEM SINAIS DE AZEDAMENTO, RANÇO OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA HERMETICAMENTE; VOLUME UNITÁRIO: 1 LITRO (1L); CONDIÇÕES: AS EMBALAGENS DEVEM SER ENTREGUES ÍNTEGRAS, SEM VAZAMENTOS, FUROS, AMASSADOS OU QUAISQUER SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE SEGUIR INTEGRALMENTE AS NORMAS DA ANVISA, CONTENDO, NO MÍNIMO: DENOMINAÇÃO DE VENDA: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT; LISTA DE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL DE VACA; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME INSTRUÇÃO	UNIDADE	1.420	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME OU RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR; DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO: MANTER EM LOCAL SECO E FRESCO; APÓS ABERTO, CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO NÃO CONTÉM CONSERVANTES NEM ADITIVOS QUÍMICOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76/2018 – MAPA: CRITÉRIOS PARA PRODUÇÃO E CONTROLE DE LEITE PASTEURIZADO E UHT; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; IN Nº 75/2020 – ANVISA: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PREFERENCIALMENTE REFRIGERADOS OU COM PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO, UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ORGANIZADAS DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS DURANTE O DESLOCAMENTO. ARMAZENAMENTO: ANTES DA ABERTURA: CONSERVAR EM LOCAL SECO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR; APÓS ABERTO: CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO (ENTRE 0°C E 5°C) E CONSUMIR EM ATÉ 72 HORAS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, PARMALAT, VIGOR, OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL, DEVIDAMENTE REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ÓRGÃO EQUIVALENTE.					
160	LEITE ZERO LACTOSE UHT – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, ULTRAPAS-TEURIZADO (UHT); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL COM ENZIMA LACTASE ADICIONADA PARA ELIMINAÇÃO DA LACTOSE; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 3% DO TEOR DE GORDURA; ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, BRANCO, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SABOR RESIDUAL DE LACTOSE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ADEQUADA, ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO, CONTENDO 1 LITRO DE LEITE; VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONSIDERANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO INDICAÇÃO DA ADIÇÃO DE LACTASE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE TEOR MÍNIMO DE GORDURA (3%); INFORMAÇÃO CLARA SOBRE O	UNIDADE	2.570		R\$	R\$





	PRODUTO SER ZERO LACTOSE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO (MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE ANTES DA ABERTURA; REFRIGERAR APÓS ABERTO ENTRE 0°C E 5°C); INDICAÇÃO DE AUSÊNCIA DE CONSERVANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL RDC Nº 12/2001 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS; RDC Nº 429/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL E DE ALÉRGENOS; PORTARIA Nº 146/1997 – MAPA: NORMAS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DO LEITE INTEGRAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2005 – ANVISA: REGULAMENTA A ROTULAGEM E CARACTERÍSTICAS DO LEITE SEM LACTOSE. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO TEMPERATURA ENTRE 0°C E 25°C (TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA) PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL; ARMAZENAMENTO: O PRODUTO PODE SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE (ATÉ 25°C) ANTES DA ABERTURA; APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C; EMBALAGENS: DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM DANOS, GARANTINDO A VEDAÇÃO E AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE PRODUTO DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ ZERO LACTOSE, PARMALAT ZERO LACTOSE, VIGOR ZERO LACTOSE OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO NACIONAL.					
161	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA E BOVINA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME E HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE CURADA E DEFUMADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO DEFUMADO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO DEFUMADO E EMBALADO A VÁCUO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG,	KG	1.342	R\$	R\$	





	GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 7°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 7°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
162	LINGUIÇA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, GORDURA DE FRANGO, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGENEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.	KG	1.640	R\$	R\$





	DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. A LINGUIÇA DE FRANGO, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SUPER FRANGO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
163	LINGUIÇA SUÍNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL	KG	2.050	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTEs NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – DISPÕE SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGUIÇA. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÁRNEOS EMBUTIDOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MANTENDO-SE ENTRE 0°C E 4°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
164	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE ARROZ, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, TEXTURA FIRME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS OU GRUMOS;	PACOTE	1.185	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA E RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE ARROZ, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE SEM GLÚTEN E ALERGÊNICOS (ARROZ); PRODUTO LIVRE DE OVOS, LACTOSE E OUTROS ALÉRGENOS NÃO DECLARADOS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA SEM GLÚTEN, RENATA SEM GLÚTEN, GALO SEM GLÚTEN OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
165	MACARRÃO PICADO, TIPO PARAFUSO COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO E OVOS, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS	PACOTE	3.650	R\$	R\$





	NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (TRIGO, OVOS); PRODUTO COM OVOS E ISENTO DE OUTROS ALÉRGENOS NÃO DECLARADOS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA IDEAL ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM DANOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA, RENATA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
166	MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E PRESENÇA DE ALERGÊNICOS (TRIGO); PRODUTO LIVRE DE OVOS E OUTROS INGREDIENTES ALÉRGENOS, CONFORME ESPECIFICADO.	PACOTE	1.620	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DE UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS; TEMPERATURA IDEAL DE ARMAZENAMENTO: ENTRE 15°C E 25°C; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM DANOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.					
167	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE INTEGRAL; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E, SE APLICÁVEL, OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA), ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR MARROM-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME E SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E OVOS, SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (OBRIGATÓRIO); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN, ALERGÊNICOS (TRIGO, OVOS, SE APLICÁVEL); CERTIFICAÇÃO DE QUE O PRODUTO É 100% INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA;	PACOTE	870	R\$	R\$	





	DECRETO-LEI Nº 986/1969: REGULAMENTAÇÃO SOBRE ALIMENTOS E BEBIDAS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO, FECHADO, SECO E PROTEGIDO DA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E LUZ DIRETA; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO, LIVRE DE CONTAMINANTES, MOFO E INSETOS, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS E SEM QUALQUER VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA INTEGRAL, RENATA INTEGRAL, GALO INTEGRAL, ADRIA INTEGRAL OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
168	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: SÊMOLA, OVOS E ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: MASSA SECA, FIRME, UNIFORME, COM COR CARACTERÍSTICA (AMARELO-CLARA), SEM GRUMOS OU PEDACOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, SELADA, ATÓXICA, INVOLÁVEL E RESISTENTE, COM 500G; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES COMPLETA E EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (IN Nº 75/2020 – ANVISA); TEOR DE OVOS PRESENTE NA FORMULAÇÃO; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DA PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS, DERIVADOS DE TRIGO); INFORMAÇÕES SOBRE O ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME EXIGÊNCIA LEGAL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, SECO, FECHADO, ISENTA DE ODORES E PROTEGIDO DE SOL, CHUVA E UMIDADE; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, LIMPO, FRESCO, AREJADO, PROTEGIDO DE INSETOS E	PACOTE	5.400	R\$	R\$





	CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU PERFURAÇÕES. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, ISABELA, GALO, ADRIA, VITARELLA OU EQUIVALENTE DISPONÍVEL NO MERCADO.				
169	MACARRÃO, TIPO PADRE NOSSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PADRE NOSSO (ARGOLINHA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO, COM ADIÇÃO DE OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU INFESTAÇÃO; APARÊNCIA: COR AMARELO-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, PRÓPRIOS DO PRODUTO; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (QUANDO APLICÁVEL); INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (CONFORME LEGISLAÇÃO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS E MASSAS ALIMENTÍCIAS; IN Nº 8/2005 – MAPA: IDENTIDADE E QUALIDADE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 27/1998 – MS: ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E PROTEGIDO DA UMIDADE E CALOR EXCESSIVO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E LIVRE DE CONTAMINANTES; EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM VIOLAÇÃO, FUROS OU AMASSAMENTOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS ISABELA, RENATA, ADRIA, GALO, VITARELLA OU EQUIVALENTE DE MERCADO.	PACOTE	2.280	R\$	R\$
170	MACARRÃO, TIPO PENNE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PENNE COM OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE	PACOTE	2.080	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	MASSA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO E OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU ADITIVOS EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE INSETOS; COR AMARELO-CLARA UNIFORME, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA, INVOLÁVEL E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DE VENDA ("MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; TEOR DE OVOS; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO SOBRE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (OVOS E DERIVADOS DE TRIGO). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 263/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS; IN Nº 8/2005 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA MASSAS ALIMENTÍCIAS; RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULO LIMPO, FECHADO E VENTILADO, PROTEGIDO DA UMIDADE, POEIRA E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO, LIMPO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA; EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS RENATA, GALO, ISABELA, ADRIA, BARILLA OU SIMILAR DE MERCADO.				
171	MAIONESE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, EMULSIFICADO COM OVOS E/OU DERIVADOS AUTORIZADOS; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 65%; TEOR MÁXIMO DE SAL (NaCl): 3% SOBRE O PESO TOTAL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS; ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, BOLORES,	UNIDADE	690	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FUNGOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO; APARÊNCIA: PASTA UNIFORME, CREMOSA E ESTÁVEL, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA; EMBALAGEM DE 500G, PLÁSTICA, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, SEM AVARIAS, ADEQUADA AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA, O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MAIONESE"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA); CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MAIONESE; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 451/1997 – MAPA: PADRÕES PARA PRODUTOS À BASE DE OVOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 10 °C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E ESTABILIDADE DA EMULSÃO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE ORIGINAL, SEM VAZAMENTOS, RASGOS OU DEFORMAÇÕES; O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL LIMPO, SECO, FRESCO, LONGE DE FONTES DE CALOR, LUZ SOLAR DIRETA OU PRODUTOS QUÍMICOS. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS HELLMANN'S, ARISCO, VIGOR, HEINZ OU SIMILAR DE MERCADO.				
172	MANDIOCA PROCESSADA E CONGELADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FIBRAS EXCESSIVAS OU PARTES DETERIORADAS. COR: AMARELA OU BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. CORTE: EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, COM COMPRIMENTO ENTRE 5 CM E 15 CM, SEM EXTREMIDADES RESSECADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA DE GELO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA MANTER A QUALIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER CONGELADA EM PROCESSO	PACOTE	3.153	R\$	R\$





	RÁPIDO (-18°C OU INFERIOR) PARA EVITAR A FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO GRANDES E PRESERVAR A TEXTURA DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, LACRADA HERMETICAMENTE, TRANSPARENTE OU OPACA, COM CAPACIDADE DE 1KG, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PERDA DE QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 360/2003 DA ANVISA – ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA ALIMENTOS PROCESSADOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS CONGELADOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAMINHÕES REFRIGERADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA ABAIXO DE -18°C, EVITANDO O DESCONGELAMENTO PARCIAL DO PRODUTO. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU FREEZERS INDUSTRIAIS COM TEMPERATURA CONTROLADA E MONITORADA REGULARMENTE. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO, COMO ACÚMULO EXCESSIVO DE CRISTAIS DE GELO NA EMBALAGEM. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PEDAÇOS COM TEXTURA GELATINOSA OU SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS OU COM SELAGEM COMPROMETIDA. PRODUTO FORA DA VALIDADE OU SEM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE PRODUÇÃO.				
173	MANTEIGA DE LEITE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA GORDURA DO LEITE DE VACA; TEOR MÍNIMO DE GORDURA: 80% (M/M); UMIDADE MÁXIMA: 16%; LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS, FUNGOS, BOLORES OU ODORES DESAGRADÁVEIS; TEXTURA: FIRME, PASTOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÓLEO/ÁGUA); COLORAÇÃO AMARELO-PÁLIDA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO OU ENVOLTÓRIO LAMINADO DE QUALIDADE ALIMENTAR, RESISTENTE, VEDADO, SEM AVARIAS, ADEQUADO PARA ARMAZENAGEM E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA:	UNIDADE	2.968	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA, A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (MANTEIGA COM SAL); LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS; TEOR DE GORDURA E UMIDADE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO NO MAPA/SIF; CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: IN Nº 46/2007 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MANTEIGA; RDC Nº 270/2005 – ANVISA: PRODUTOS LÁCTEOS; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 146/1996 – MAPA: PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL; RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2 °C E 8 °C, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTACTAS, COM LACRE DE FÁBRICA E SEM SINAIS DE VAZAMENTO, RUPTURA OU CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAR EM LOCAL LIMPO, AREJADO, ISENTO DE ODORES E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS SIMILARES OU SUPERIORES ÀS MARCAS, ITAMBÉ, NATUVIDA, OU SIMILAR DE MERCADO.				
174	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES, FUNGOS E QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE; APARÊNCIA: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA CONSISTENTE; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, SELADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E REGULAMENTAÇÕES APLICÁVEIS: RDC Nº 270/2005 – ANVISA: REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINAS; RDC Nº 123/2021 – ANVISA: ROTULAGEM NUTRICIONAL	UNIDADE	1.756	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OBRIGATÓRIA; PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA: PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE; DECRETO-LEI Nº 986/1969: NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003: EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS – REQUISITOS GERAIS; DEMAIS LEGISLAÇÕES DA ANVISA, MAPA E INMETRO VIGENTES. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 2°C E 10°C, CONFORME EXIGÊNCIA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS; O TRANSPORTE DEVE RESPEITAR AS NORMAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (RDC Nº 275/2002 – ANVISA); AS EMBALAGENS DEVEM CHEGAR INTACTAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, RASGOS, UMIDADE OU QUALQUER AVARIA. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.					
175	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES E QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS; APRESENTAÇÃO: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA, COM 500G, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RDC Nº 270/2005 – ANVISA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA MARGARINA); RDC Nº 123/2021 – ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); PORTARIA Nº 359/1997 – MAPA (PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE); DECRETO-LEI Nº 986/1969 – INSTITUI NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900:2003 – EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ALIMENTOS (MATERIAIS E RESISTÊNCIA); DEMAIS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES PERTINENTES EMITIDAS PELA ANVISA, MAPA E INMETRO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 10°C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRAJETO;	UNIDADE	2.152		RS	R\$





