



PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ANEXO 01

| LOTE I - NÃO PERECÍVEIS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |      |           |              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----------|--------------|
| ITEM                    | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UNID. | QTDE | R\$ UNIT. | R\$ TOTAL    |
| 1                       | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – açúcar triturado, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, e detritos animais ou vegetais. Deve estar acondicionado em saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 1 kg, com dados de identificação, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e/ou número de lote, registro no IAA - Instituto do Açúcar e do Alcool expressos. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O açúcar cristal é a sacarose obtida a partir do caldo da cana de açúcar ( <i>Saccharum officinarum L.</i> ) ou de beterraba ( <i>Beta alba L.</i> ) purificado por processo tecnológico adequado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: granulado - Cor: branca - Odor: próprio - Sabor: doce <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg. | KG    | 1750 | R\$ 4,39  | R\$ 7.682,50 |
| 2                       | <b>ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE STÉVIA</b> - Adoçante líquido dietético – frasco. Tipo stevia. Ingredientes: edulcorante natural steviosídeo (12%), conservante sorbato de potássio (0,18%), água Q.S.P. não contém glúten. Embalagem: plástica com 90 ml. O produto de apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O adoçante Stevia é um adoçante natural, feito à base de uma planta medicinal chamada Stevia Rebaudiana Bertonque possui propriedades adoçantes. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O Adoçante a base de stevia, deverá estar isento de enxofre e glúten. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: líquido - Cor: característica do produto - Odor: próprio - Sabor: doce <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | FR    | 10   | R\$ 18,32 | R\$ 183,20   |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |     |           |               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|---------------|
|   | Apresentação: Frasco contendo 90 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |     |           |               |
| 3 | <p><b>ALHO PASTA</b> - O Alho é obtido a partir dos bulbos da espécie vegetal <i>Allium sativum</i> L. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características do Produto</u> O Alho é considerado uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. Produto obtido pelo esmagamento do alho. Isento de sal. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: Amassado em pasta - Cor: característica. - Odor: característico. - Sabor: próprio. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. <u>Apresentação</u> Embalado em pote plástico transparente, resistente, com tampa e lacre contendo 1 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG | 825 | R\$ 13,50 | R\$ 11.137,50 |
| 4 | <p><b>AMIDO DE MILHO</b> - Amido de milho tipo: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionados em caixa que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500 g Amido de milho é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis do milho (<i>Zeamays</i> L.). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. <u>Características do produto Gerais</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O amido de milho deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: pó fino homogêneo - Cor: branca - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 200. Pacote contendo 500g.</p> | PC | 430 | R\$ 4,24  | R\$ 1.823,20  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |           |              |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|--------------|
| 5 | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> – Arroz parboilizado, longo fino, tipo 1é o grão descascado, em geral polido, oriundo da gramínea <i>Oryza sativa</i> , beneficiado pelo processo de parboilização com tratamento hidrotérmico. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <u>Características gerais</u> O produto deve ser preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. O arroz pode ser polido ou lustrado com glicose, ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: grão longo fino - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2009. <u>Características microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo 1Kg. | KG | 1100 | R\$ 4,82  | R\$ 5.302,00 |
| 6 | <b>AVEIA FLOCOS FINOS</b> - A farinha de aveia é produto obtido pela moagem de semente de aveia ( <i>Avena sativa</i> , L.), beneficiada, de acordo com o permitido pela legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. <u>Características do produto</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria- prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: flocos finos - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico- químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG | 50   | R\$ 16,16 | R\$ 808,00   |
| 7 | <b>BISCOITO MAISENA</b> - Biscoito doce tipo Maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias alimentícias. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do produto</u> O biscoito doce tipo Maisena deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: doce <u>Características físico- químicas</u> Deve obedecer a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PC | 2000 | R\$ 4,32  | R\$ 8.640,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |          |              |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|--------------|
|   | Características microbiológicas Resolução ANVISA RDC nº 12 de 02/01/2001 Características microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175 ANVISA de 08/07/2003. Apresentação Pacote contendo 400 gramas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |      |          |              |
| 8 | <b>BOLACHA TIPO CREAM CRACKER</b> - Bolacha salgada tipo cream cracker é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal e outras substâncias alimentícias permitidas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. Características do produto A Bolacha salgada tipo cream cracker deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. Características organolépticas - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio Características físico-químicas Deve obedecer a legislação vigente. Características microbiológicas Resolução ANVISA RDC nº 12 de 02/01/2001 Características microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175 ANVISA de 08/07/2003. Apresentação Pacote contendo 400 gramas.. | PC | 2000 | R\$ 4,03 | R\$ 8.060,00 |
