



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

3

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis, Carneos, Frios/embutidos, Hortifrutigranjeiros, Massa Fresca, Peixe e Doces/Sobremesa para a Guarda Municipal de Americana – GAMA.

2 - DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS E EMBALAGENS

Gêneros não-percíveis - estocáveis

- Devem estar livres de enfermidades, descoloração, ferrugem, estufamento, manchas, insetos, bolor, parasitas, larvas e sujidades (material terroso).
- A embalagem deve ser atóxica, resistente, etiquetada com o tipo de produto, peso, data de fabricação, data de validade, nome e/ou marca, nº do lote e informações nutricionais. O produto deverá ser rotulado de acordo com a resolução vigente.
- Os produtos que deixarem de apresentar as especificações exigidas serão imediatamente devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas.

Carneos

- As carnes devem conter máximo de 5% de gordura, isenta de cartilagens, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. A embalagem deve ser plástica, em polietileno atóxico, flexível, resistente, transparente, com peso máximo de 5kg, que contenha especificado na rotulagem procedência do produto, tipo de carne, peso/quantidade, data de fabricação, data de validade, nome e/ou marca, número do lote e informações nutricionais.
- Deverá conter na embalagem o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção estadual ou federal e CNPJ/MF.
- Os produtos deverão apresentar prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega (caso não esteja especificado na planilha).
- Os produtos que deixarem de apresentar as especificações exigidas serão imediatamente devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de duas (2) horas.

Frios/ Embutidos

- Queijo Mussarela: Deverá ser de 1ª qualidade. Deve apresentar características normais de conservação, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores; não pegajoso. Nos rótulos das embalagens deverá constar de forma clara as informações e exigências da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conter o peso do



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA Estado de São Paulo

ou federal, marca, número do lote e informações nutricionais. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmico, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C.

- PRESUNTO, SALSICHA, PAIO, LINGUIÇAS SUÍNAS TIPO TOSCANA E CALABRESA: devem apresentar características normais de conservação, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores; não pegajoso. Nos rótulos das embalagens deverá constar de forma clara as informações e exigências da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conter o peso do produto, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, marca, número do lote e informações nutricionais. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmico, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C. Os embutidos linguiça toscana e salsicha deverão ser congelados a – 18°C. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmico, mantendo a temperatura de – 18°C, não ultrapassando – 15°C.

- ✓ • QUIBEEALMÔNDEGA BOVINA CONGELADOS: com sabor caseiro, cozido e congelado a – 18°C. Com aspecto, cheiro, sabor e cor próprios; estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas, manchas e bolores. Não devem conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Deverão estar dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Nos rótulos das embalagens deverá constar de forma clara as informações e exigências da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conter o peso do produto, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, marca, número do lote e informações nutricionais. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmico, mantendo a temperatura de – 18°C, não ultrapassando – 15°C.

Os produtos que deixarem de apresentar as especificações exigidas serão imediatamente devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de duas (2) horas

Hortifrutigranjeiro

- Todos os hortifrutigranjeiros devem ser frescos, íntegros, firmes, uniformes e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade.
- Devem apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.
- Devem estar livres de enfermidades, descoloração, manchas, insetos, bolor, parasitas, larvas e sujidades (material terroso); não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica (batidos, amassados, rachados, perfurados) que afete a sua aparência, polpa, sabor e aroma.



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA Estado de São Paulo

- Especificamente quanto aos ovos, devem ser apresentados com casca limpa e isentos de quaisquer rachaduras, cor e odor anormal, ou resíduo que indique falta de higiene, e devem ser acondicionados em caixa plástica tipo bandeja.
- As hortaliças devem vir em embalagens individualizadas, que só contenham produtos da mesma qualidade, e acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, e totalmente livres de contaminação de qualquer espécie.
- As frutas devem ser entregues em embalagens individualizadas, acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, totalmente livres de contaminação de qualquer espécie; e devem ser fornecidas para pronto consumo. Portanto, não podem estar verdes.
- Os legumes devem ser entregues em embalagens individualizadas, acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, totalmente livres de contaminação de qualquer espécie.
- Não serão aceitos os produtos entregues em caixas de madeira.
- Os produtos que deixarem de apresentar as especificações exigidas serão imediatamente devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de duas (2) horas.

