

Quantidade Total: 70
Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado
Valor Total (R\$): 10.001,07
Unidade de Fornecimento: UNIDADE
Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 1,00

Local de Entrega (Quantidade): Rio das Pedras/SP (70)

3 - Armazenamento / Guarda / Conservação / Distribuição - Merca-doria , Bens , Alimento , Objetos

Descrição Detalhada: OVO DE PÁSCOA SEM CACAU E SEM LACTOSE COM BOMBONS SEM CACAU E SEM LACTOSE, 400 GRAMAS.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, e contendo os seguintes ingredientes: Gordura vegetal fracionada, alfarroba em pó, farinha de arroz, povidona, maltodextrina, óleo de coco extravirgem, edulcorante, maltitol e aromatizante. Cada ovo deverá ter peso líquido mínimo de 400 (quatrocentos) gramas entre casca e bombons.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1.ORGANOLÉPTICAS:

aparência: homogêneo

cor: marrom

odor: característico

sabor: próprio

2.2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 25 GRAMAS :

- Valor energético: 111 156 kcal
- Carboidrato: 14ª 16 g
- Proteínas: 0g
- Gorduras totais: 7 a 7,5g
- Gorduras saturadas 4,6 a 7,1 g
- Gorduras trans 0 g .
- Fibras Alimentares: 01 a 2,5g
- Sódio: 08 a 22mg

2.3 MICROBIOLÓGICAS

RDC nº 255 – 10 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.

2.4 MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

2.5 Prazo de Validade: mínim

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 160

Critério de Julgamento: Menor Preço **Critério de Valor:** Valor Estimado

Valor Total (R\$): 13.568,33

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 1,00

Local de Entrega (Quantidade): Rio das Pedras/SP (160)

4 - Armazenamento / Guarda / Conservação / Distribuição - Merca-doria , Bens , Alimento , Objetos

Descrição Detalhada: OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE SEM LACTOSE COM BOMBONS SEM LACTOSE, 400G.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, consistência típica de chocolate sem lactose e contendo os seguintes ingredientes: Manteiga de cacau, massa de cacau, extrato de soja, sal refinado, edulcorante natural povidona, emulsificantes: lecitina de soja,e poliricinato de poliglicerila e aromatizante.

Cada ovo deverá ter peso líquido mínimo de 400 (quatrocentos) gramas entre casca e bombons.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1.ORGANOLÉPTICAS:

aparência: homogêneo

cor: marrom

odor: característico

sabor: próprio

2.2. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 25 GRAMAS:

- Valor energético: 105 a 112 kcal
- Carboidrato: 08 a 9,5 g
- Proteínas: 01 a 2,5 g
- Gorduras totais: 08 a 09 g
- GORDURAS SATURADAS: 06 a 08g
- GORDURAS TRANS 0 G .
- Fibras Alimentares: 3 a 5,5 g
- Sódio: 03 a 06 mg

2.3 MICROBIOLÓGICAS

RDC nº 255 – 10 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019.

2.4 MICROSCÓPICAS

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredie

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 70

Critério de Julgamento: Menor Preço

Critério de Valor: Valor Estimado

Valor Total (R\$): 21.188,33

Unidade de Fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances (R\$): 1,00

Local de Entrega (Quantidade): Rio das Pedras/SP (70)