| 9 | <b>CAFÉ EM PÓ</b> - O Café deverá ser em pó, homogêneo, torrado e moído, constituídos a partir de grão de café. Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Características do Produto O café deve ser constituído por grãos de café, sãos e limpos. Características Organolépticas Aspecto: Pó fino, homogêneo. Cor: preta. Cheiro: aromático, característico. Sabor: característico. Características físico-químicas De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Apresentação Pacote contendo 250 gramas .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | PC | 100  | R\$ 9,49 | R\$ 949,00   |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |     |           |              |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----------|--------------|
| 10 | <p><b>CANELA EM PÓ</b> - Canela é a casca da <i>Cinnamomumcassis</i> (Ness), Blume (canela da China) a casca de <i>CinnamomumZeylanicum</i>Ness , (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do súber e a do Ceilão totalmente privada do súber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 <u>Características do Produto</u> A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A canela não deve estar esgotada. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: Pó fino, homogêneo. Cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro: aromático, característico. Sabor: característico. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | 17  | R\$ 34,23 | R\$ 581,91   |
| 11 | <p><b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Extrato de tomate é o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicumesculentum</i> L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: massa homogênea Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio <u>Características físico- químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Deve estar de acordo com a legislação vigente. Isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O extrato de tomate não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possam tornar-se nocivas à saúde humana. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia Devem obedecer às legislações vigentes. Contaminantes Devem estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1Kg</p> | KG | 500 | R\$ 12,25 | R\$ 6.125,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |     |          |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
| 12 | <p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. O produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibotutilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002</p> <p>Características do produto O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto será designado Farinha de Trigo, seguida de sua classificação. No caso das farinhas aditivadas deverão fazer do nome expressões tais como: "Farinha de Trigo com fermento" e "Farinha de trigo com aditivo".</p> <p>Características organolépticas - Aspecto: característicos - Cor: branca - Cheiro: próprio - Sabor: próprio</p> <p>Características físico-químicas De acordo com a legislação vigente</p> <p>Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.</p> | KG | 210 | R\$ 4,58 | R\$ 961,80 |
| 13 | <p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Entende-se por farinha de trigo com fermento o produto obtido a partir da espécie <i>Triticumseativan</i> ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> reconhecidas (exceto <i>Triticumdurum</i>) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado crescido de fermento, de acordo com o permitido pela legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 344 de 13/02/2002. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.</p> <p>Características do produto O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto será designado Farinha de Trigo, seguida de sua classificação.</p> <p>Características organolépticas - Aspecto: pó fino homogêneo - Cor: branca -Cheiro: próprio - Sabor: próprio</p> <p>Características físico-químicas De acordo com a legislação vigente</p> <p>Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001.</p>                                                                                                                                                                                                                                     | KG | 150 | R\$ 5,33 | R\$ 799,50 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |      |           |               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
| 14 | <b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> - Entende-se por Feijão carioca tipo 1 os grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12/2008. <u>Características do produto</u> O feijão carioca - tipo 1, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. <u>Características organolépticas</u> Aspecto: grão Cor: característica Odor: próprio Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Características microbiológicas</u> Ausência de sujidades, larvas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG | 860  | R\$ 6,43  | R\$ 5.529,80  |
| 15 | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> - Farinha de milho flocada pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho (Zeamays L.) desgerminado, pré cozido ou pré- gelatinizado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS, Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA/MS. <u>Características do produto</u> O produto é obtido de grãos desgerminados que foram submetidos previamente a pré gelatinização por processo tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: amarela- Odor: próprio- Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg. | KG | 2250 | R\$ 2,92  | R\$ 6.570,00  |
| 16 | <b>LEITE DE COCO</b> - Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deverá seguir a Resolução ANVISA RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 e demais alterações. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: líquido - Cor: branca - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico- químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | LT | 125  | R\$ 18,85 | R\$ 2.356,25  |
| 17 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Leite de vaca em pó integral inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF - Serviço de Inspeção Federal). Enriquecido com vitaminas a e d. Contendo na sua                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PC | 2200 | R\$ 5,90  | R\$ 12.980,00 |