Massa alimentícia, fresca, refrigerada, pré-cozida

- o produto selecionado deverá ser de qualidade e vir acondicionado em saco plástico transparente, permitindo uma boa visualização do produto; resistente; e atóxico, conforme a legislação vigente. a rotulagem deverá ser de acordo com a legislação vigente (identificação, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais etc), estando isento sujidades, parasitas e larvas.

PEIXE

- **FILÉ DE MERLUZA E CAÇÃO EM POSTAS CONGELADOS:** in natura, congelados a – 18°C. Deverá ser de 1ª qualidade. Produto livre de pele, cartilagens e espinhos. Devem apresentar características normais de conservação, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores; não pegajoso. Nos rótulos das embalagens deverá constar de forma clara as informações e exigências da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conter o peso do produto, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, marca, número do lote e informações nutricionais. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmico, mantendo a temperatura de - 18°C, não ultrapassando – 15°C. Após o descongelamento devem apresentar-se com consistência firme, aspecto, cor, odor e sabor próprios, mantendo o seu formato e não se desfazer. A variação de peso após o *descongelamento* *deve ser de no máximo 10%*.

DOCES PRONTOS E MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE SOBREMESAS

- Devem estar livres de enfermidades, descoloração, ferrugem, estufamento, manchas, insetos, bolor, parasitas, larvas e sujidades (material terroso).
- A embalagem deve ser atóxica, resistente, etiquetada com o tipo de produto, peso, data de fabricação, data de validade, nome e/ou marca, nº do lote e informações nutricionais. A unidade deverá estar embalada individualmente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a resolução vigente.



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

- Os produtos que deixarem de apresentar as especificações exigidas serão imediatamente devolvidos, devendo ser substituídos no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas.

3 - ENTREGA DOS PRODUTOS: Será parcelada pelo período de 12 (DOZE) meses, conforme solicitação da Guarda Municipal com entrega no próprio local indicado (Guarda Municipal de Americana) no horário das 08h00min às 16h00min; Sendo que no caso dos Produtos Perecíveis cárneos e hortifrutigranjeiros às entregas deverão ser efetuadas as segundas, quartas e sextas feiras e os veículos de entrega deverão se apresentar na autarquia (Guarda Municipal de Americana) no período da manhã (a partir das 8h00) para a entrega e dos produtos para vistoria previa por parte da Equipe técnica de Nutrição.

4- PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS: 05 (Cinco) dias do recebimento do pedido de compra pela Contratada, sendo que as entregas deverão ser efetuadas de acordo com o cronograma a ser estabelecido pela GAMA requisitante do produto.

5 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado 28º (vigésimo oitavo) dia corrido do aceite da nota fiscal, mediante apresentação da Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Federal (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo contribuições sociais, nos termos da Portaria MF n.º 358, de 05 de setembro de 2014).

6 - DO PRAZO : O prazo de vigência do acordo será de 12 (doze) meses ✓

7 - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Acompanhará, como fiscal do contrato, a servidora Roseli Aparecida David Pimentel, e como gestora a servidora Nutricionista Lilian Bruhn Otero.

8 - EXIGÊNCIAS NORMATIVAS PARA O FORNECIMENTO E DEMAIS CONDIÇÕES:

Os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Os produtos poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da contratada.

A responsabilidade pela qualidade físico-químico e sanitária do objeto licitado é única e exclusiva do fornecedor.