	O TRANSPORTE DEVE SEGUIR AS NORMAS DA RDC Nº 275/2002 (ANVISA) E DA RESOLUÇÃO Nº 275/2001 (MERCOSUL), NO QUE DIZ RESPEITO ÀS BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS; AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, UMIDADE OU DANOS FÍSICOS. A MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL, EMBALAGEM DE 500G, DEVERÁ SER DA MARCA “QUALY”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
176	MILHO PARA CANJICA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO DO MILHO: CANJICA BRANCA OU AMARELA (<i>ZEA MAYS INDURATA</i>). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. GRÃOS: INTEIROS, SECOS, DE COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. PRODUTO ISENTO DE: GRÃOS FERMENTADOS, MOFADOS, BROTADOS, ATACADOS POR INSETOS OU COM ODOR/SABOR ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE COCÇÃO APÓS DEMOLHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, LACRADA, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU FURROS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, ORIGEM E INSTRUÇÕES DE PREPARO (CASO APLICÁVEL). NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 60/2020 – CLASSIFICAÇÃO E PADRÕES DE QUALIDADE PARA O MILHO. RDC ANVISA Nº 259/2002 – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002 – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 75% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAIS SECOS, VENTILADOS, LIVRES DE INFESTAÇÃO, UMIDADE E EXPOSIÇÃO SOLAR DIRETA. PRODUTO DEVE POSSUIR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), QUANDO APLICÁVEL. MARCA DE REFERÊNCIA: SINHA, YOKI, KICALDO, CAMIL OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE NO MERCADO.	UNIDADE	810	R\$	R\$
177	MILHO PARA PIPOCA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO ESPECIAL PARA PIPOCA (<i>ZEA MAYS EVERTA</i>). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. CLASSIFICAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, SECOS, DUROS E UNIFORMES. COR DOS GRÃOS: AMARELA (PODENDO VARIAR EM TONS DE ACORDO COM A VARIEDADE), SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES.	PACOTE	2.050	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RENDIMENTO: ALTA TAXA DE EXPANSÃO NO PREPARO (MÍNIMO DE 85%). UMIDADE MÁXIMA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. ISENTO DE: FUNGOS, INSETOS, ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, SELADA, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CNPJ DO FABRICANTE E SELO DE INSPEÇÃO/REGISTRO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60/2020 – MAPA: REGULAMENTO TÉCNICO DO MILHO (CLASSIFICAÇÃO E QUALIDADE). RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 12 MESES DE VALIDADE RESTANTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA E UMIDADE. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE QUALQUER TIPO DE INFESTAÇÃO E CONTAMINAÇÃO. MARCA DE REFERÊNCIA: YOKI, SINHÁ, ZAELI OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.				
178	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, EM MEIO LÍQUIDO, PRONTOS PARA O CONSUMO. PESO LÍQUIDO DRENADO: MÍNIMO DE 1,2 KG. PESO BRUTO DA EMBALAGEM: 2 KG. COR: AMARELO NATURAL, UNIFORME, SEM GRÃOS ESCURECIDOS OU DEFORMADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, PORÉM MACIA AO PALADAR. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL – ISENTO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES, HERMETICAMENTE FECHADA, ISENTA DE AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS. RÓTULO: DEVERÁ CONTER: NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, INGREDIENTES, FABRICANTE, CNPJ, E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC Nº 259/2002 – ANVISA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À AUTORIDADE SANITÁRIA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.	UNIDADE	506	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. AS EMBALAGENS NÃO PODERÃO APRESENTAR AMASSADOS, VAZAMENTOS, FUROS OU SINAIS DE MÁ CONSERVAÇÃO. PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.					
179	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 280G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 280G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA. PESO LÍQUIDO: 280G. PESO DRENADO: MÍNIMO DE 170G. COR: AMARELO VIVO E UNIFORME. TEXTURA: FIRME E MACIA, GRÃOS INTEIROS E BEM FORMADOS. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ODORES, SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. ISENTO DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM AMASSADOS, FUROS OU SINAIS DE VAZAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, COMPOSIÇÃO, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA OU ANVISA). NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 370/1997: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CONSERVAS DE MILHO VERDE. RDC ANVISA Nº 259/2002: ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. RDC ANVISA Nº 275/2002: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/MAPA OU ANVISA). PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM, NO MÍNIMO, 75% DO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DA UMIDADE. MARCA DE REFERÊNCIA: QUERO, PREDILECTA, ODERICH OU SIMILAR DE RECONHECIDA QUALIDADE E ACEITAÇÃO NO MERCADO.	UNIDADE	1.366		R\$	R\$
180	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALADA, REFRIGERADA, PRONTA PARA O CONSUMO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MORTADELA TRADICIONAL. ORIGEM: CARNE DE FRANGO (MECANICAMENTE SEPARADA	KG	1.920		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	E/OU INTEIRA), CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA E OUTROS INGREDIENTES. APRESENTAÇÃO: FATIADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR: ROSA UNIFORME, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS. TEXTURA: FIRME, LISA, HOMOGÊNEA, SEM BOLHAS, NERVURAS OU GORDURAS EXCESSIVAS. SABOR E ODO: CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SABOR OU ODO ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO: PRODUTO REFRIGERADO (ENTRE 0°C E 8°C). RÓTULO: DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF. NORMAS TÉCNICAS E LEGAIS APLICÁVEIS: PORTARIA MAPA Nº 210/1998: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4/2000 – MAPA: DISPÕE SOBRE A CLASSIFICAÇÃO E PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS EMBUTIDOS COZIDOS. RDC Nº 275/2002 – ANVISA: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS. RDC Nº 24/2015 – ANVISA: RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS E COMUNICAÇÃO À ANVISA. LEI Nº 8.078/1990 – CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. NORMA ABNT NBR ISO 22000 (REFERÊNCIA OPCIONAL): SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA, COM NÚMERO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) IMPRESSO NA EMBALAGEM. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM EMBALAGEM ORIGINAL, LACRADA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU MÁ CONSERVAÇÃO. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OBEDECER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE TEMPERATURA ADEQUADAS. PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, BOLORES, EXSUDAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. MORTADELA FATIADA, DEVERÁ SER DA MARCA “PERDIGÃO”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
181	ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL. MATÉRIA-PRIMA: SOJA (GLYCINE MAX). PROCESSO DE OBTENÇÃO: ÓLEO 100% VEGETAL REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE REFINO, BRANQUEAMENTO E DESODORIZAÇÃO. ODO E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, SEM RANÇO OU IMPUREZAS PERCEPTÍVEIS. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS E SEDIMENTAÇÃO. COR: AMARELA CLARA, UNIFORME. ACIDEZ MÁXIMA: 0,3% EM ÁCIDO OLEICO. ÍNDICE DE PERÓXIDOS MÁXIMO: 10 MEQ/KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS.	UNIDADE	9.140	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÃO E HIDROGENADO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA PET TRANSPARENTE OU OPACA, RESISTENTE E VEDADA, COM 900ML DE CONTEÚDO LÍQUIDO; A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO (ÓLEO DE SOJA REFINADO); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES (ÓLEO DE SOJA E ANTIOXIDANTE INS 319 E/OU INS 330 – CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PESO LÍQUIDO (900ML); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; SELO DE INSPEÇÃO DO MAPA; INFORMAÇÕES SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM DERIVADO DE SOJA); REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 270/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÓLEOS VEGETAIS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; LEI Nº 10.674/2003 – OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM SOJA); CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ; O PRODUTO NÃO PODE APRESENTAR VAZAMENTOS, DANOS OU DEFORMAÇÕES NA EMBALAGEM; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE. PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.					
182	OVO BRANCO DE GALINHA, CLASSE "A", TIPO GRANDE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CLASSE: A (PRODUTO FRESCO DE QUALIDADE SUPERIOR); PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 50G POR OVO (TIPO GRANDE); ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE AVICULTOR REGISTRADO E INSPECIONADO OFICIALMENTE; CASCA: ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS OU TRINCAS; LISA E POUCA POROSA; COR BRANCA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES. GEMA: TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE; LIVRE DE DEFEITOS E LOCALIZADA NA PARTE CENTRAL DO OVO; SEM GERME DESENVOLVIDO. CLARA: TRANSPARENTE, DENSE E FIRME; ESPESSA, LÍMPIDA E SEM MANCHAS; SEM TURVAÇÃO OU RESÍDUOS ESTRANHOS. PRODUTO ISENTO DE: PODRIDÃO, FUNGOS OU QUALQUER DETERIORAÇÃO; ODORES OU SABORES ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO POR MICRORGANISMOS PATOGENICOS, CONFORME PADRÕES SANITÁRIOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM	DÚZIA	2.940		R\$	R\$





	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR), GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO: OVO BRANCO DE GALINHA – CLASSE A, TIPO GRANDE; PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM; NOME E CNPJ DO PRODUTOR; DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE; SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SIE/SIM); IDENTIFICAÇÃO DA MARCA E FABRICANTE. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1/2020 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DA IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES; PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS DE GALINHA; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, FECHADOS E REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA ENTRE 5°C E 15°C; O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA IMPACTOS, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO EXTERNA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 15°C, LONGE DE ODORES FORTES E PRODUTOS QUÍMICOS; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. GARANTIA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, QUALIDADE DOS OVOS E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS RACHADURAS, DETERIORAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU QUALQUER NÃO CONFORMIDADE, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO DE ACORDO COM O PRAZO ESTIPULADO EM ATA DE REGISTRO DE PREÇO E/OU CONTRATO.					
183	PAÇOCA – EMBALAGEM DE 900G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE À BASE DE AMENDOIM – PAÇOCA. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 15G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 60 UNIDADES. PESO TOTAL DA EMBALAGEM: 900G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO; AÇÚCAR; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME A FÓRMULA DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM AMENDOIM; PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PAÇOCAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO; EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 60 UNIDADES (900G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO;	POTE	415		R\$	R\$





	INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PAÇOCA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA.					
184	PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÃO MACIO, DO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL. PESO DA EMBALAGEM: 300G. TAMANHO DAS UNIDADES: PEQUENAS PORÇÕES INDIVIDUAIS, COM FORMATO ALONGADO. TEXTURA: FOFA E MACIA, SEM RESSECAMENTO OU ENDURECIMENTO. SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISNAGUINHAS. COR: DOURADA NA PARTE EXTERNA E CLARA NA PARTE INTERNA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO, SEM CHEIROS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA: 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AÇÚCAR REFINADO; LEITE OU DERIVADOS; OVOS; FERMENTO BIOLÓGICO; MARGARINA OU MANTEIGA; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, LEITE, DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS E AMENDOIM. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL E LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PÃO BISNAGUINHA TRADICIONAL); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (300G); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS; REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA E MAPA, QUANDO APLICÁVEL).	PACOTE	555	R\$	R\$	





	NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL SECO E FRESCO, EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA; O PRODUTO NÃO DEVE SER CONGELADO PARA EVITAR ALTERAÇÃO DE TEXTURA E SABOR; VALIDADE MÍNIMA DE 50% DO PRAZO TOTAL NO MOMENTO DA ENTREGA. GARANTIA E RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E VALIDADE; PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VENCIDOS OU EM DESCONFORMIDADE DEVERÃO SER SUBSTITUÍDOS EM 48 HORAS.				
185	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE LACTOSE E SEM OVOS – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO TIPO: PÃO TIPO BISNAGUINHA (MINIPÃO DOCE OU SALGADO), INDUSTRIALIZADO; APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO; PESO LÍQUIDO: 300G POR EMBALAGEM; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUTO MACIO, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; SEM ADIÇÃO DE LACTOSE: ELABORADO SEM LEITE OU DERIVADOS, COM FORMULAÇÃO ISENTA DE INGREDIENTES COM LACTOSE; SEM OVOS: FORMULAÇÃO SEM OVO IN NATURA OU SEUS DERIVADOS (OVOPRODUTOS); INDICAÇÃO PARA DIETAS RESTRITIVAS: ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE E/OU ALERGIA A OVOS (DEVENDO CONSTAR EM ROTULAGEM). INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, DESDE QUE ISENTOS DE LEITE, DERIVADOS DO LEITE E OVOS. AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS SERÁ CONSIDERADA DIFERENCIAL DE QUALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (PÃO TIPO BISNAGUINHA); INDICAÇÃO CLARA DE “SEM LACTOSE” E “SEM OVOS”; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; ADVERTÊNCIA SOBRE PRESENÇA DE ALÉRGENOS, CONFORME RDC Nº 727/2022; NOME OU RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE UMIDADE E LUZ SOLAR DIRETA, QUE EVITEM CONTAMINAÇÕES FÍSICAS,	PACOTE	30	R\$	R\$





	QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, FRESCO, AREJADO E AO ABRIGO DA LUZ; APÓS ABERTO, MANTER BEM FECHADO E CONSUMIR PREFERENCIALMENTE EM ATÉ 3 DIAS OU CONFORME INSTRUÇÃO DO FABRICANTE. VALIDADE VALIDADE MÍNIMA EXIGIDA NA ENTREGA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: PRODUTO COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR ÀS MARCAS WICKBOLD SEM LACTOSE, JASMINE, SCHÄR, PADARIA ARTESANAL COM ROTULAGEM ESPECÍFICA OU OUTRA MARCA QUE ATENDA PLENAMENTE ÀS EXIGÊNCIAS DESTA ESPECIFICAÇÃO.				
186	PEITO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CONGELADO. COMPOSIÇÃO: 100% PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. COR: CARACTERÍSTICA DO FRANGO FRESCO, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO ANORMAL. GRAU DE UMIDADE: DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 20/1999 – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE AVES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, EMBALAGEM INDIVIDUAL OU EM PACOTES DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: CONGELADO: ATÉ 12 MESES A TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS EQUIPADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE: CONGELADO: ABAIXO DE -12°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR HIGIENIZADO E LIVRE DE ODORES CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR ORGANIZADA PARA CIRCULAÇÃO DE AR FRIO E EVITAR CONTATO COM O PISO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU EQUIVALENTE. PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ODOR DESAGRADÁVEL.	KG	8.885	R\$	R\$





	EMBALAGEM VIOLADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.					
187	PIMENTA BODE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS INTEIROS E SEM DEFEITOS. COR: FRUTOS DE CORES VARIADAS, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO, INCLUINDO VERDE, AMARELA OU VERMELHA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. TAMANHO: DIÂMETRO ENTRE 1 CM E 3 CM, CONFORME O PADRÃO DA VARIEDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: FRUTOS COM O AROMA CARACTERÍSTICO DA PIMENTA BODE, COM PUNGÊNCIA INTENSA, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS E COM FUROS OU ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE. AS BANDEJAS DEVEM SER DISPOSTAS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS, MANTENDO-OS INTEIROS E PRESERVANDO A QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PESO POR BANDEJA: 250G POR BANDEJA. QUANTIDADE POR CAIXA: A QUANTIDADE DE BANDEJAS POR CAIXA DEVE SER ESTABELECIDADA DE FORMA QUE PERMITA TRANSPORTE SEGURO E ADEQUADO, SEM DANOS AO PRODUTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES E REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, INCLUINDO: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO PRODUTO DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C, DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE E FRESCOR DA PIMENTA. AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS CONTRA DANOS MECÂNICOS E UMIDADE EXCESSIVA, UTILIZANDO EMBALAGENS EXTERNAS ADEQUADAS (CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS). A PIMENTA BODE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, FORA DE EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS AMASSADOS, RACHADOS OU COM DEFORMAÇÕES VISÍVEIS.	UNIDADE	330	R\$	R\$	





	PIMENTAS MOLES, AMOLECIDAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO, DE FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO COM EMBALAGEM DANIFICADA OU INADEQUADA. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.					
188	PIMENTA DE CHEIRO VERDE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, TÍPICA DA VARIEDADE. TAMANHO: FRUTOS DE 2 CM A 4 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO VARIÁVEL. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVEMENTE PICANTE E CARACTERÍSTICO DA PIMENTA DE CHEIRO, COM PUNGÊNCIA MODERADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO A FORMAÇÃO DE UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA QUE EVITE ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. PESO POR BANDEJA: 250G, COM AS BANDEJAS ORGANIZADAS PARA GARANTIR O FRESCOR DO PRODUTO. QUANTIDADE POR CAIXA: DEVE SER ESTABELECIDA CONFORME A DEMANDA, PODENDO VARIAR ENTRE 5 A 10 BANDEJAS POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS E DE QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 8°C E 12°C. A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E DA UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS BANDEJAS DEVEM SER PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS MECÂNICOS E PRESERVAR A QUALIDADE DOS FRUTOS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ CONSIDERADO INADEQUADO SE O PRODUTO APRESENTAR: FRUTOS MURCHOS, AMASSADOS OU COM RACHADURAS.	UNIDADE	336		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PIMENTAS MOLES OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE PODRIDÃO. PRESENÇA DE MOFO, PRAGAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. NÃO CONFORMIDADE COM O PESO E A QUANTIDADE ESPECIFICADA.					
189	PIRULITO DE CORAÇÃO, SABOR MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SABOR: MORANGO. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR, CONFORME PADRÕES DO FABRICANTE. PESO UNITÁRIO: 10G POR PIRULITO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 50 UNIDADES. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SEM NECESSIDADE DE PREPARO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GLICOSE, ACIDULANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE: ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS PREJUDICIAIS À SAÚDE; ODORES E SABORES ESTRANHOS; CORANTES E ADITIVOS PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 50 UNIDADES, CONFECCIONADA EM MATERIAL QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (PIRULITO SABOR MORANGO / COLORIDO); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS, CASO APLICÁVEL; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE EXIGIDO PELA CATEGORIA DO PRODUTO. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA.	PACOTE	1.002		R\$	R\$
190	PIRULITO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GULOSEIMA – PIRULITO. SABOR: FRUTAS SORTIDAS.	PACOTE	1.052		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FORMATO: REDONDO OU SIMILAR. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 8G A 10G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES. PESO DO PACOTE: 800G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR; XAROPE DE GLICOSE; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES; CORANTES ARTIFICIAIS: VERMELHO 40, AMARELO CREPÚSCULO, TARTRAZINA E AZUL BRILHANTE FCF. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES (800G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS E REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, SE APLICÁVEL. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 540/1997 DO MAPA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS E LIMPOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÃO; ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, TEMPERATURA CONTROLADA ABAIXO DE 25°C; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA.				
191	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ABACAXI – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA	KG	1.864	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. 5GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.					
192	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ACEROLA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGAA ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA	KG	2.014	R\$	R\$	





	OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
193	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.	KG	1.504	R\$	R\$
194	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJU – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL,	KG	1.804	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
195	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO	KG	2.961	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
196	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E	KG	1.488	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.				
197	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA TAMARINDO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA	KG	1.999	R\$	R\$





	DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.					
198	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA UVA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS DEVERÁ ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). NORMAS DA ABNT (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS) APLICÁVEIS A PRODUTOS ALIMENTÍCIOS. RDC Nº 272/2005 DA ANVISA, QUE REGULAMENTA A IDENTIDADE E QUALIDADE DAS POLPAS DE FRUTAS. ATENDIMENTO ÀS DIRETRIZES DO CODEX ALIMENTARIUS PARA SUCOS E POLPAS DE FRUTAS. CONDIÇÕES DE ENTREGA A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.	KG	2.216	R\$	R\$	





	GARANTIA E RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA QUALIDADE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CASO SEJA IDENTIFICADO QUALQUER PROBLEMA DE QUALIDADE, CONTAMINAÇÃO OU DESCONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE SEM CUSTOS ADICIONAIS. CUMPRIMENTO DE TODAS AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO SEJA SEGURO PARA CONSUMO.					
199	POLVILHO AZEDO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E DESIDRATADA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO DA FERMENTAÇÃO NATURAL DA MANDIOCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO POLVILHO AZEDO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO AZEDO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	805	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
200	POLVILHO DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA PURIFICADA E SECA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR NEUTRO E LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO POLVILHO DOCE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO DOCE; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE ACORDO COM A RDC Nº 40/2002 DA ANVISA, “NÃO CONTÉM GLÚTEN”). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 263/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ALIMENTOS À BASE DE VEGETAIS E DERIVADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; PORTARIA Nº 554/1995 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO POLVILHO; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 25°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.	PACOTE	1.255	R\$	R\$





201	PRESUNTO COZIDO DE 1º QUALIDADE – FATIADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA E COM BOA COESÃO ENTRE AS FATIAS. COR: ROSA HOMOGÊNEO, CARACTERÍSTICO DO PRESUNTO COZIDO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: SUAVES E CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. FATIAMENTO UNIFORME, COM ESPESSURA REGULAR, SEM DESINTEGRAÇÃO OU EXCESSO DE UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ATÓXICAS APROPRIADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS COM SISTEMA DE CONTROLE DE TEMPERATURA PARA GARANTIR A CADEIA DE FRIO. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: 0°C A 5°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR LIMPO, HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR DISPOSTA DE FORMA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, SEM CONTATO DIRETO COM O PISO DO VEÍCULO. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DO VEÍCULO DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE	KG	1.640	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE COR, ODOR OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.					
202	QUEIJO, TIPO CURADO RALADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO CURADO, PREVIAMENTE RALADO E EMBALADO. TEXTURA: GRANULADA, FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: AMARELO OU ALARANJADO, DEPENDENDO DO TIPO DE LEITE E DO PROCESSO DE CURA, SEM MANCHAS OU PONTOS ESTRANHOS. SABOR: INTENSO, FORTE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO CURADO. ODOR: MARCANTE, TÍPICO DO QUEIJO CURADO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG (OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). FORMA: PRODUTO JÁ RALADO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO CURADO. 2CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A FRESCURA E QUALIDADE DO QUEIJO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA QUE EVITE O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE.	KG	1.171	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
203	QUEIJO, TIPO MINAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO MINAS FRESCAL. TEXTURA: MACIA, SUAVE, CREMOSA E ÚMIDA (PARA QUEIJO FRESCAL). COR: BRANCO OU AMARELADO CLARO, UNIFORME. SABOR: SUAVE, DELICADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DO TIPO MINAS. ODORE: CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS. DIMENSÕES: FORMA REDONDA OU RETANGULAR, COM ESPESURA VARIÁVEL, DE ACORDO COM O TIPO DE QUEIJO. PESO UNITÁRIO: 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MINAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO DO QUEIJO, COM SELO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C PARA GARANTIR A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS, PREVENINDO DANOS À EMBALAGEM E À QUALIDADE DO QUEIJO. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES:	KG	980	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE UTILIZADO NA FABRICAÇÃO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.				
204	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: MUSSARELA. TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: BRANCO, LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DA MUSSARELA. ODORE: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO MUSSARELA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. FORMA: QUEIJO MUSSARELA EM BLOCOS OU FATIAS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. PESO UNITÁRIO: DE 1KG. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 12/2001 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA QUEIJOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 68/2007 DO MAPA – NORMAS PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO QUEIJO MUSSARELA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVE	KG	1.835	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SER MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO DE FORMA A EVITAR O IMPACTO COM OUTROS PRODUTOS E IMPEDIR QUE A EMBALAGEM SEJA DANIFICADA. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DO LEITE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. RELATÓRIOS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS PODEM SER EXIGIDOS, CONFORME ESPECIFICADO NO CONTRATO DE FORNECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, COMO PLÁSTICOS OU PEDAÇOS DE EMBALAGEM. ALTERAÇÕES NA COR, TEXTURA OU SABOR QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ARMAZENADO OU TRANSPORTADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA.					
205	RAPADURA TABLETE (DOCE DE CANA NATURAL). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, SEM FERMENTAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA, SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES OU EDULCORANTES; MATÉRIA-PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; FORMATO: TABLETES INDIVIDUAIS DE 23G; COR MARROM DOURADO OU ESCURO, UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA RAPADURA; TEXTURA SÓLIDA, COMPACTA E HOMOGÊNEA, SEM RACHADURAS EXCESSIVAS OU UMIDADE APARENTE; SABOR E AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM NOTAS DE FERMENTAÇÃO OU QUEIMADO; ISENTO DE IMPUREZAS VISÍVEIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: TABLETES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS CONTENDO 500G DE PRODUTO (APROXIMADAMENTE 21 A 22 TABLETES); RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: RAPADURA – TABLETE DOCE DE CANA NATURAL; PESO LÍQUIDO TOTAL DA EMBALAGEM: 500G; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS;	UNIDADE	480		R\$	R\$





	NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA PRODUTOS AÇUCARADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA, EVITANDO ALTERAÇÃO DO PRODUTO; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, PROTEGIDO DE CALOR EXCESSIVO E UMIDADE, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 15°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					
206	REFRIGERANTE PET (COLA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATOS NATURAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE COLA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR MARROM ESCURA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR COLA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE AÇÚCAR E ADOÇANTES, SE PRESENTES E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES;	UNIDADE	3.050		R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR COLA, DEVERÁ SER DA MARCA “COCA COLA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
207	REFRIGERANTE PET (GUARANÁ) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATO OU AROMA DE GUARANÁ, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE GUARANÁ, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ÂMBAR OU LEVEMENTE DOURADA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE EXTRATO DE GUARANÁ	UNIDADE	2.655	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ, DEVERÁ SER DA MARCA “ANTÁRTICA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
208	REFRIGERANTE PET (LARANJA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, GASEIFICADA, SABOR LARANJA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, SUCO CONCENTRADO DE LARANJA (QUANDO APLICÁVEL), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE LARANJA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ALARANJADA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERANTE	UNIDADE	1.890	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR LARANJA; VOLUME: 2 LITROS; INGREDIENTES E INFORMAÇÕES SOBRE ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO), SE APLICÁVEL; ADVERTÊNCIA SOBRE ALERGÊNICOS (SE HOVER); INFORMAÇÕES SOBRE TEOR DE SUCO NATURAL PRESENTE NA COMPOSIÇÃO E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RESOLUÇÃO RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS, INCLUINDO REFRIGERANTES; RDC Nº 259/2002 DA ANVISA – ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS E BEBIDAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR DIRETA E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL AREJADO, SECO E PROTEGIDO DO CALOR EXCESSIVO, COM TEMPERATURA RECOMENDADA ENTRE 5°C E 30°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. O REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, DEVERÁ SER DA MARCA “FANTA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
209	REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FUSÃO DE QUEIJOS, CREME DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA E UNTÁVEL, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU CRISTAIS PERCEPTÍVEIS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE REQUEIJÃO, SEM AMARGOR OU RANÇO; COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS; TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 4%, CONFORME CATEGORIA DO REQUEIJÃO CREMOSO; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 65%; PODE CONTER ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES E SAIS FUNDENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRODUTO PASTEURIZADO, ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGENICOS E CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM	UNIDADE	503	R\$	R\$





	EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO RÍGIDO, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA LACRADA, CONTENDO 200G DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO; PESO LÍQUIDO: 200G; INGREDIENTES E ADITIVOS UTILIZADOS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: "CONTÉM LEITE E DERIVADOS"; ADVERTÊNCIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN". NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 30/2001 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA REQUEIJÃO CREMOSO; RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM CÂMARAS FRIAS OU REFRIGERADORES A TEMPERATURA DE ATÉ 10°C; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
210	SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO DE ORIGEM MINERAL, OBTIDO A PARTIR DA EVAPORAÇÃO DA ÁGUA DO MAR OU DE MINAS SUBTERRÂNEAS; SAL REFINADO COM GRANULAÇÃO FINA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS; ENRIQUECIDO COM IODATO DE POTÁSSIO (KIO₃) OU IODETO DE POTÁSSIO (KI), CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; TEOR DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: 15 A 45 MG/KG (RDC Nº 23/2013 – ANVISA); COR BRANCA, SEM COLORAÇÃO ESTRANHA; SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS OU CONTAMINANTES.	PACOTE	1.445	R\$	R\$



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E RECICLÁVEL, CONTENDO 1KG DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: SAL REFINADO IODADO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTES: SAL E IODATO/IODETO DE POTÁSSIO; TEOR DE IODO ADICIONADO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 23/2013 DA ANVISA – REGULAMENTO SOBRE ADIÇÃO DE IODO AO SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO; RESOLUÇÃO CNS/MS Nº 19/1979 – PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DA DEFICIÊNCIA DE IODO; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA UMIDADE, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
211	SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA – EMBALAGEM DE 3KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, SAL, ESPECIARIAS, CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, DE FÁCIL MORDIDA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU MATERIAIS ESTRANHOS. COR: ROSA CLARO OU ROSADO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE SALSICHA DE FRANGO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO, ACIDEZ OU OUTROS ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: 3KG POR EMBALAGEM.	PACOTE	891	R\$	R\$





	NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMATIVAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 331/2019 DA ANVISA – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA) – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHAS. NORMAS DA ABNT NBR 16170:2013 – ESPECIFICAÇÕES PARA PRODUTOS CÂRNEOS PROCESSADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 3KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA O PRODUTO CONGELADO, DESDE QUE MANTIDO SOB TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM CAPACIDADE DE MANTER A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR DURANTE TODO O TRAJETO. TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO: -18°C OU INFERIOR PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O VEÍCULO DE TRANSPORTE DEVE SER HIGIENIZADO E ISENTO DE ODORES OU CONTAMINANTES. A CARGA DEVE SER ACONDICIONADA DE MANEIRA A PERMITIR A CIRCULAÇÃO DE AR FRIO, EVITANDO O DESCONGELAMENTO DURANTE O TRANSPORTE. O FORNECEDOR DEVE FORNECER REGISTROS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE. RASTREABILIDADE E CERTIFICAÇÕES: O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR CERTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL EQUIVALENTE. O PRODUTO DEVE POSSUIR CÓDIGO DE RASTREABILIDADE, PERMITINDO A IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM DA CARNE E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ALTERAÇÃO DE COR, ODORE OU TEXTURA. EMBALAGEM VIOLADA, RASGADA OU COM SINAIS DE TEMPERATURA INADEQUADA. PRODUTO TRANSPORTADO OU ARMAZENADO FORA DA FAIXA DE TEMPERATURA RECOMENDADA. SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA, EMBALAGEM DE 3KG, DEVERÁ SER DA MARCA “SADIA”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
212	SUCO INDUSTRIALIZADO – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, CLASSIFICADO COMO NÉCTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: LARANJA, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, MARACUJÁ, MANGA, ABACAXI E OUTROS DISPONÍVEIS NO MERCADO; COM TEOR MÍNIMO DE POLPA DE FRUTA, CONFORME	UNIDADE	2.600	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

LEGISLAÇÃO PARA CADA TIPO DE NÉCTAR: LARANJA, UVA, MAÇÃ E MARACUJÁ: MÍNIMO 30% DE POLPA; ABACAXI E MANGA: MÍNIMO 40% DE POLPA; PÊSSEGO: MÍNIMO 50% DE POLPA; PODE CONTER AÇÚCARES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA CORRESPONDENTE, SEM SABORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; TEXTURA LÍQUIDA HOMOGÊNEA, SEM PRECIPITAÇÃO EXCESSIVA OU SEPARAÇÃO DE FASES. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA PET OU CARTONADA (TETRA PAK) HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, RESISTENTE E RECICLÁVEL, CONTENDO 1 LITRO DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO E SABOR CORRESPONDENTE; CLASSIFICAÇÃO: NÉCTAR DE FRUTA; TEOR MÍNIMO DE POLPA CONFORME REGULAMENTAÇÃO PARA CADA SABOR; PESO LÍQUIDO: 1 LITRO; INGREDIENTES; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL) E ADVERTÊNCIA “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 273/2005 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS; RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA SUCOS, NÉCTARES E BEBIDAS DE FRUTAS; INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018 – PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA NÉCTARES DE FRUTAS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	O SUCO INDUSTRIALIZADO, EMBALAGEM DE 1 LITRO, DEVERÁ SER DA MARCA “DEL VALLE”, PRODUTO PADRONIZADO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA EM RAZÃO DE SUA QUALIDADE E SABOR, CONFORME PREVISTO NO ART. 41, INCISO I, ALÍNEA “B”, DA LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021.				
213	TEMPERO PARA SALADA SAL E LIMÃO – EMBALAGEM DE 140G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MISTURA DE SAL REFINADO E LIMÃO DESIDRATADO OU EM PÓ; ASPECTO: GRANULADO FINO A MÉDIO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA PRESENÇA DE LIMÃO DESIDRATADO; ODORE: CÍTRICO E SALINO, CARACTERÍSTICO DO LIMÃO E DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, PARA EVITAR ENDURECIMENTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, SACHÊ OU FRASCO DE VIDRO ATÓXICO E RESISTENTE, COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP, CONTENDO 140G DE PRODUTO, DEVIDAMENTE LACRADO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TEMPERO PARA SALADA – SAL E LIMÃO"; PESO LÍQUIDO: 140G; INGREDIENTES (SAL REFINADO, LIMÃO DESIDRATADO OU LIMÃO EM PÓ, E EVENTUAIS ADITIVOS PERMITIDOS); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E CONDIMENTOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO	UNIDADE	119	R\$	R\$





	COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
214	TRIGO PARA KIBE – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE TRIGO INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE TRITURAÇÃO E SECAGEM; ASPECTO: GRÃOS MÉDIOS, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS; COR: BEGE CLARO A MARROM CLARO, CARACTERÍSTICA DO TRIGO PARA KIBE; ODOR: CARACTERÍSTICO DO TRIGO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR: CARACTERÍSTICO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA PARA EVITAR EMPEDRAMENTO OU CONTAMINAÇÃO POR FUNGOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500G DE PRODUTO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E EVITANDO CONTAMINAÇÃO EXTERNA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TRIGO PARA KIBE"; PESO LÍQUIDO: 500G; INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE (TRIGO TRITURADO E INTEGRAL); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN. NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA CEREAIS E DERIVADOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES	UNIDADE	350	R\$	R\$





	EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
215	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO CARÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CARÁ DE QUALIDADE SUPERIOR, SEM DEFEITOS E CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: OVALADO OU ALONGADO, COM A FORMA UNIFORME E SEM DEFORMAÇÕES. COR DA CASCA: MARROM CLARO OU ESCURO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. COR DA POLPA: BRANCA OU CREME, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO: DEVE TER UM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 300G E MÁXIMO DE 1,5 KG. TEXTURA: FIRME E SECA, SEM ÁREAS MOLES OU AMOLECIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU FERMENTADOS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS E RAÍZES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CARÁ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS DE RÁFIA OU BANDEJAS DE ISOPOR COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 15 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE FRESCO E SECO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 18°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS E VENTILADOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR, LUZ DIRETA OU UMIDADE DURANTE O TRANSPORTE.	KG	2.050	R\$	R\$





	O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM CONTROLE ADEQUADO DE TEMPERATURA E UMIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE RACHADURAS, BROTAMENTOS OU SINAIS DE PODRIDÃO. PRODUTO MOLE, AMOLECIDO OU COM ÁREAS PODRES. O ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS.				
216	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO MANDIOCA COM CASCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS, CORTES EXCESSIVOS OU PODRIDÃO. COR DA CASCA: MARROM UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES AMOLECIDAS, RACHADAS OU RESSECADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. COMPRIMENTO DAS RAÍZES: ENTRE 25 CM E 50 CM, COM DIÂMETRO UNIFORME. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM FERIMENTOS QUE COMPROMETAM SUA CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS IN NATURA. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, COM COBERTURA PARA EVITAR EXPOSIÇÃO AO SOL E CONTAMINAÇÃO. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EVITANDO CONTATO DIRETO COM O SOLO. NÃO DEVE SER ARMAZENADA SOB UMIDADE EXCESSIVA, POIS PODE ACELERAR O APODRECIMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: RAÍZES COM RACHADURAS PROFUNDAS, MOFADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR ESTRANHO, MOFO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. MANDIOCA COM CASCA ESVERDEADA OU POLPA ESCURA. EXCESSO DE UMIDADE NA EMBALAGEM, FAVORECENDO O APODRECIMENTO.	KG	1.710	R\$	R\$





	PRODUTO FORA DO PADRÃO DE TAMANHO E QUALIDADE ESPECIFICADO.					
217	UVA PASSA – EMBALAGEM DE 200 GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, DE BOA QUALIDADE, INTEIRAS, MADURAS E SÃS; COR: CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE UTILIZADA, SEM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, SEM PRESENÇA DE PEDAÇOS DUROS OU EXCESSIVAMENTE SECOS; SABOR: DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE SABORES ESTRANHOS OU FERMENTAÇÃO; AROMA: TÍPICO DE UVA PASSA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; LIVRE DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE FÍSICO, QUÍMICO OU BIOLÓGICO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO OU MATERIAL ADEQUADO PARA ALIMENTOS, SELADO HERMETICAMENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO: 200G; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; IDENTIFICAÇÃO DE EVENTUAIS ALERGÊNICOS (EX.: PODE CONTER TRAÇOS DE OLEAGINOSAS) E REGISTRO NO MAPA (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 727/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE FRUTAS SECAS E DESIDRATADAS; RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE ALIMENTOS; ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADO PARA EVITAR EXPOSIÇÃO EXCESSIVA AO CALOR E UMIDADE; O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA LUZ E LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS	UNIDADE	791	R\$	R\$	





	ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO O PRODUTO SERÁ INSPECIONADO NO ATO DA ENTREGA QUANTO À INTEGRIDADE DA EMBALAGEM, ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE E CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES ESTABELECIDAS; CASO SEJAM IDENTIFICADAS IRREGULARIDADES, O LOTE PODERÁ SER RECUSADO, CABENDO AO FORNECEDOR A SUBSTITUIÇÃO NO PRAZO MÁXIMO DE 48 HORAS.				
218	VERDURA IN NATURA, REPOLHO ROXO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: ROXO INTENSO, COM TONALIDADE UNIFORME EM TODA A CABEÇA. FORMA: CABEÇA COMPACTA, ARREDONDADA, COM FOLHAS EXTERNAS BEM FORMADAS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: FOLHAS FIRMES E CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE REPOLHO ROXO, FRESCO, LEVEMENTE ADOCICADO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO ROXO SERÁ EMBALADO DE MANEIRA A PROTEGER A CABEÇA DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS PODEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM A CAPACIDADE DE ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 15 A 20 KG POR CAIXA. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS PARA GARANTIR A CIRCULAÇÃO DE AR E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PRESERVANDO A FRESCURA DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E UMIDADE, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE ATÉ A ENTREGA FINAL. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO ROXO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C. O REPOLHO ROXO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, A FIM DE PRESERVAR SUA CROCÂNCIA, COR E FRESCOR. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANIPULADAS COM CUIDADO, EVITANDO DANOS QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, DANIFICADAS OU COM	KG	1.205	R\$	R\$





	SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODOR FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).					
219	VERDURA IN NATURA, RÚCULA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO, UNIFORME E NATURAL. FOLHAS: INTEIRAS, TENRAS, FIRMES E COM AROMA CARACTERÍSTICO. SABOR: LEVEMENTE PICANTE E AMARGO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 200G E 300G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E A CROCÂNCIA DAS FOLHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA RÚCULA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU RASGADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.	MAÇO	301		R\$	R\$
220	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: BRANCO E DE TONALIDADE UNIFORME, COM FOLHAS EXTERNAS CLARAS E SEM MANCHAS AMARELADAS OU ESCURECIDAS. FORMA: CABELOS FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO, COMPACTOS E BEM FORMADOS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5	KG	3.055		R\$	R\$





	KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: AS FOLHAS DEVEM SER FIRMES, CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO E SUAVE, COM SABOR LEVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO DEVE SER EMBALADO DE MANEIRA QUE PROTEJA AS CABEÇAS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS DEVEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, COM A QUANTIDADE MÉDIA DE 15 A 20 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE SER VENTILADA, PERMITINDO A CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE E PRESERVANDO O FRESCOR DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DO PRODUTO, EVITANDO ESMAGAMENTO E DEFORMAÇÕES. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO REPOLHO BRANCO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME AS SEGUINTE REGULAMENTAÇÕES: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRÚTI. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS APROPRIADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, PARA MANTER O FRESCOR E EVITAR A DETERIORAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, LIVRE DE LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA PRESERVAR SUA CROCÂNCIA E APARÊNCIA. DURANTE O TRANSPORTE, AS EMBALAGENS DEVEM SER MANUSEADAS COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS E GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS, DANIFICADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PRAGAS VISÍVEIS. ODORE FORTE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS. PRODUTO FORA DA QUANTIDADE ESPECIFICADA (UNIDADES E PESO POR EMBALAGEM).				
221	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: FOLHAS LONGADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS COMPACTAS, COM TALOS BRANCOS E CROCANTES. COR: FOLHAS DE VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, COM TALOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS. TEXTURA: FOLHAS MACIAS E FRESCAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU AMOLECIMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 500 G E 1,5 KG POR UNIDADE.	KG	851	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE PRAGAS, DOENÇAS, FUSOS, MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DA ACELGA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS LIMPOS, REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO PARA EVITAR DETERIORAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FOLHAS MURCHAS, RASGADAS, AMARELADAS OU EXCESSIVAMENTE ÚMIDAS. PRODUTO FORA DAS ESPECIFICAÇÕES DE PESO, TAMANHO OU COM TALOS DANIFICADOS. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO.				
222	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE CRESPA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CRESPA, VARIEDADE DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO: CABEÇA BEM FORMADA, COM FOLHAS UNIFORMES E FIRMES. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS AMARELADAS, ESCURECIDAS OU SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO VEGETAL FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU RESÍDUOS. PESO UNITÁRIO: MÉDIA DE 250G A 350G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME O TAMANHO DA CABEÇA. LIVRE DE DEFEITOS: SEM FOLHAS MURCHAS, QUEIMADAS, RASGADAS OU COM SINAIS DE PRAGAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE OBEDECER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	UNIDADE	2.770	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS PERFURADAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 24 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 3 A 5 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 3°C E 8°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU ISOTÉRMICOS, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA E EVITANDO DESIDRATAÇÃO DAS FOLHAS. A CARGA DEVE SER PROTEGIDA CONTRA SOL, POEIRA, CHUVA E CONTAMINANTES DURANTE O TRANSPORTE. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM AMBIENTE REFRIGERADO E AREJADO, EVITANDO CONTATO COM PRODUTOS QUE LIBEREM GASES COMO ETILENO, QUE ACELERAM O AMADURECIMENTO E DETERIORAÇÃO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FOLHAS QUEIMADAS OU AMARELADAS. PRODUTO MURCHADO, ESCURECIDO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGENS INADEQUADAS OU SUJAS, QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
223	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COENTRO FRESCO EM MAÇO, COM AS FOLHAS BEM VERDES, TENRAS E SUCULENTAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE COENTRO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, SENDO COMPOSTO POR FOLHAS FRESCAS E SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS DE COR VERDE VIBRANTE, SEM SINAIS DE AMARELECIMENTO OU SECAGEM. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM PARTES MURCHAS OU SECAS. AROMA: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO DO COENTRO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DO COENTRO DEVE SEGUIR AS NORMAS E REGULAMENTAÇÕES EXIGIDAS, COMO: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS.	MAÇO	742	R\$	R\$





	CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O COENTRO DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, ADEQUADOS PARA ALIMENTOS, COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DO COENTRO DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O COENTRO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.					
224	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE MANTEIGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE MANTEIGA FRESCA, COM FOLHAS LARGAS E CROCANTES. TAMANHO: AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR-SE DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO DO MAÇO VARIANDO ENTRE 300G E 500G. COR: FOLHAS DE COR VERDE ESCURO E VIBRANTE, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME, CROCANTE E SEM MURCHAMENTO, COM AS NERVURAS BEM DEFINIDAS. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE MANTEIGA DEVE SER EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS ADEQUADOS OU CAIXAS DE PAPELÃO COM VENTILAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER IDENTIFICADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE.	MAÇO	2.295	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA ADEQUADAMENTE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DA COUVE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E TEMPERATURAS ELEVADAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DA COUVE. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.					
225	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE-FLOR FRESCA, DE CABEÇA COMPACTA E BEM FORMADA. TAMANHO E PESO: O PESO DAS CABEÇAS DE COUVE-FLOR DEVE VARIAR ENTRE 500G E 1,5KG, COM DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 15 A 25 CM. COR: CABEÇAS DE COR BRANCA A CREME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES E COMPACTAS, COM UMA TEXTURA MACIA AO TOQUE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE-FLOR, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO OU FERMENTAÇÃO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. RESOLUÇÃO RDC Nº 481/1999 DA ANVISA – CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS PARA PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) – REGULAMENTAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTALIÇAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE-FLOR DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA, COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO:	KG	1.545	R\$	R\$	





	O TRANSPORTE DA COUVE-FLOR DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS LIMPOS, SECOS, VENTILADOS E REFRIGERADOS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO SEM DANOS. O PRODUTO DEVE SER PROTEGIDO CONTRA LUZ SOLAR DIRETA, UMIDADE EXCESSIVA E ALTAS TEMPERATURAS. O ARMAZENAMENTO DEVE SER REALIZADO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE CABEÇAS DANIFICADAS, MURCHAS, SECAS OU AMARELADAS. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJEIRAS OU IMPUREZAS NO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU INADEQUADAS QUE COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PRODUTO FORA DA DATA DE VALIDADE OU COM SINAIS EVIDENTES DE DETERIORAÇÃO.				
226	VERDURA IN NATURA, TIPO GUARIROBA – PALMITO AMARGOSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PALMITO FRESCO, SEM PROCESSAMENTO, INTEIRO OU CORTADO EM PARTES. TAMANHO E PESO: DEVE SER FORNECIDO INTEIRO OU EM TOLETES DE APROXIMADAMENTE 30 CM, COM DIÂMETRO VARIANDO DE 2 A 5 CM E PESO PROPORCIONAL À UNIDADE. COR: BRANCO A AMARELADO, COM ASPECTO HOMOGÊNEO E SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: FIRME E CROCANTE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU RESSECADAS. SABOR: AMARGO CARACTERÍSTICO DA GUARIROBA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. AROMA: FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PALMITO DEVE SER ENTREGUE FRESCO, SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVAÇÃO QUÍMICA. A EMBALAGEM DEVE SER EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS OU CLIMATIZADOS, GARANTINDO TEMPERATURA DE 4°C A 10°C, PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PALMITO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, AREJADO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, COM UMIDADE CONTROLADA PARA EVITAR RESSECAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	755	R\$	R\$





	SABOR OU ODOR ALTERADOS, INDICANDO FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. TEXTURA AMOLECIDA OU RESSECADA, QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.				
227	VERDURA IN NATURA, TIPO MANJERICÃO FRESCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANJERICÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS UNIFORMES E SEM DANOS. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. AROMA E SABOR: FRESCO, INTENSO E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, MACIAS E TENRAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 100G E 200G, DEVIDAMENTE EMBALADO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MANJERICÃO DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO VENTILAÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS: RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS FRESCOS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO A PERDA DE FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO, PROTEGIDO DA LUZ DIRETA E UMIDADE EXCESSIVA, PARA GARANTIR SUA DURABILIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU COM SINAIS DE RESSECAMENTO. PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, FUIROS, MOFO OU PRAGAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	MAÇO	450	R\$	R\$
228	VERDURA IN NATURA, TIPO SALSINHA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO E UNIFORME. FOLHAS: PEQUENAS A MÉDIAS, INTEIRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E ACENTUADO, SEM ODORES ESTRANHOS. SABOR: SUAVE E FRESCO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 150G E 250G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E	MAÇO	1.322	R\$	R\$





	HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E AS PROPRIEDADES NATURAIS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O FORNECIMENTO DA SALSINHA DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, CONFORME: RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS. NORMAS DO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) PARA CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 1°C E 5°C. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM AMBIENTE LIMPO, VENTILADO E PROTEGIDO CONTRA EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. O MANUSEIO DEVE SER CUIDADOSO PARA EVITAR DANOS ÀS FOLHAS, GARANTINDO QUE CHEGUEM AO DESTINO FINAL COM SUA QUALIDADE PRESERVADA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODORES DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA. MAÇOS FORA DA GRAMATURA ESPECIFICADA.				
229	VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO ÁLCOOL ETÍLICO DE ORIGEM AGRÍCOLA; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E INCOLOR, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; ODORES: LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE ÁLCOOL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO E NEUTRO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO (PET) ATÓXICO E RESISTENTE, OU VIDRO, COM CAPACIDADE DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE ÁLCOOL"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E	UNIDADE	2.010	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					
230	VINAGRE DE MAÇÃ – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO SUCO OU POLPA DE MAÇÃ; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSLÚCIDO OU LEVEMENTE TURVO, SEM RESÍDUOS SÓLIDOS VISÍVEIS; COR: ÂMBAR CLARO A MÉDIO, CARACTERÍSTICA DO VINAGRE DE MAÇÃ NATURAL; ODOR: FRUTADO E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE MAÇÃ, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PODE CONTER A "MÃE DO VINAGRE" (BIOFILME NATURAL FORMADO POR BACTÉRIAS ACÉTICAS). EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE VIDRO OU PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE MAÇÃ"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE	UNIDADE	444		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO) E INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.				
231	VINAGRE DE VINHO BRANCO – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO BRANCO, ELABORADO A PARTIR DE UVAS Sãs E MADURAS; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E TRANSPARENTE, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; COR: CARACTERÍSTICA DO VINHO BRANCO UTILIZADO, SEM ALTERAÇÕES VISÍVEIS; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; SABOR: ÁCIDO, TÍPICO DO VINAGRE DE VINHO BRANCO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE VINHO BRANCO"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO;	UNIDADE	388	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; REGISTRO NO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO); INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS (SE APLICÁVEL). NORMAS E LEGISLAÇÃO APLICÁVEL O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS SEGUINTE NORMAS E REGULAMENTOS: RDC Nº 722/2022 DA ANVISA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA VINAGRES E FERMENTADOS ACÉTICOS; RDC Nº 275/2002 DA ANVISA – PROCEDIMENTOS PARA CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS; PORTARIA Nº 326/1997 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE ALIMENTOS; CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (LEI Nº 8.078/1990); ABNT NBR 14900 – NORMAS PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS, PROTEGIDOS DA LUZ SOLAR E DE VARIAÇÕES EXTREMAS DE TEMPERATURA; O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO DIRETO COM PRODUTOS QUÍMICOS OU CONTAMINANTES; O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE O PRODUTO ENTREGUE ESTEJA DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 75% DO PERÍODO TOTAL INFORMADO NO RÓTULO. GARANTIA E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES, O FORNECEDOR DEVERÁ PROVIDENCIAR A SUBSTITUIÇÃO IMEDIATA DO LOTE AFETADO, SEM CUSTOS ADICIONAIS.					
232	WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE – EMBALAGEM DE 126 G COM 20 UNIDADES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: CAIXA COM 20 UNIDADES – 126G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE OU BRANCO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA UNIDADE, DENTRO DE CAIXA CONTENDO 20 UNIDADES. PESO LÍQUIDO TOTAL DA CAIXA: 126G. INGREDIENTES MÍNIMOS: ACÚCAR; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; CACAU; GORDURA VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; FARINHA DE SOJA; SORO DE LEITE EM PÓ; AMENDOIM; SAL; FLOCOS DE ARROZ; ÓLEO VEGETAL; LEITE EM PÓ INTEGRAL; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO COM APARÊNCIA UNIFORME, LIVRE DE TRINCAS, QUEBRAS EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES DE COR E ODOR. PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	CAIXA	1.632		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTRO ÓRGÃO REGULADOR PERTINENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA OU VIOLADA. PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. MARCA DE REFERÊNCIA: BIS (LACTA) OU SIMILAR DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE.				
233	BISCOITO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO LÍQUIDO: 30G POR UNIDADE. INGREDIENTES BÁSICOS: QUEIJO, POLVILHO, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, SAL E FERMENTO. TEXTURA: CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPEL APROPRIADAS PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	25.300	R\$	R\$
234	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, CENOURA FRESCA, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO QUÍMICO E COBERTURA DE CHOCOLATE (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELO ALARANJADO, CARACTERÍSTICA DA CENOURA. SABOR: DOCE NA MEDIDA CERTA, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO.	UNIDADE	20.800	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO; A ENTREGA DEVERÁ OCORRER EM LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO; O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM EMBALAGENS ADEQUADAS, GARANTINDO QUE O BOLO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA; PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS; NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
235	BOLO DE COCO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 60G POR PEDAÇO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, COCO RALADO, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO. TEXTURA: MACIA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MASSA, COM PRESENÇA DE COCO. SABOR: CARACTERÍSTICO DE COCO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.	UNIDADE	21.600	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
236	BOLO DE ARROZ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: 30G. FORMATO: PEQUENO E ARREDONDADO, COM SUPERFÍCIE LEVEMENTE DOURADA. MASSA: MACIA E ÚMIDA, COM TEXTURA LEVE E AERADA, SEM GRUMOS OU RESÍDUOS CRUS. INGREDIENTES: ARROZ MOÍDO OU FARINHA DE ARROZ, OVOS, LEITE OU BEBIDA VEGETAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL (BAUNILHA, COCO OU OUTRO SABOR NATURAL). SABOR: SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE FERMENTO OU OUTROS INGREDIENTES ARTIFICIAIS. COR: AMARELADO CLARO, COM TONALIDADE UNIFORME E BORDAS LEVEMENTE DOURADAS. TEXTURA: LEVE, MACIA E FOFINHA, SEM ASPECTO SECO OU ESFARELENTO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL OU COLETIVA, DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS ÓRGÃOS REGULADORES. NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS OU INGREDIENTES QUE COMPROMETAM A QUALIDADE NUTRICIONAL. O FABRICANTE DEVE POSSUIR REGISTRO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA ADEQUADA PARA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A UMIDADE EXCESSIVA OU CALOR INADEQUADO. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR QUE NÃO HAVERÁ CONTAMINAÇÃO CRUZADA COM ALÉRGENOS, SALVO ESPECIFICAÇÃO CONTRÁRIA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, SABOR ALTERADO OU VALIDADE INSUFICIENTE SERÃO REJEITADOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR NATURAIS, SEM SINAIS DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO INADEQUADA. APARÊNCIA UNIFORME, SEM QUEIMADURAS OU DEFORMAÇÕES GRAVES.	UNIDADE	17.200	R\$	R\$
237	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, MARGARINA/MANTEIGA, FERMENTO QUÍMICO E ESSÊNCIA OPCIONAL. RECHEIO E COBERTURA: VARIADOS, PODENDO INCLUIR CREME, BRIGADEIRO, DOCE DE LEITE, CHANTILLY OU FRUTAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO PEDIDO.	KG	320	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	TEXTURA: MASSA FOFA E ÚMIDA, SEM ESTAR CRUA OU RESSECADA. COR: CARACTERÍSTICA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS. SABOR: DOCE EQUILIBRADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. VALIDADE: MÍNIMO DE 48 HORAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
238	BOLO DE FESTA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO TOTAL: CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO REQUISITANTE (MÍNIMO DE 1KG). MASSA: PÃO DE LÓ BRANCO, LEVE E MACIO, COM TEXTURA UNIFORME E COLORAÇÃO CLARA. RECHEIOS: CREME RUSSO – SABOR SUAVE E TEXTURA CREMOSA. DOCE DE ABACAXI – FEITO COM ABACAXI FRESCO, LEVEMENTE DOCE E CONSISTENTE. CREME DE COCO – SABOR MARCANTE DE COCO, CREMOSO E SUAVE. COBERTURA: CHANTILI – LEVE, AERADO E DE TEXTURA SUAVE. COCO RALADO – APLICADO SOBRE O CHANTILI PARA DECORAÇÃO E SABOR ADICIONAL. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO.	KG	319	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
239	BOLO DE FUBÁ EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E LIGEIRAMENTE ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-CLARA, CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO	UNIDADE	19.950	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
240	BOLO DE MILHO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, SEM EXCESSO DE FARELOS SOLTOS. COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR ADOCICADO E SUAVE, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	19.250	R\$	R\$
241	BOLO DE TRIGO EM PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: ELABORADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA LEVE, FOFINHA E ÚMIDA, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO EXCESSIVO. COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DE BOLOS CASEIROS. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: CORTADO EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO APROXIMADO POR PEDAÇO: MÍNIMO DE 60G.	UNIDADE	66.000	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
242	BROA DE MILHO DOCE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, MARGARINA/MANTEIGA E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR DOCE SUAVE, COM GOSTO NATURAL DE MILHO, SEM SABOR DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.	UNIDADE	16.850	RS	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
243	BROA DE MILHO SALGADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM MILHO VERDE, FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA/MARGARINA, QUEIJO RALADO (OPCIONAL), SAL E FERMENTO. TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COM CROCÂNCIA NA CASCA. COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. SABOR SALGADO SUAVE, COM UM TOQUE LEVEMENTE AMANTEIGADO, E POSSÍVEL PRESENÇA DE QUEIJO, SEM GOSTO DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA OU RANÇO. APRESENTAÇÃO: PORCIONADA EM UNIDADE. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	16.900	R\$	R\$
244	COXINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA COZIDA OU AMIDO DE MILHO, CALDO DE FRANGO, MANTEIGA/MARGARINA	CENTO	409	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	E TEMPEROS SUAVES. TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPEROS NATURAIS COMO ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA, SALSINHA E OUTROS TEMPEROS A GOSTO. RECHEIO CREMOSO E BEM TEMPERADO, COM PEDAÇOS VISÍVEIS DE FRANGO. COBERTURA: EMPANADA COM FARINHA DE ROSCA E/OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
245	CROQUETE (CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, BATATA OU AMIDO DE MILHO, TEMPEROS BÁSICOS (SAL, PIMENTA, CEBOLA, ALHO) E ÓLEO/MANTEIGA. TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. COR DOURADA, TÍPICA DE FRITURA BEM REALIZADA. RECHEIO (ESCOLHER ENTRE CARNE, PRESUNTO OU QUEIJO): CARNE: PREPARADA COM CARNE BOVINA MOÍDA E TEMPERADA COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E ESPECIARIAS. RECHEIO SABOROSO E CREMOSO, COM PEDAÇOS DE CARNE BEM COZIDA.	CENTO	429	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PRESUNTO: FEITO COM PRESUNTO PICADO E TEMPERADO COM ESPECIARIAS SUAVES. RECHEIO CREMOSO E MACIO. QUEIJO: PREPARADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, CREMOSO E DERRETIDO, COM SABOR SUAVE. RECHEIO SUAVE E AGRADÁVEL AO PALADAR. COBERTURA: EMPANADO COM FARINHA DE ROSCA OU PANKO, GARANTINDO CROCÂNCIA. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E CORANTES ARTIFICIAIS PREJUDICIAIS À SAÚDE. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
246	EMPADINHA DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA OU MANTEIGA, SAL E TEMPEROS SUAVES, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E SABOROSA. COR DOURADA, TÍPICA DE EMPADA BEM PREPARADA. RECHEIO: PREPARADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM ALHO, CEBOLA, SAL, PIMENTA E OUTROS TEMPEROS A GOSTO, COMO ERVAS FINAS, AZEITE DE OLIVA E MOLHO DE TOMATE. RECHEIO CREMOSO, BEM TEMPERADO E COM PEDAÇOS DE FRANGO VISÍVEIS, PROPORCIONANDO SABOR E CONSISTÊNCIA. FORMATO: EMPADA DE TAMANHO INDIVIDUAL, COM MASSA BEM DISTRIBUÍDA E FORMATO ARREDONDADO. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 25G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA	CENTO	421	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. QUANTIDADE: 100 UNIDADES. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
247	ENROLADINHO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO POR UNIDADE: CADA UNIDADE DEVERÁ TER APROXIMADAMENTE 30G. FORMATO: O PRODUTO DEVE TER FORMATO CILÍNDRICO, COM A MASSA ENROLADA DE MANEIRA FIRME, SEM RACHADURAS OU DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÓLEO E TEMPEROS LEVES, QUE DEVERÁ ENVOLVER O RECHEIO DE FRANGO SEM QUEBRAR DURANTE O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER COMPOSTO POR FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM SAL, ALHO, CEBOLA E ESPECIARIAS, E DEVE SER SUCULENTO E SABOROSO, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. O FRANGO DEVE SER COZIDO E BEM TEMPERADO, COM PEDAÇOS PEQUENOS, ADEQUADOS AO FORMATO DO SALGADO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME APÓS A FRITURA OU ASSAMENTO, E O RECHEIO DE FRANGO DEVERÁ SER DE COR NATURAL, SEM ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. TEXTURA: A MASSA DEVE SER CROCANTE POR FORA E O RECHEIO DE FRANGO DEVE SER MACIO E ÚMIDO, GARANTINDO A COMBINAÇÃO IDEAL DE TEXTURA ENTRE O CROCANTE DA MASSA E O CREMOSO DO RECHEIO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HERMETICAMENTE FECHADAS OU EMBALAGENS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DE SUA QUALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM	UNIDADE	21.905	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	PROTEGER O PRODUTO DE DANOS E UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS (PARA CONGELADOS), CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS. ADITIVOS: O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, GLÚTEN (SE ESPECIFICADO), CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS NÃO NATURAIS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM INSTALAÇÕES QUE ATENDAM ÀS EXIGÊNCIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NORMAS DA ANVISA E MAPA. O FABRICANTE DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E SEGUIR AS NORMAS APLICÁVEIS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, CONFORME REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E COM INGREDIENTES QUE NÃO COMPROMETAM A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, COM PADRÃO DE QUALIDADE E FRESCURA. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA NO PRAZO ESTIPULADO E O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A TEMPERATURAS EXTREMAS, UMIDADE EXCESSIVA OU CONTAMINAÇÃO. O PRODUTO PODERÁ SER ENTREGUE FRITO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICADO NO PEDIDO. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS DANIFICADAS, VIOLADAS OU MAL ACONDICIONADAS. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.					
248	ENROLADINHO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE, MACIA E DOURADA, COM SABOR SUAVE, ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM UMA TEXTURA CROCANTE NA PARTE EXTERNA E MACIA POR DENTRO. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E HOMOGÊNEA APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO À BASE DE QUEIJO DE SABOR SUAVE, COMO QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO PRATO, DERRETIDO E CREMOSO, COM TEXTURA UNIFORME E SABOR MARCANTE. O QUEIJO DEVE SER DERRETIDO, COM PEDAÇOS BEM DISTRIBUÍDOS PARA PROPORCIONAR SABOR EM CADA MORDIDA. FORMATO: FORMATO ENROLADO, COM O QUEIJO BEM ENVOLVIDO PELA MASSA, DE MODO QUE NÃO HAJA VAZAMENTO DO RECHEIO DURANTE O MANUSEIO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS	UNIDADE	24.605		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
249	ENROLADINHO DE SALSICHA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM O SABOR SUAVE E AGRADÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR SALSICHAS DE CARNE (PORCO OU FRANGO, DEPENDENDO DA ESPECIFICAÇÃO), CORTADAS EM PEDAÇOS PEQUENOS, COZIDAS OU PRÉ-COZIDAS, TEMPERADAS A GOSTO E ENVOLTAS NA MASSA. A SALSICHA DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SEM EXCESSOS DE GORDURA E COM SABOR SUAVE. FORMATO: FORMATO ENROLADO, COM A SALSICHA TOTALMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU	UNIDADE	24.305	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODO, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
250	ENROLADINHO DE LINGUIÇA DEFUMADA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA LEVE E MACIA, COM TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO, FEITA COM FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR SUAVE E AGRADÁVEL. A COR DA MASSA DEVE SER DOURADA E UNIFORME APÓS O PREPARO, COM ASPECTO APETITOSO. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR LINGUIÇA DEFUMADA, PREVIAMENTE COZIDA OU ASSADA, PICADA EM PEDAÇOS PEQUENOS E ENVOLTA PELA MASSA. A LINGUIÇA DEFUMADA DEVE TER SABOR MARCANTE, DE BOA QUALIDADE, COM O TOQUE CARACTERÍSTICO DA DEFUMAÇÃO E SEM EXCESSO DE GORDURA. O RECHEIO DEVE SER BEM DISTRIBUÍDO, SEM VAZAMENTOS, GARANTINDO QUE O PRODUTO PERMANEÇA INTACTO DURANTE O MANUSEIO E O PREPARO. FORMATO: ENROLADO DE FORMA COMPACTA, COM A LINGUIÇA COMPLETAMENTE ENVOLVIDA PELA MASSA, NO FORMATO PADRÃO DE UM ENROLADINHO. TAMANHO ADEQUADO PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 30G. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU	UNIDADE	25.605		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
251	ESFIRRA DE CARNE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MASSA: MASSA MACIA, LEVE E COM SABOR SUAWE, COM TEXTURA QUE DEVE SER UNIFORME E CROCANTE NAS BORDAS, QUANDO ASSADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO DOURADA E AGRADÁVEL, COM ACABAMENTO UNIFORME APÓS O PREPARO. A MASSA DEVE SER PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OUTROS INGREDIENTES QUE GARANTEM SABOR E LEVEZA. RECHEIO: RECHEIO COMPOSTO POR CARNE MOÍDA DE QUALIDADE, PREVIAMENTE COZIDA E TEMPERADA COM ESPECIARIAS QUE REALÇAM O SABOR, COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, TOMATE, SAL, PIMENTA-DO-REINO E COM ADIÇÃO DE MOLHO DE TOMATE, QUANDO NECESSÁRIO, PARA GARANTIR SUCULÊNCIA. A CARNE DEVE ESTAR BEM COZIDA E DESFIADA, COM BOA DISTRIBUIÇÃO DO TEMPERO, SEM EXCESSO DE GORDURA. A PROPORÇÃO DO RECHEIO DEVE SER ADEQUADA PARA QUE O SABOR SEJA MARCANTE SEM SER EXCESSIVO, GARANTINDO O EQUILÍBRIO COM A MASSA. FORMATO: A ESFIRRA DEVERÁ TER FORMATO TRADICIONAL, TRIANGULAR OU FECHADO, COM A MASSA ENVOLTA COMPLETAMENTE PELO RECHEIO. CADA UNIDADE DEVERÁ SER DO TAMANHO IDEAL PARA CONSUMO INDIVIDUAL, COM PESO APROXIMADO DE 30G. PESO: PESO APROXIMADO POR UNIDADE: MÍNIMO DE 30G. FORMA DE APRESENTAÇÃO: EMBALADA INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL APROPRIADA PARA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS	CENTO	481	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVE SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
252	MINI SANDUÍCHE (PATÊ DE FRANGO OU ATUM COM ALFACE E CENOURA RALADA). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PÃO: PÃO MACIO, FRESCO, DE COR DOURADA E CROCANTE NAS BORDAS, COM TEXTURA LEVE E FOFA. O PÃO PODE SER DE FORMA TRADICIONAL, MINI BAGUETE OU OUTRO FORMATO ADEQUADO PARA O CONSUMO INDIVIDUAL. PESO APROXIMADO DE CADA UNIDADE: 30G. RECHEIO: PATÊ DE FRANGO: PREPARADO COM CARNE DE FRANGO DESFIADA, TEMPERADA COM MAIONESE, ALHO, CEBOLA, PIMENTÃO, E OUTROS TEMPEROS, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E CREMOSO. PATÊ DE ATUM: PREPARADO COM ATUM EM CONSERVA, MAIONESE, CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E TEMPEROS VARIADOS, COM SABOR EQUILIBRADO E CREMOSO. O RECHEIO DEVE SER GENEROSO E BEM DISTRIBUÍDO, GARANTINDO QUE O SABOR SEJA MARCANTE, MAS SEM SER EXCESSIVO. COMPLEMENTOS: ALFACE: FOLHAS FRESCAS, CROCANTES, SEM MANCHAS OU SUJEIRAS, LAVADAS ADEQUADAMENTE PARA GARANTIR SEGURANÇA ALIMENTAR. CENOURA RALADA: RALADA FINA OU MÉDIA, FRESCA, COM SABOR SUAVE E CROCANTE, PARA ADICIONAR FRESCOR E TEXTURA AO SANDUÍCHE. FORMATO E APRESENTAÇÃO: O MINI SANDUÍCHE DEVERÁ SER MONTADO DE FORMA QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDOS, DE FÁCIL CONSUMO. O PRODUTO SERÁ SERVIDO EM UNIDADES INDIVIDUAIS, PODENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, COMO CAIXAS OU BANDEJAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	CENTO	241	R\$	R\$





	PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. CASO O PRODUTO SEJA ENTREGUE CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODO, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
253	PÃO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO REDONDO OU OVAL, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO AMARELADA, CARACTERÍSTICA DO MILHO. TEXTURA: MACIA POR DENTRO, COM MIOLO FOFO E ÚMIDO, LEVEMENTE DENSO, E CASCA CROCANTE. SABOR: SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DO MILHO, COM LEVE TOQUE DE SAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNIDADE	28.400	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
254	PÃO DE QUEIJO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 30G POR UNIDADE. FORMATO: PEQUENAS BOLINHAS OU PÃES DE FORMATO ARREDONDADO, DE TAMANHO UNIFORME. COR: COLORAÇÃO DOURADA, CARACTERÍSTICA DO QUEIJO. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE E MIOLO MACIO E AERADO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO, COM LEVE TOQUE DE SAL E SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO OU DOCE, QUEIJO MINAS PADRÃO OU QUEIJO RALADO DE BOA QUALIDADE, OVOS, LEITE, ÓLEO OU MANTEIGA, SAL E FERMENTO. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM	UNIDADE	34.700	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
255	PÃO MANDI. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO DE FORMATO OVAL OU REDONDO, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA DOURADA E LIGEIRAMENTE CROCANTE. COR: COLORAÇÃO DOURADA A AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA MANDIOCA. TEXTURA: CASCA LEVEMENTE CROCANTE, MIOLO MACIO E AERADO, COM CONSISTÊNCIA SUAVE. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA, LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO EXCESSIVA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FÉCULA DE MANDIOCA OU MANDIOCA COZIDA, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, ÓLEO OU MANTEIGA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO, E EMBALADO ADEQUADAMENTE). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	73.600		R\$	R\$
256	PÃO TIPO FRANCÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. FORMATO: PÃO COM FORMATO ALONGADO E CILÍNDRICO, COM RANHURAS VISÍVEIS NA PARTE SUPERIOR. COR: CASCA DOURADA E CROCANTE, MIOLO BRANCO E AERADO. TEXTURA: CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO, LEVE E AERADO, COM FENDAS INTERNAS PEQUENAS E UNIFORMES.	UNIDADE	#####		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	SABOR: SABOR NEUTRO, LEVE E DELICADO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E AÇÚCAR. VALIDADE: MÍNIMO DE 2 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO O PRODUTO SEJA FORNECIDO CONGELADO, DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
257	PASTEL (CARNE OU QUEIJO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, PODENDO SER RETANGULAR OU TRIANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS. MASSA: CROCANTE E FINA POR FORA, COM TEXTURA LEVE E CROCANTE, SEM QUEIMAR. RECHEIO: CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, SEM EXCESSO DE GORDURA. QUEIJO: RECHEIO DE QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSO DE SAL OU GORDURAS. COR: MASSA DOURADA E UNIFORME, COM RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO RECHEIO, SEJA DE CARNE BEM TEMPERADA OU QUEIJO CREMOSO, SEM EXCESSOS DE GORDURA OU INGREDIENTES INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA,	CENTO	434		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUANDO ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (EM TEMPERATURA AMBIENTE, EM LOCAL SECO E AREJADO). CASO FORNECIDO CONGELADO, A VALIDADE SERÁ ESTENDIDA CONFORME O PERÍODO ESTIPULADO PELO FABRICANTE. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE POSSUIR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
258	QUIBE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE CILINDRO OU BOLINHO, BEM COMPACTADO E UNIFORME. MASSA: MASSA DE TRIGO PARA QUIBE COM TEMPERO DE CEBOLA, ALHO E ESPECIARIAS, COM BOA CONSISTÊNCIA E SEM EXCESSOS DE GORDURA. RECHEIO: CARNE MOÍDA TEMPERADA COM CEBOLA, ALHO, HORTELÃ, PIMENTÃO E ESPECIARIAS TÍPICAS DO PRATO, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO DE COR UNIFORME. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DO QUIBE, COM A COMBINAÇÃO DO TRIGO TEMPERADO E RECHEIO SABOROSO DE CARNE MOÍDA, BEM EQUILIBRADO E SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA	CENTO	434	R\$	R\$	





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
259	RISOLE (MILHO, CARNE OU FRANGO). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: APROXIMADAMENTE 25G POR UNIDADE. FORMATO: TRADICIONAL, EM FORMATO DE MEIA-LUA OU RETANGULAR, COM BORDAS BEM FECHADAS E UNIFORME. MASSA: MASSA DE FARINHA DE TRIGO, LEVE E CROCANTE, SEM EXCESSOS DE GORDURA. DEVERÁ SER BEM ESTRUTURADA, SEM RACHADURAS, E DE FÁCIL CONSUMO. RECHEIOS: MILHO: RECHEIO CREMOSO, À BASE DE MILHO, TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. CARNE: RECHEIO DE CARNE MOÍDA BEM TEMPERADA, COM CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS. FRANGO: RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, TEMPERADO COM CEBOLA, ALHO, QUEIJO, PIMENTÃO E ESPECIARIAS, COM CONSISTÊNCIA FIRME. COR: MASSA DOURADA E CROCANTE POR FORA, COM RECHEIO DE COR UNIFORME E CREMOSA, DE ACORDO COM O SABOR DO RECHEIO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER SUAVE E BEM EQUILIBRADO, DESTACANDO O RECHEIO, SEM GOSTO EXCESSIVO DE GORDURA OU TEMPEROS ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA, EM EMBALAGENS QUE GARANTAM A CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE, PODENDO SER EMBALADO A GRANEL OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS, DEPENDENDO DO VOLUME DA ENTREGA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA,	CENTO	484	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO (EM TEMPERATURA AMBIENTE OU, SE FORNECIDO CONGELADO, EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR). PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. O RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO EXIGIDO. O TRANSPORTE DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, GARANTINDO QUE O PRODUTO NÃO SEJA EXPOSTO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. CASO FORNECIDO CONGELADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO A TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
260	RODA DE BOLO DE FUBÁ. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 720G (12 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA E ÚMIDA, DE COR DOURADA CLARA, COM TEXTURA UNIFORME E FOFA. A RECEITA DEVERÁ SER À BASE DE FUBÁ, LEITE, OVOS, AÇÚCAR E MARGARINA/MANTEIGA. SABOR: O BOLO DE FUBÁ DEVERÁ TER SABOR DOCE E SUAVE, COM O AROMA CARACTERÍSTICO DO MILHO. O GOSTO DE FUBÁ DEVE SER DESTACADO, SEM SABORES EXCESSIVOS OU ARTIFICIAIS. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, NÃO SECA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA), MAS MUITO FOFA E ÚMIDA POR DENTRO. COR: A COR DO BOLO DEVERÁ SER DOURADA, CARACTERÍSTICA DO FUBÁ. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, MANTENDO INTEIRO E PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA DANOS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXA PLÁSTICA COM VEDAÇÃO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO RECOMENDADAS. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS	UNIDADE	604	R\$	R\$





	SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.				
261	RODA DE BOLO DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA MACIA, ÚMIDA E COM COR DOURADA CLARA, PREPARADA À BASE DE SUCO E RASPA DE LARANJA, OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E MANTEIGA/MARGARINA. SABOR: O SABOR DEVE SER REFRESCANTE E SUAVE, COM UM EQUILÍBRIO ENTRE O DOCE E O CÍTRICO DA LARANJA, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. O GOSTO DE LARANJA DEVE SER EVIDENTE, MAS SEM SOBRECARGAR. TEXTURA: A TEXTURA DA MASSA DEVERÁ SER FOFA, LEVE E ÚMIDA, COM UMA LEVE CROCÂNCIA NA PARTE EXTERNA (CASCA). NÃO DEVE SER SECA. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR DOURADA COM LEVE COLORAÇÃO ALARANJADA, CARACTERÍSTICO DO USO DO SUCO E RASPA DE LARANJA. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. PODE SER EMBALADO A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E	UNIDADE	610	R\$	R\$





	ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
262	RODA DE BOLO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: CADA FATIA DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 60G. O TOTAL DA "RODA" SERÁ DE 900G (15 FATIAS). FORMATO: O BOLO DEVERÁ SER CONFECCIONADO NO FORMATO DE RODA (BOLO REDONDO). MASSA: MASSA FOFA E ÚMIDA, PREPARADA À BASE DE MILHO VERDE OU FUBÁ DE MILHO, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, MANTEIGA/MARGARINA E FERMENTO, COM UM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. SABOR: O SABOR DEVE SER SUAVE E CARACTERÍSTICO DE MILHO, COM UM EQUILÍBRIO DE DOÇURA, COM LEVE TOQUE DE BAUNILHA. TEXTURA: A MASSA DEVERÁ SER MACIA, LEVE E ÚMIDA, COM BOA COESÃO E SEM RESSECAR APÓS O CORTE. COR: O BOLO DEVERÁ TER COR AMARELADA A PARTIR DO USO DE MILHO OU FUBÁ, COM UMA APARÊNCIA DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO. EMBALAGEM: O BOLO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A INTEGRIDADE DAS FATIAS. A EMBALAGEM PODE SER A VÁCUO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS COM VEDAÇÃO. VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODORE, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS.	UNIDADE	660	R\$	R\$	



PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

	NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.					
263	ROSCA COM RECHEIO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PESO: A ROSCA DEVERÁ TER UM PESO APROXIMADO DE 50G POR UNIDADE. FORMATO: A ROSCA DEVERÁ TER FORMATO CIRCULAR OU EM ESPIRAL, COM ACABAMENTO DE MASSA TRANÇADA OU EM FORMATO CLÁSSICO DE ROSCA. MASSA: MASSA DOCE E MACIA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, LEITE, MARGARINA OU MANTEIGA, COM UMA LEVE DOÇURA. A TEXTURA DEVERÁ SER FOFA E LEVE, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO. RECHEIO: RECHEIO CREMOSO DE COCO RALADO E LEITE CONDENSADO, DISTRIBUÍDO UNIFORMEMENTE AO LONGO DA ROSCA, CONFERINDO SABOR MARCANTE E DOCE. COBERTURA (OPCIONAL): PODE SER COBERTA COM AÇÚCAR REFINADO OU UMA FINA CAMADA DE GLACÊ PARA DAR ACABAMENTO VISUAL E SABOR ADICIONAL. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA DEVIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO, COM O RECHEIO VISÍVEL E INCORPORADO À MASSA, COM O COCO RALADO APARECENDO NA SUPERFÍCIE OU EM PONTOS DISTRIBUÍDOS PELA ROSCA. TEXTURA: A ROSCA DEVERÁ TER UMA TEXTURA MACIA, COM O RECHEIO CREMOSO E ÚMIDO, MAS SEM DEIXAR A MASSA ENCHARCADA. O RECHEIO DE COCO E LEITE CONDENSADO DEVE SER HOMOGÊNEO, SEM EXCESSOS. EMBALAGEM: A ROSCA DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO, COMO EMBALAGENS PLÁSTICAS OU CAIXA DE PAPELÃO COM VEDAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A ROSCA FRESCA. VALIDADE: MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE, CONFORME AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS DE CONSERVAÇÃO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DA RDC Nº 259/2002 (ANVISA) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. O ESTABELECIMENTO FORNECEDOR DEVE TER ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO VÁLIDO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, SALVO SE INDICADO NO RÓTULO COMO PRODUTO COM GLÚTEN. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL INDICADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, COM PRAZO DE VALIDADE DENTRO DO ESPECIFICADO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE, SEM EXPOSIÇÃO A CALOR EXCESSIVO OU UMIDADE. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM ODOR, SABOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO.	UNIDADE	24.150		R\$	R\$
264	SALGADINHO TIPO BARQUETE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:	CENTO	267		R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

PESO: CADA UNIDADE DE BARQUETE DEVERÁ TER PESO APROXIMADO DE 15G A 20G. FORMATO: O PRODUTO DEVERÁ TER FORMATO DE BARQUETE, COM BORDAS LEVEMENTE ONDULADAS, BEM ESTRUTURADO, SEM DEFORMAÇÕES. MASSA: MASSA CROCANTE, COM SABOR SUAVE, PRODUZIDA COM FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E TEMPEROS. A TEXTURA DEVERÁ SER LEVE E CROCANTE, SEM SER EXCESSIVAMENTE DURA. RECHEIO: O RECHEIO DEVERÁ SER CREMOSO E SABOROSO, PODENDO SER DE FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO OU VEGETAL (A SER ESPECIFICADO CONFORME O PEDIDO), BEM TEMPERADO, COM BOA CONSISTÊNCIA, SEM EXCESSO DE LÍQUIDO. COR: A MASSA DEVERÁ TER UMA COR DOURADA E UNIFORME APÓS O PROCESSO DE FRITURA OU ASSAMENTO. O RECHEIO, CONFORME O TIPO ESCOLHIDO, DEVERÁ TER COLORAÇÃO NATURAL DE ACORDO COM OS INGREDIENTES UTILIZADOS (EX.: FRANGO DESFIADO, CARNE MOÍDA, ETC.). TEXTURA: A BARQUETE DEVE TER UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA E UM RECHEIO CREMOSO POR DENTRO, COM BOA ADERÊNCIA ENTRE MASSA E RECHEIO, SEM QUE O RECHEIO ESCORRA OU VAZE DURANTE O CONSUMO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS, COMO SACOS PLÁSTICOS, CAIXAS DE PAPELÃO OU RECIPIENTES RÍGIDOS, QUE GARANTAM A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA PARA GARANTIR A FRESCURA. QUANTIDADE: 100 UNIDADES POR CENTO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUANDO ARMAZENADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE. ADITIVOS: O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E GLÚTEN, SALVO INDICAÇÃO NO RÓTULO. PADRÕES DE QUALIDADE E REGULAMENTAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO CONFORME AS NORMAS SANITÁRIAS E DE SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES NO BRASIL, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, MAPA OU OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES APLICÁVEIS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO ESTEJA DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE ROTULAGEM, INCLUINDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS COMO NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA: O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, CONFORME A ESPECIFICAÇÃO, E ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA DENTRO DO PRAZO ESTIPULADO PELO ÓRGÃO SOLICITANTE, E O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO DE MANEIRA QUE GARANTA A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, SEM EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS EXTREMAS OU UMIDADE EXCESSIVA. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO RECUSADOS PRODUTOS COM EMBALAGEM DANIFICADA, VIOLADA, AMASSADA OU RASGADA. PRODUTOS COM SABOR, ODOR OU APARÊNCIA FORA DO PADRÃO ESPERADO SERÃO REJEITADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR AO MÍNIMO EXIGIDO. PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCARTADOS.					





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

265	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 13 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 13 KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO, CONFORME PADRÕES DEFINIDOS PELA ANP. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO DE ACORDO COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES; O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJÕES DE 13 (TREZE) KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, FERRUGENS, VAZAMENTOS OU QUAISQUER IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E FUNCIONALIDADE; OS BOTIJÕES DEVEM CONTER LACRE DE SEGURANÇA E SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE, CONFORME EXIGÊNCIA DOS ÓRGÃOS REGULADORES COMPETENTES; O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER À PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA TÉCNICA ABNT NBR 14024, NO QUE SE REFERE À COMPOSIÇÃO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MANUSEIO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E SEGURANÇA; O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR TODAS AS LICENÇAS EXIGIDAS PARA COMERCIALIZAÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO, INCLUSIVE O REGISTRO OU AUTORIZAÇÃO DA ANP (AGÊNCIA NACIONAL DO PETRÓLEO, GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; A EMPRESA DEVERÁ FORNECER OS BOTIJÕES CHEIOS, COM GARANTIA DO PESO LÍQUIDO DE 13 KG DE GLP, RESPEITANDO A TARA DO VASILHAME; A RECARGA (TROCA) DOS BOTIJÕES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ REALIZADA CONFORME DEMANDA DA CONTRATANTE, COM ENTREGA NO LOCAL DESIGNADO, RESPEITANDO OS PRAZOS ESTABELECIDOS NO CONTRATO. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: TODO O TRANSPORTE E ENTREGA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS PERIGOSOS, COM A DEVIDA IDENTIFICAÇÃO NOS VEÍCULOS E EPIS PARA OS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJÕES VAZIOS E SUBSTITUIÇÃO POR BOTIJÕES CHEIOS EM PERFEITO ESTADO.	UNIDADE	1.305	R\$	R\$
266	GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) – BOTIJÃO 45 KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ITEM: GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO – GLP. APRESENTAÇÃO: ACONDICIONADO EM BOTIJÕES DE 45 (QUARENTA E CINCO) KG. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MISTURA DOS GASES PROPANO E BUTANO. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PRODUTO ALTAMENTE INFLAMÁVEL E TÓXICO, DEVENDO SER MANUSEADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES; O GLP DEVERÁ SER FORNECIDO EM BOTIJÕES DE 45 KG, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM AMASSADOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES QUE COMPROMETAM SUA SEGURANÇA E EFICIÊNCIA; OS BOTIJÕES DEVEM APRESENTAR LACRE DE SEGURANÇA INVIOLODO, BEM COMO SELO DE AUTENTICIDADE DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR AUTORIZADO PELA ANP; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À	UNIDADE	115	R\$	R\$





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

PORTARIA ANP Nº 47, DE 24 DE MARÇO DE 1999, BEM COMO À NORMA ABNT NBR 14024, NO QUE TANGE À COMPOSIÇÃO, ACONDICIONAMENTO, MANUSEIO, SEGURANÇA E TRANSPORTE; O FORNECEDOR DEVERÁ POSSUIR TODAS AS LICENÇAS E AUTORIZAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A COMERCIALIZAÇÃO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DO PRODUTO, INCLUINDO O REGISTRO JUNTO À ANP; A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ ENTREGAR OS BOTIJÕES DEVIDAMENTE CHEIOS, ASSEGURANDO O PESO LÍQUIDO DE 45 KG DE GLP, OBSERVANDO A TARA DO VASILHAME; A TROCA DOS BOTIJÕES VAZIOS POR CHEIOS SERÁ FEITA MEDIANTE SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE, DEVENDO OCORRER COM PONTUALIDADE E EFICIÊNCIA. LOCAL DA ENTREGA: AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES LOCALIZADAS NOS DISTRITOS DE VILA SÃO JOSÉ E DIOLÂNDIA, CONFORME SOLICITAÇÃO DA CONTRATANTE. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVERÃO ATENDER ÀS NORMAS DE SEGURANÇA VIGENTES PARA PRODUTOS PERIGOSOS, INCLUINDO VEÍCULOS APROPRIADOS E IDENTIFICADOS, E O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) PELOS ENTREGADORES; O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELO RECOLHIMENTO DOS BOTIJÕES VAZIOS E A SUBSTITUIÇÃO POR UNIDADES CHEIAS, SEMPRE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE USO.					
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$

(Valor por extenso total da proposta)

- 2.1 Declaro que está incluso nesta proposta o valor de todas as despesas que incidam ou venha a incidir no valor dos produtos, como: frete, imposto, taxas, encargos, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.
- 2.2 Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias.

Local – Estado, aos (dia), do (mês) do ano de 2025

Nome do representante
Empresa.....
CNPJ de nº.....





PREFEITURA DE
ITAPURANGA
GOVERNO POPULAR E TRANSPARENTE

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP
PREGÃO ELETRÔNICO 014/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 11572/2025

AO MUNICÍPIO DE ITAPURANGA - GO
À Comissão Permanente de Licitação

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ nº. _____,
(ENDEREÇO COMPLETO), representada pelo senhor, _____, portador do CPF nº. _____,
DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, que:

- a) SE ENQUADRA COMO:
(☐) MICROEMPRESA (ME) OU;
(☐) EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP),
b) A receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I (ME) e II (EPP) do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006;
c) Não tem nenhum dos impedimentos do § 4º do art. 3º, da mesma lei, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data

Assinatura, nome e número de identidade do declarante.