**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |      |          |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|----------|--------------|
|    | composição o mínimo, por porção, de: 120 kcal; 6,7g de proteína; 7g de gorduras totais; 4g de gorduras saturadas; 230 mg de cálcio; no máximo 150mg de sódio. Embalagem deve estar intacta, acondicionado em pacotes de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote contendo 200 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |          |              |
| 18 | <b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - Macarrão tipo espaguete longo, a base de farinha de trigo especial de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. <u>Características organolépticas</u> Aspecto: tipo espaguete longo e seco Cor: amarela Odor: característico Sabor: característico Textura: característica Cozimento: 6 a 10 minutos Características físico-químicas Deve obedecer a legislação RDC 263 de 22.09.2005 -ANVISA (Umidade e Características organolépticas). <u>Características microbiológicas</u> Deve obedecer a legislação RDC 12/2001 - ANVISA - item 10b (Coliformes a 45C, <i>Salmonella sp</i> , <i>Bacillus cereus</i> e <i>Estafilococos Coagulase positiva</i> ) . <u>Características microscópicas</u> Deve obedecer a legislação RDC 175 de 08.07.2003 - ANVISA (Pesquisa de sujidades, larvas e parasitos e fragmentos de insetos). <u>Apresentação</u> Pacote contendo 500 gramas.                                                                                                                                                                         | PC   | 1800 | R\$ 2,92 | R\$ 5.256,00 |
| 19 | <b>MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO COM SAL</b> (65%de lipídeos) -Margarina é o produto gorduroso em emulsão estável, produzida por leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinados à alimentação humana. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão apresentar-se livre de gordura trans. A gordura Láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve ser comercialmente estéril e acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento refrigerado e mantido sob refrigeração. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Portaria nº 31, de 13/01/1998 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12/2001; RDC nº 259 de 20/09/2003 ANVISA; Lei nº 10.674/2003, -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360/2003 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359/2003 ANVISA/MS; Resolução, Resolução RDC nº 270/2005 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 MAPA; RDC nº 52 de 26/11/2010 ANVISA; RDC nº 14, de 28/03/2014 ANVISA/MS. Características do Produto A margarina vegetal com sal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, devendo conter leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal | Emb. | 300  | R\$ 6,99 | R\$ 2.097,00 |