Os produtos deverão ser acondicionados e entregues preferencialmente em caixas plásticas, devidamente higienizadas, com identificação da empresa. As embalagens devem seguir os padrões da Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12/11/02.

Quando o produto não apresentar perfeito estado de conservação de uso será devolvido, o fornecedor assumirá a reposição do mesmo, no prazo máximo de 2 (duas) horas para gêneros perecíveis e 24 horas para gêneros estocáveis, sem ônus para a GAMA. A não observância deste prazo, bem como os casos de não entrega da totalidade dos produtos comprados será objeto das sanções administrativas cabíveis, iniciando-se com advertência.



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA Estado de São Paulo

Na falta de um ou mais itens solicitados, o fornecedor poderá consultar o Setor de Alimentação da GAMA quanto à possibilidade de substituição por um produto similar. Esta consulta deverá ser acompanhada de justificativa e encaminhada a Nutricionista da GAMA.

DEMAIS CONDIÇÕES:

Conforme conveniência do setor gestor da GAMA que efetuou o pedido; fica reservado o direito de alterar a programação da entrega do produto (dia, horário e quantidade) até 48 horas antes do pedido realizado.

Havendo necessidade, poderá ser feito pedido suplementar, que deverá ser entregue ao Setor no prazo máximo de 24 horas.

Os produtos serão conferidos no peso e qualidade no ato da entrega; sujeito a aprovação da nutricionista, sendo que os produtos que apresentarem alterações serão devolvidos.

Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, o produto deverá ser transportado em veículo fechado, sob adequada refrigeração, até no máximo 4° c ou de acordo com o fabricante, mantendo esta temperatura no momento do recebimento, e em condições que preservem as características dos alimentos, como também, a qualidade dos mesmos; quanto às características físico-químicas, microbiológicas, para entrega dos produtos perecíveis o veículo deverá ser refrigerado; para os produtos estocáveis deverá ser veículos tipo baú fechado, conforme legislação vigente.

10 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Fornecer os gêneros alimentícios obedecendo rigorosamente a qualidade dos produtos
- Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo Órgão Gerenciador referentes às condições dos alimentos



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Lilian Bruhn Otero
Lilian Bruhn Otero
Nutricionista
CRN 18.032



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

10

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ESTOCÁVEIS				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
01	2700	10800	KG	<p>ARROZ LONGO FINO TIPO 1: GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", BENEFICIADOS, POLIDOS, AGULHINHA TIPO 1, NÃO MISTURADO, NACIONAL. DEVERÁ SE APRESENTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAUDE. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 5 (CINCO) KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 30 (TRINTA) KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DEVERÃO CONSTAR OS ITENS DA RESOLUÇÃO VIGENTE. DEVERA APRESENTAR VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
02	1070	4280	KG	<p>FEIJO CARIOCA TIPO 1 : NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOS E SECOS. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 24/07/87 – MA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DEVERÁ GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE E CONTER NO MÁXIMO 30 KG DE PESO LÍQUIDO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE QUANDO SOLICITADO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO VIGENTE. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
03	30	300	KG	<p>FEIJO PRETO TIPO 1 : NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 24/07/87 – MA. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE QUANDO SOLICITADO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
04	10	100	KG	<p>GRÃO DE BICO: DE PRIMEIRA, NOVO. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO COM 500 GRAMAS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>