**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |     |          |            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|------------|
|    | <p>e/ou vegetal, água, sal, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. A gordura a ser utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O produto poderá ser enriquecido de Vitamina A, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997. Características Organolépticas - Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme. - Cor: amarela ou levemente amarelada, homogênea normal. - Odor: característico - Sabor: característico - Consistência/Textura: característica Características físico-químicas - Umidade 30% a 40% - Sódio máximo 500mg/100g - Lipídeos mínimos 60% e máximo de 70% - Índice de peróxido máximo 10 mEq/Kg - Gorduras trans máximo 0,2g/porção de 10g Características Microbiológicas -</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |          |            |
| 20 | <p><b>MILHO PARA MUNGUZÁ</b> - Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos de milho (Zeamays L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, sem presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. <u>Características do produto</u> O produto deve ser do tipo 1 e deve conter, mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que fiquem retidos na peneira de 5,66 mm (cinco milímetros e sessenta e seis milésimos de milímetros) de diâmetro, e que após o processo de desgerminação, contenha, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com 50% (cinquenta por cento) do tegumento, ou menos. Devem ser constituídos de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos amarelos pálidos, amarelos alaranjados, bem como os de coloração ligeiramente vermelha ou rósea. Não poderá conter matérias estranhas e impurezas, grãos mofados, ardidos, manchados, danificados, vermelhos e pretos, rajados, gessados ou verdes, não parboilizados, não gelatinizados e quebrados. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> - Umidade: máximo de 13% <u>Características microbiológicas</u> Deverá estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características microscópicas</u> - Ausência de sujidades, parasitas e larvas e detritos animais ou vegetais. -Matérias estranhas e impurezas: Máximo de 0,5%; - Carunchados: Máximo de 2,0 %; - Ardidos: Máximo de 0,5%; - Mofados: Máximo de 1,0 %. Apresentação Pacote contendo 500 gramas.</p> | PC | 300 | R\$ 1,99 | R\$ 597,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |      |           |              |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|--------------|
| 21 | <p><b>ÓLEO DE SOJA 900 ml</b> - Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido de sementes de soja (<i>Glycinemax L.</i>) através de processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 482, de 23 de setembro de 1999 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C - Cor: próprio - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u>: Parâmetros e Valores: Densidade relativa - 0,919 - 0,925 (209C/209C) 0,916-0,922, (259C/259C); índice de refração (nD40) - 1,466 - 1,470; Índice de saponificação - 189 - 175; índice de iodo (Wis)-120 - 143; Matéria insaponificável, 8/100g - Máximo de 1,5; Acidez, g de ácido oléico/100g - Máximo 0,3; índice de peróxido, mEg/Kg - Máximo de 10. Composição de ácidos graxos: C&lt; 14-&lt; 0, 1g; C 14:0 mirístico&lt; 0,5g; C 16:0 palmítico7,0 - 14,0g; C 16:1 palmitoléico&lt; 0,5g; C 18:0esteárico -1,4 - 5,5g; C 18:1oléico 19,0- 0,0g; C 18:2 linoléico 44,0 - 62,0g, C 18:3linolênico, 4,0 - 11,0g, C 20:0 Araquídico&lt;1,0g; C 20:1Eicosenóico &lt; 1,0g; C 22:0 Behênico &lt; 0,5g. Características Microbiológicas Estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, parasitos e larvas. Apresentação Garrafa contendo 900 ml.</p> | GR | 1000 | R\$ 7,50  | R\$ 7.500,00 |
| 22 | <p><b>PAPRICA DEFUMADA</b> - em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos, corantes ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticasmapa). <u>Características do Produto</u>, apresentadas em envelopes plásticos contendo 250gr cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000.respeitado o prazo de adequação dos rótulos que identificam as embalagens, estabelecido pela Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: em pó - Cor: avermelhado - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 150  | R\$ 25,21 | R\$ 3.781,50 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |          |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| 23 | <p><b>POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA</b> - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. Características do produto O produto deverá ser obtido da fruta (goiaba), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. Características organolépticas - Aspecto: congelada Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico Características físico- químicas De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 271 de 22/09/2005. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.</p> | KG | 5200 | R\$ 8,24 | R\$ 42.848,00 |
| 24 | <p><b>POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA</b> - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (manga), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG | 6000 | R\$ 8,70 | R\$ 52.200,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |     |          |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|----------|--------------|
|    | <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: congelada Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico- químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 271 de 22/09/2005. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |          |              |
| 25 | <b>SAL REFINADO</b> - Sal refinado iodado é composto de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de iodo. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975 da ANVISA/MS, Resolução - RDC nº 23, de 22 de abril de 2013, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000, Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. <u>Características do Produto</u> O produto deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme, e ser adicionado de iodo em concentração igual ou superior a 20 (vinte) miligramas até o limite máximo de 60 (sessenta) miligramas por quilograma de produto. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: cristais com granulação uniforme - Cor: branca - Odor: inodoro - Sabor: salino-salgado <u>Características físico- químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas De acordo com a legislação vigente Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg. | KG | 315 | R\$ 1,45 | R\$ 456,75   |
| 26 | <b>SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO</b> – Embalagem em lata de 83g (peso drenado). A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de (06) meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | EM | 525 | R\$ 5,15 | R\$ 2.703,75 |
| 27 | <b>VINAGRE</b> - vinagre, matéria prima: álcool cana de açúcar, tipo: neutro, acidez: 4,20 per, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos tipo: vinagre branco, isentos de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidade, material terroso e detritos de animais e vegetal, acondicionado em frasco plástico 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | FR | 500 | R\$ 1,47 | R\$ 735,00   |

OBS.: A validade mínima para o recebimento dos gêneros será conforme o item 6.10.No qual está determinado que **não serão aceitos produtos cujo prazo de validade estejam vencidos ou cuja data limite para vencer seja inferior a 60 (sessenta dias).**



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

| LOTE II - PERECÍVEIS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |        |           |               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----------|---------------|
| ITEM                 | ESPECIFICAÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNID | QUANT. | R\$ UNIT  | R\$ TOTAL     |
| 1                    | <b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</b> - Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semi desnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos; a base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 36, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 e Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. Características do Produto O produto deve ser fabricado com matéria-prima sã e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Características Organolépticas - Aspecto: consistência semissólida (líquida cremosa) - Cor: característicos da fruta - Odor: característicos da fruta- Sabor: característicos da fruta Características físico-químicas Deve obedecer à legislação vigente. Características Microbiológicas Deve obedecer à legislação vigente. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de qualquer tipo de impurezas e elementos estranhos. Toxicologia Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml, expressos em P205. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1L (litro). | LT   | 2500   | R\$ 4,54  | R\$ 11.350,00 |
| 2                    | <b>CARNE BOVINA ACEM</b> - A carne deve ser ACÉM. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTERIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG   | 1700   | R\$ 24,25 | R\$ 41.225,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |      |           |               |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
|   | de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |           |               |
| 3 | <p><b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - A carne deve ser de patinho ou coxão mole, congelada, com temperatura de - 10° a 25° Celsius, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). <u>LEGISLAÇÃO VIGENTE.</u> <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. <u>Controle de Qualidade</u> - A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega ou sempre que os técnicos da Diretoria de Alimentação Escolar julgar necessário; - A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação sensorial, análise dos laudos laboratoriais, teste de aceitabilidade realizado na Diretoria de Alimentação Escolar. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente; - A verificação das especificações técnicas do produto, embalagem e rotulagem definidas neste termo de referência será realizada pela equipe de nutricionistas habilitados da Diretoria de Alimentação Escolar; - O fornecedor fica na obrigação de permanecer sob sua guarda, uma amostra de cada lote dos produtos alimentícios fornecidos, para atendimento posterior da Diretoria de Alimentação Escolar, quando necessário, para análise das características físico-químicas, microbiológicas, bromatológicas, microscópicas e toxicológicas dos mesmos. Todas as análises deverão ser realizadas em laboratórios especializados, credenciados pelos órgãos competentes e disponibilizados a contratante quando solicitado será de responsabilidade e custeada pela empresa contratada; - Quando as características básicas e/ou qualidade do produto não corresponderem às exigências contratadas, a remessa poderá ser devolvida, a qualquer tempo e, a critério da Diretoria de Alimentação Escolar, sendo a empresa notificada para substituição, no prazo máximo de 72 horas, sem qualquer</p> | KG | 3780 | R\$ 25,00 | R\$ 94.500,00 |