Assinatura



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

05	15	150	KG	<p>LENTILHA TIPO 1. CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, CLASSE MÉDIA, NOVA, PACOTE DE 500 GRAMAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 65 DE 16/02/93 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – MA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVE CONSTAR NA ROTULAGEM: PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
06	10	100	KG	<p>SOJA EM GRÃO TIPO 1 – PACOTE 1 KG. ; CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; HILO BRANCO; TEOR DE UMIDADE DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 24/07/87 – MA. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE QUANDO SOLICITADO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p> <p>MARCA:</p>
07	50	2.500	KG	<p>AÇÚCAR CRISTAL PACOTE DE 1 A 5 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO, RESISTENTE CONTENDO ATÉ 30 KG.. CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
08	5	50	KG	<p>AÇÚCAR REFINADO PACOTE DE 01 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM FARDO, RESISTENTE CONTENDO ATÉ 10 KG. AÇÚCAR OBTIDO POR FABRICAÇÃO DIRETA NAS USINAS A PARTIR DA CANA DE AÇÚCAR, NA FORMA REFINADA, APÓS A CLARIFICAÇÃO DO CALDO DE CANA POR TRATAMENTOS FÍSICO-QUÍMICO. AÇÚCAR REFINADO CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. APARÊNCIA: REFINADO BRANCO, SEM EMPEDRAMENTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
09	4	40	KG	<p>AMIDO DE MILHO DE PRIMEIRA QUALIDADE PACOTE DE 500GRAMAS A 01 KG. O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDOS (MÁXIMO DE 14% EM PESO), FERMENTADOS OU RANÇOSOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
10	3	30	KG	<p>BATATA PALHA FRITA PROCESSADA – PACOTE COM 500 GRAMAS. COMPOSIÇÃO BÁSICA DE GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO, SABOR NATURAL; ACONDICIONADO EM SACO FILME LAMINADO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 06/99 DE 10/03/99, RESOLUÇÃO 272/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS (4 MESES) DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>MARCA:</p>
11	90	900	KG	<p>CAFÉ TORRADO E MOIDO, ESPECIAL, SUPERIOR, E TORRA MÉDIA, AUTO VACUO, COM 500GRAMAS. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ – ABIC. SUAS</p>



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

12

				CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORT 377 DE 26/04/99 E RES. SAA-28 DE 01/06/2007 E RDC 277/05 ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
12	1	10	KG	CALDO DE CARNE EM PÓ – EM PACOTES COM 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS (6 MESES) DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
13	1	15	KG	CALDO DE GALINHA EM PÓ – EM PACOTES COM 1 KG. A EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA; DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS (6 MESES) DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
14	10	150	KG	CHA MATE – CAIXA COM 250 GRAMAS. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS (6 MESES) DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
15	2	22	KG	COLORIFICO – PACOTE COM 500 GRAMAS. DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, TRANSPARENTE; DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DO CNNPA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
16	10	100	KG	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, CRUA, GROSSA – PACOTE COM 500GRAMAS a 1KG. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA; DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
17	10	300	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA PACOTE DE 500GRAMAS a 1 KG. OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO; ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA; DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
18	10	200	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA PACOTE DE 500GRAMAS a 1 KG. OBTIDO DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS; ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, DEVENDO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA; DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
19	10	300	KG	FARINHA DE ROSCA, SEM SAL, FINA – PACOTES COM 500GRAMAS. LIGEIRAMENTE TORRADA; DE COR AMARELADA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,

L. B. B. B.



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

13

				DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREG
				MARCA:
20	10	500	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO. PACOTE DE 01 KG. OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DESGERMINADO, DE COR BRANCA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO DE RÁFIA, ATÓXICO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA N 54 DE 18/07/96. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
21	10	80	KG	TRIGO PARA QUIBE PACOTE DE 500 GRAMAS. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM ATÓXICA, PLÁSTICA, TRANSPARENTE DEVENDO CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS (6 MESES) DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
22	1	10	KG	OREGANO – PACOTE COM 500GRAMAS. EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS LIMPOS, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
23	0,1	1	KG	LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS, PACOTE COM 4 Á 8GRAMAS. OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS, LIMPOS E SECOS; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
24	10	400	KG	FUBÁ MIMOSO - 100% MILHO PACOTES DE 500 GRAMAS A 01 KG. ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI VIGENTE, IDENTIFICANDO O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
25	5	100	KG	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETI Nº 08 PACOTE DE 500GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
26	10	576	KG	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO CURTO; PACOTE DE 500 GRAMAS. COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E PARASITAS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ SER ISENTA