**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |      |           |               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
| 4 | <p><b>CARNE PATINHO BOVINA</b> - A carne deve ser PATINHO. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a <b>LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTERIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA</b> Características Organolépticas - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio Características físico-químicas De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | 815  | R\$ 30,37 | R\$ 24.751,55 |
| 5 | <p><b>CHARQUE TIPO JARKEED BEEF</b> - Carne bovina, tipo ponta de agulha, curada, dessecada, salgada, tipo charque e sem conservantes e com o percentual máximo de 5% de gordura. O JERKED BEEF tem um processamento muito semelhante ao do charque, porém adiciona-se nitrato e nitrito de sódio durante o seu preparo e sua embalagem é a vácuo, tipo cry-o-vac. Deverá constar o selo do SIE ou SIF. Seguir o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto 30.691 de 29/03/1952, ao Decreto nº 7.216 de 17/06/2010 e demais legislações vigentes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, embalado em plástico atóxico, pesando 5 kg e embalagem secundária de 30 kg, acondicionada em caixas de papelão reforçadas, lacradas e rotuladas. Validade mínima de 120 dias. Contendo selo do SIE ou SIF. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. <u>Prazo de validade</u> O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Embalagem contendo 1Kg.</p> | KG | 1500 | R\$ 24,71 | R\$ 37.065,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |      |           |               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|-----------|---------------|
| 6 | <b>FÍGADO BOVINO CONGELADO</b> - Fígado bovino, congelado, de abate recente com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro, textura e sabor próprios. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Não amolecido, não pegajoso e livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTERIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Características Organolépticas - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio Características físico-químicas De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Prazo de fabricação O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Prazo de validade Embalagem contendo 1Kg                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 5400 | R\$ 9,26  | R\$ 50.004,00 |
| 7 | <b>FILÉ DE PEITO CONGELADO TIPO SASSAMI</b> - Corte congelado do tipo filé de peito de frango, limpo, sem tempero, sem pele e sem osso, de cor própria, com textura e odor característicos. Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Deve atender as legislações em vigor especialmente a Portaria Nº 210 de 10 de novembro de 1998 e Instrução Normativa N.º 89, de 17 de dezembro de 2003. <u>Características do Produto</u> A carne de ave (filé de peito) deverá ser sem manchas e sem parasitas, não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades e parasitas, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <u>Características Organolépticas</u> Textura, cor, sabor e odor característicos. <u>Características físico-químicas</u> Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a 21°C (vinte e um graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27/08/98 - SVS/MS. <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas</u> e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução <u>RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Prazo de fabricação O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Embalagem contendo 1Kg.</u> | KG | 1700 | R\$ 16,78 | R\$ 28.526,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |          |               |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|---------------|
| 8 | <b>FRANGO COXA/SOBRECOXA CONGELADO</b> - Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Deve atender as legislações em vigor especialmente a Portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998 e Instrução Normativa N.º 89, de 17 de dezembro de 2003. Características do Produto A carne de ave resfriada deverá ser do gênero Gallus resfriado (coxa e sobrecoxa), sem manchas e parasitas. Devendo o mesmo passar pelo processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos. Características Organolépticas Textura, cor, sabor e odor característicos. Características físico-químicas Umidade: 78% (máximo); Proteína: 15% (mínimo); Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. Embalagem contendo 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG | 4200 | R\$ 9,25 | R\$ 38.850,00 |
| 9 | <b>LEITE UHT INTEGRAL</b> - O leite longa vida é um produto ultrapasteurizado ou UHT (Ultra Alta Temperatura UAT) é o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura MA. <u>Características do Produto</u> O leite integral, submetido a um processo de alta temperatura, sem adição de conservantes. <u>Características Organolépticas - Aspecto: líquido - Cor: branca - Odor: característico Sabor: característico</u> <u>Características físico-químicas. Matéria gorda % m/v Min. 3,0 - FIL 1C: 1987; Acidez g ac. Láctico/100ml-0,14 - a 0,18 AOG, 15ª ed.947.05; Estabilidade ao etanol 68% (v/v) – Estável FIL 48: 1969; Extrato seco desengordurado % (m/m) - Min. 8,2 - FIL21B: 1987. Características Microbiológicas O leite integral longa vida UHT (UAT) não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, deve obedecer: Aeróbios Mesófilos/ml, Critério de Aceitação N = 5, c = 0, m = 100 Categoria (I.C.M.S.F) 10, Método de Análise FIL 100B: 191. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de qualquer tipo de impurezas e elementos estranhos. Toxicologia Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml, expressos em P205. Prazo de fabricação O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 15 (quinze) dias da data de</u> | LT | 5000 | R\$ 5,11 | R\$ 25.550,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |     |            |                       |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------------|-----------------------|
|                    | <u>fabricação. Embalagem primária A embalagem primária do produto deverá ser do tipo Tetra Pak, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1L (litro).</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |            |                       |
| 10                 | <b>QUEIJO TIPO MUSSARELA EM BARRA PESANDO EM MÉDIA 4,5KG</b> – Queijo Mussarela é um produto do leite integral pasteurizado adicionado de cloreto de cálcio, fermento láctico mesofílico tipo "O" (St. Cremoris ou St. Lactis) e coalho. Deverá seguir as legislações sanitárias vigentes. Características do Produto O queijo mussarela somente deverá ser produzido com leite pasteurizado. - Aspecto: sólido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico Características físico- químicas De acordo com a legislação vigente. Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003. *O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confirmam proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, com peso 4,0kg a peça. Deverá constar o carimbo do SIE/SIF. | PC | 180 | R\$ 131,42 | R\$ 23.655,60         |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |     |            | <b>R\$ 375.477,15</b> |

| LOTES                   | VALORES               |
|-------------------------|-----------------------|
| LOTE 1 - NÃO PERECÍVEIS | R\$ 198.664,66        |
| LOTE 2 - PERECÍVEIS     | R\$ 375.477,15        |
| <b>VALOR TOTAL</b>      | <b>R\$ 574.141,81</b> |

Viviane Nunes Dias  
NUTRICIONISTA RT - MAT 14476  
CRN6 – 2858



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

**UNIDADES DE ENSINO E ENDEREÇOS**

| ITEM | UNIDADE                                               | ENDEREÇO                                                       |
|------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1    | Colégio Municipal José Firmino da Veiga               | Travessa do Sabugi, SN, 53401-481 - Nobre, Paulista - PE       |
| 2    | Escola Comunitária Costa Azul                         | R. Chipre, SN, Nossa Senhora do Ó - Paulista PE                |
| 3    | Escola Municipal Abelardo Sales de Siqueira           | Rua Sítio Jaguaribe, SN, Jaguaribe, Paulista - PE              |
| 4    | Escola Municipal Agamenon Magalhães                   | Rua Sítio Fragoso, S/N, Fragoso, Paulista - PE                 |
| 5    | Escola Municipal Amaro Alexandrino                    | Rua Ageu Magalhães, 15, Paratibe, Paulista - PE                |
| 6    | Escola Municipal Brigadeiro Aldo Pinho Alves          | Rua Valdemar de Oliveira, SN, Eng. Maranguape, Paulista - PE   |
| 7    | Escola Municipal Comendador Arthur Lundgren           | Avenida Lindolfo Collor, SN, Paratibe, Paulista - PE           |
| 8    | Escola Municipal Cônego Costa Carvalho                | Rua Trinta e Três, SN, Maranguape I, Paulista - PE             |
| 9    | Escola Municipal Coronel José Joaquim de Lima e Silva | Rua Oitenta e Quatro, 21, Maranguape II, Paulista - PE         |
| 10   | Escola Municipal Dom Helder Câmara                    | Rua 99, SN, Maranguape II, Paulista - PE                       |
| 11   | Escola Municipal Dr Carlos Alberto da Silva Alves     | Rua 89, SN/ Maranguape I, Paulista - PE                        |
| 12   | Escola Municipal Dra Gelda Amorim                     | Avenida Lindolfo Collor, SN, Paratibe, Paulista - PE           |
| 13   | Escola Municipal Edison Gomes do Rêgo                 | Rua Severino Monteiro de Jesus, 740, Janga, Paulista - PE      |
| 14   | Escola Municipal Escritor Ariano Vilar Suassuna       | R. M. Dolores de Pinho Seabra, 538, P. Amarelo, Paulista - PE  |
| 15   | Escola Municipal Escritor Carlos Drummond de Andrade  | Avenida Prefeito Geraldo Pinho Alves, 15, Nobre, Paulista - PE |
| 16   | Escola Municipal Frederico Lundgren                   | Rua Limoeiro, 456, Artur Lundgren I, Paulista - PE             |
| 17   | Escola Municipal Geraldo Pinho Alves                  | Rua Belo Horizonte, 417, Nossa Senhora do Ó, Paulista - PE     |
| 18   | Escola Municipal Governador Carlos                    | Rua Paudalho, 10 A, - Janga, Paulista - PE                     |



**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTASECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|           |                                                     |                                                                |
|-----------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|           | Wilson Campos                                       |                                                                |
| <b>19</b> | Escola Municipal Heinz Hering                       | Rua Cento e Quarenta e Quatro, 16, Jardim P, Paulista - PE     |
| <b>20</b> | Escola Municipal Imperatriz Maria Leopoldina        | Rua Trinta e Nove, 5, Jardim Paulista, Paulista - PE           |
| <b>21</b> | Escola Municipal Irmã Assunta                       | Avenida Rui Barbosa, 217, Maria Farinha, Paulista - PE         |
| <b>22</b> | Escola Municipal Jaime Gonçalves Bold               | R. Marechal Hermes, 108, Vila Torres G, 108, Paulista - PE     |
| <b>23</b> | Escola Municipal João Fonseca de Albuquerque        | R. Projetada, S/N Pau Amarelo, Paulista - PE                   |
| <b>24</b> | Escola Municipal João Pereira de Oliveira Filho     | Rua Equador, 827, Nossa Senhora da Conceição, Paulista - PE    |
| <b>25</b> | Escola Municipal Manoel Alves de Moraes Navarro     | Rua Gameleira, 6, Artur Lundgren, Paulista - PE                |
| <b>26</b> | Escola Municipal Manoel Gonçalves da Silva          | Rua Cento e Vinte e Seis, SN, Maranguape I, Paulista - PE      |
| <b>27</b> | Escola Municipal Marcilio Dias                      | R. Manoel Chaves da Costa Figueiroa, 623, Janga, Paulista - PE |
| <b>28</b> | Escola Municipal Margarida Alacoque Alencar Sampaio | Rua da Palma, 88, Nossa Senhora da Conceição, Paulista - PE    |
| <b>29</b> | Escola Municipal Maria da Neves                     | Rua 47, S/N, Jardim Paulista Alto, Paulista - PE               |
| <b>30</b> | Escola Municipal Maria Luzia Pessoa de Andrade      | Rua das Flores, SN, Paratibe, Paulista - PE                    |
| <b>31</b> | Escola Municipal Marília Russel Pinho Alves         | Rua Panelas, SN, Arthur Lundgren II, Paulista - PE             |
| <b>32</b> | Escola Municipal Miguel Arraes de Alencar           | Rua Rui Barbosa, 137, Janga, Paulista - PE                     |
| <b>33</b> | Escola Municipal Ministro Etelvino Lins             | Rua Vitória Régia, 445, Janga, Paulista - PE                   |
| <b>34</b> | Escola Municipal Ministro Marcos Freire             | Rua Nove, SN, Maranguape I, Paulista - PE                      |
| <b>35</b> | Escola Municipal Pescador José Reis                 | Rua do Petróleo, 610, Pau Amarelo, Paulista - PE               |
| <b>36</b> | Escola Municipal Poetisa Cecília Meirelles          | Rua Capim Guine, 30, Sitio Fragoso, Paulista - PE              |
| <b>37</b> | Escola Municipal Presidente Tancredo                | Rua Quarenta e Sete, 246, Jardim Paulista, Paulista - PE       |