LBalvo



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

34

				<p>DE GORDURA TRANS, ISENTA DE SÓDIO, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMO : CARBOIDRATOS 75G, PROTEÍNAS 11G. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO; O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
27	10	100	KG	<p>MASSA PARA LAZANHA PRÉ – COZIDA: PACOTE COM 200GRAMAS COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS; UMIDADE MÁXIMA DE 13%. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DEC. 3.029 DE 16/04/99 E COM A PORT. 593 DE 25/08/00, ANVISA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
28	30	1000	KG	<p>MARGARINA CREMOSA COM SAL 0% DE GORDURA TRANS E TEOR DE LIPÍDIOS ENTRE 65% E 80% EM POTES DE 500GRAMAS. EM CONDIÇÕES CONFORME NTA – 50 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E PORTARIA 372 DE 04/09/1997. CREMOSA, 0% DE GORDURA TRANS, TEOR DE LIPÍDIOS ENTRE 65% E 80%. PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA .</p> <p>MARCA:</p>
29	30	800	KG	<p>SAL REFINADO, IODADO, PACOTE DE 01 KG. CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. DEVERÁ SE APRESENTAR EM CRISTAIS BRANCOS DE FORMA CÚBICA, AGRUPADOS E UNIDOS DE MANEIRA A CONSTITUIREM PEQUENAS PIRÂMIDES DE BASE QUADRANGULAR. GRANULAÇÃO UNIFORME E DE ACORDO COM O SEU TIPO. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>MARCA:</p>
30	10	100	KG	<p>CATCHUP – FRASCO COM 400GR A 1KG COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ADMITINDO 35% DE RESÍDUOS SECOS; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES; INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
31	10	100	KG	<p>MOSTARDA – FRASCO COM 200GR A 1KG COMPOSTO DE VINAGRE, AÇÚCAR E SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR AMARELA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES; OS INGREDIENTES DE PREPARO DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
32	10	100	KG	<p>MAIONESE; EMBALAGEM DE 500 GR A 1KG. POTE PLÁSTICO RESISTENTE OU BAGS OU POUCHS, PODENDO HAVER VARIAÇÃO DE PESO DE 5% PARA MAIS OU PARA MENOS, ISENTO DE GORDURA TRANS. COM REDUZIDO TEOR DE GORDURA, MÁXIMO DE 4G POR PORÇÃO DE 12G; SERÃO TOLERADAS AS VARIAÇÕES DE ATÉ 5% PARA MAIS OU PARA MENOS. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, OVOS PASTEURIZADOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADOS, OBEDECENDO A</p>

Edna



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

15

				LEGISLAÇÃO VIGENTE EM TODOS OS CAMPOS, BEM COMO NA EMBALAGEM. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
33	10	150	KG	ERVILHA EM CONSERVA DE 0,200 GR. A 2KG IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
34	10	300	KG	MILHO VERDE EM CONSERVA DE 0,200 GR. A 2KG IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 272/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
35	10	250	KG	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM: LATA, TETRAPAK, BAG OU POUCH COM PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA ,INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
36	5	200	KG	CREME DE LEITE – EMBALAGEM LONGA VIDA COM 200 GRAMAS. APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 25%. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA 146 DE 07/03/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
37	10	100	KG	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO; EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.a 2KG GRAÚDA, EM CONSERVA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
38	1	10	KG	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO; EM LATAS DE 100 A 250 GRAMAS. ACONDICIONADA EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 81 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
39	1	6	KG	AMENDOIM BENEFICIADO, TORRADO, SEM PELE, PACOTE DE 500G NO MÁXIMO: O PRODUTO DEVE ESTAR DESCASCADO, SEM RANÇO, LIVRE DE SUJIDADE E CONTAMINANTES; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO; ETIQUETADA COM PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
40	5	60	KG	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE TRICOLOR CURTO: PACOTE DE 500 GRAMAS. COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E PARASITAS. A COMPOSIÇÃO DEVERÁ SER ISENTA DE GORDURA TRANS, ISENTA DE SÓDIO. O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCCÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO; O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO PENNE TRICOLOR (TRÊS CORES). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE

L. Bolero



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

16

				VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
41	1	15	KG	CREME DE CEBOLA , PACOTE DE 200GR A 1KG , EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
42	1	10	KG	MEL (GLUCOSE DE MILHO): EMBALAGEM DE 350 GRAMAS. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
43	10	80	KG	FEIJAO BRANCO TIPO 1 : NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG , DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 24/07/87 – MA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
44	1	5	KG	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES: PACOTE 100 G. PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM FRUTAS MADURAS, SÃS E LIMPAS; ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, PLÁSTICA, TRANSPARENTE, FECHADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES CONFORME DADOS DAS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
45	1	5	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES: PACOTE 100G. .PRODUTO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM FRUTAS MADURAS, SÃS E LIMPAS; ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, PLÁSTICA, TRANSPARENTE, FECHADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES CONFORME DADOS DAS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA MARCA:
46	1	5	KG	AÇUCAR MASCAVO: DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA DE AÇUCAR, COM ASPECTO SÓLIDO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM UMIDADE, SEM EMPEDRAMENTOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, EMBALAGEM CONTENDO 1 Kg. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A CONTAR DA DATA DE

L. Souza



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

17

				ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
47	0,1	1	KG	ALECRIM DESIDRATADO: CONDIMENTO NATURAL, FOLHA SECA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO DE 6 A 10G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FERMENTAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
48	0,1	1	KG	CANELA EM LASCAS: PROVENIENTE DE CASCAS SÃS, LIMPAS E SECAS. PURA, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONTENDO ATÉ 50G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. MARCA:
49	50	2000	KG	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ, ADOÇADO. EMBALAGEM: PACOTES DE 500 GRAMAS, DIVERSOS SABORES. COM RENDIMENTO DE 1/10. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE PLÁSTICO ATÓXICO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU A DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME PORTARIA 42 DE 14/01/1998, RDC Nº 359 E RDC Nº 360 DE 23/12/2003 DA ANVISA. O PRODUTO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO/ROTULAGEM DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E PESO LÍQUIDO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

ESTOCÁVEIS				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
01	200	4800	UN	ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO TIPO 1 – LATAS OU PET DE 900 ML. LIMPAS, ISENTAS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
02	48	1000	UN	VINAGRE DE ÁLCOOL CLARO. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET DE 750 ML. ACIDO ACETICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ALCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATERIAS AGRICOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE ACUCARES. DE ACORDO COM A RDC 276 DE 22/09/2005. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
03	60	1500	UN	LEITE UHT/UAT INTEGRAL ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINA A/D: LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXAS DE 1LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS (4 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

L. Paulo



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

10

04	1	10	UN	MARCA: ADOÇANTE; LIQUIDO DIET – A BASE DE CICLAMATO E SACARINA - FRASCO COM 100ML. DEVERA APRESENTAR VALIDADE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
05	10	50	UN	LEITE DE COCO: FRASCO COM 200 ML. NATURAL, CONCENTRADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PRODECENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 272 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
06	10	100	UN	MOLHO SHOYO TRADICIONAL FRASCO DE 150 ML. COMPOSICAO BASICA, SOJA, AMIDO, ACUCAR, SAL, VINAGRE, CONSERVADOR, ACIDULANTE, SEQUESTRASTE, OLEO. ACONDICIONADO EM FRASCO DE POLIETILENO OU VIDRO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO DO M/S. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESESA PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
7	10	150	UN	AZEITE DE OLIVA - EXTRA VIRGEM; MAXIMO 1% DE ACIDEZ, LATAS OU VIDROS COM 500 ML. LATA NÃO AMASSADA OU ENFERRUJADA. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NOME E/OU MARCA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
8	10	100	UN	PALMITO EM CONSERVA: ACONDICIONADO EM VIDRO LACRADO E VEDADO COM 300 GRAMAS PESO LÍQUIDO DRENADO. IMERSO EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E INTACTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RES. RDC 17/99, RDC 300/04, LEGISLAÇÃO VIGENTE NA ANVISA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
9	5	50	UN	MOLHO INGLÊS TRADICIONAL FRASCO DE 150 ML: DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM FRASCO DE POLIETILENO OU VIDRO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E REGISTRO DO M/S. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESESA PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