**PREFEITURA MUNICIPAL DO  
PAULISTA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

|    |                                                       |                                                             |
|----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|    | de Almeida Nv                                         |                                                             |
| 38 | Escola Municipal Professor Paulo Freire               | Rua Aguazinha, 15, Janga, Paulista - PE                     |
| 39 | Escola Municipal Professora Alga Marina               | Rua Alagoinha, 75, Artur Lundgren L, Paulista - PE          |
| 40 | Escola Municipal Professora Edna Marinho da Silva     | Rua Cantor Luiz Gonzaga, 20, Maranguape II, Paulista - PE   |
| 41 | Escola Municipal Professora Iracema Castro            | Rua Poeta Manuel Bandeira, 12, Miruenira, Paulista - PE     |
| 42 | Escola Municipal Professora Jandira Wanderley Bastos  | Rua Salvador, 350, Pau Amarelo, Paulista - PE               |
| 43 | Escola Municipal Professora Maria da Conceição da Paz | Rua Noventa e Nove, SN, Maranguape II, Paulista - PE        |
| 44 | Escola Municipal Prof Neide Aparecida (MUMBECA)       | Rua José Anacleto da Silva, Paratibe, Paulista - PE         |
| 45 | Escola Municipal Prof Rubenita de Lima Cavalcante     | Rua Petrolina, SN, Arthur Lundgren II, Paulista - PE        |
| 46 | Escola Municipal Professora Terezinha Camarotti       | Avenida João Paulo II, SN, Mirueira, Paulista - PE          |
| 47 | Escola Municipal Radialista Edvaldo Moraes            | Rua Setenta e Seis, 135, Maranguape I, Paulista - PE        |
| 48 | Escola Municipal Rosa Amélia                          | Avenida João Pereira de Oliveira, 867, Janga, Paulista - PE |
| 49 | Escola Municipal Rural Mata do Ronca                  | R Sítio do Ronca, SN, Mirueira, Sítio do R, Paulista - PE   |
| 50 | Escola Municipal Salvador Dimech                      | Rua Poeta João Neves, 1783, Janga, Paulista - PE            |
| 51 | Secretaria de Educação                                | Rua São Bento, 4414, Artur Lundgren L, Paulista - PE        |
| 52 | Escola Municipal Susie Régis                          | Travessa São Bernardo, SN, Jaguarana, Paulista - PE         |
| 53 | Escola Municipal Zulima Pinho Alves                   | Rua Cinquenta e Nove, 22, Jardim Paulista, Paulista - PE    |
| 54 | Grupo Escola Municipal Frei Guido                     | Avenida João Paulo II, 212, Mirueira, Paulista - PE         |

Viviane Nunes Dias  
NUTRICIONISTA RT - MAT 1447  
6CRN6 – 2858