BOVINO				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	25	500	KG	CARNE BOVINA ACEM, EM CUBOS: SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, SEM SEBO, MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
2	25	1000	KG	CARNE BOVINA, MIOLO DE PALETA EM PEÇA: PESANDO APROXIMADAMENTE 2 A 3

ABouvo



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

				<p>KG. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECRETO 12.486 E 20/10/78) E PORTARIA 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES . ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA , LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
3	10	400	KG	<p>CARNE BOVINA, TIPO ACEM EM ISCAS: SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, SEM SEBO, MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
4	10	320	KG	<p>CARNE BOVINA, MIOLO DE ACÉM, CORTADO EM ISCAS; SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, SEM SEBO, MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
5	25	1000	KG	<p>CARNE BOVINA, MIOLO DE PALETA, EM CUBOS: SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, SEM SEBO, MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
6	10	160	KG	<p>CARNE BOVINA SALGADA, CARNE SECA, CHARQUE DE ACEM OU BRAÇO BOVINO. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 4 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 15/02/2001 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
7	10	1000	KG	<p>CARNE BOVINA, BIFE DE ALCATRA, PESANDO 120 Á 150 GRAMAS: COM NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
8	25	1010	KG	<p>CARNE BOVINA, COSTELA DESSOSADA, EM PEDAÇOS DE 200 A 250G: CONTER</p>



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

12

				<p>OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
9	10	200	KG	<p>CARNE BOVINA, COXÃO DURO EM PEÇA, PESANDO APROX. 2 A 3 KG: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
10	25	650	KG	<p>CARNE BOVINA, COXÃO DURO, À ROLÊ (RECHEADO C/ TOUCINHO DEFUMADO E UM DOS LEGUMES: VAGEM OU CENOURA) CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
11	20	2000	KG	<p>CARNE BOVINA, COXÃO MOLE EM BIFES: PESANDO 120 GRAMAS: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p> <p>MARCA:</p>
12	10	200	KG	<p>CARNE BOVINA, CUPIM EM PEÇA, PESANDO APROX. 2 A 3 KG: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
13	10	500	KG	<p>CARNE BOVINA, CUPIM CORTADO EM CUBOS: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
14	10	100	KG	<p>CARNE BOVINA, LAGARTO EM PEÇA, PESANDO APROX. 2 A 3 KG: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES</p>

Esboço



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

21

				NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
15	10	936	KG	CARNE BOVINA, PATINHO MOIDO: SEM OSSO, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGENS, SEM SEBO, MÁXIMO 3% DE APONEVROSES; CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
16	10	1000	KG	CARNE BOVINA, RABO, CORTADO/FATIADO: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. . DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
17	10	70	KG	FIGADO BOVINO EM ISCAS, SEM PELE: A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORT Nº 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS (4 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
18	10	100	KG	BUCHO BOVINO, CORTADO EM ISCAS: NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5 KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E PORTARIA SDA 145 DE 01/09/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

AVES				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	25	2500	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. PARTES INTEIRAS, SEM TEMPERO, PESANDO ENTRE 250 A 300G POR UNIDADE. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98, DEVENDO OBEDECER AO VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE MARCA:
2	25	2500	KG	SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO, PESANDO 250 A 300 GRAMAS APROXIMADAMENTE, EM PACOTES COM PESO DE 1 KG Á 5 KG. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98, DEVENDO OBEDECER AO VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. MARCA:

LBauer



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

22

3	10	1300	KG	<p>FILÉ DE COXA DE FRANGO SEM PELE, À ROLÊ (RECHEADO C/ TOUCINHO DEFUMADO E UM DOS LEGUMES: VAGEM OU CENOURA). COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO.</p> <p>MARCA:</p>
4	10	1500	KG	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, PESANDO DE 100 A 120 GRAMAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98, DEVENDO OBEDECER AO VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO.</p> <p>MARCA:</p>
5	10	300	KG	<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO , COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98, DEVENDO OBEDECER AO VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO.</p> <p>MARCA:</p>
6	10	800	KG	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CORTE EM ISCAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DEC 12.486 DE 20/10/78) E PORT 210 DE 10/11/98, DEVENDO OBEDECER AO VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG DO PRODUTO</p> <p>MARCA:</p>

SUINO				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	10	500	KG	<p>CARNE SUINA, BARRIGA SUINA DEFUMADA, BACON EM PEÇAS: PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUÍNO DEFUMADO, SEM COSTELA, EM MANTA. A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 4 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 21 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA</p> <p>MARCA:</p>
2	10	700	KG	<p>CARNE SUINA, COPA LOMBO SEM OSSO, EM BIFES; COM PESO DE 100 A 120 GRAMAS: A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
3	10	1300	KG	<p>CARNE SUINA, COSTELA SUINA EM TIRAS: A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) , PORTARIA 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES</p>

Boleiro



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

23

				NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
4	10	600	KG	CARNE SUINA, PERNIL SEM OSSO EM CUBOS: A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) , PORTARIA 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
5	10	600	KG	BISTECA SUÍNA (LOMBO): EM BIFES; COM 120 A 150 GRAMAS: A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) , PORTARIA 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
6	10	400	KG	LOMBO SUÍNO EM PEÇA, PESANDO APROX. 2 A 3 KG: CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 2 E 3 (DECR 12.486 DE 20/10/78) , PORTARIA 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

FRIOS/EMBUTIDOS				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	10	100	KG	LINGÜIÇA SUÍNA TIPO PAIO, PESO LÍQUIDO PACOTES DE 3 A 5 KG; DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 5 (DECR 12.486 DE 20/10/78) , PORTARIA 304 DE 22/04/96 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS (3 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
2	10	1300	KG	LINGÜIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E MENCIONADOS NA EMBALAGEM. MÁXIMO DE 16% DE GORDURAS TOTAIS EM 100G DO PRODUTO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. PESO LÍQUIDO PACOTES DE 3 A 5 KG; DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4 DE 31/03/2000 E COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/01 – ANVISA/MS. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
3	10	900	KG	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA, PESO LÍQUIDO PACOTES DE 2,5 A 5 KG; DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4 DE 31/03/2000 E COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/01 – ANVISA/MS. ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

24

				MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
4	5	200	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR, EM PACOTES COM ATÉ 6 KG DE 1ª QUALIDADE; DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4 DE 31/03/2000, COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/01 – ANVISA/MS, COM A PORTARIA Nº 540 DE 27/10/1997 DA SVS/MS E COM A NTA 5 (DECR 12.486 DE 20/10/78). ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 150 DIAS (5 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
5	5	250	KG	PRESENTADO COZIDO MAGRO ; EM PEÇA; DE 1ª QUALIDADE; PESO LÍQUIDO DE ATÉ 3,5 A 4 KG; A EMBALAGEM DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (DEC 12.486 DE 20/10/78) E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
6	10	720	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA, EM PEÇA ; PESO LÍQUIDO DE ATÉ 4 KG; A EMBALAGEM DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-11 (DEC 12.486 DE 20/10/78). DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS (2 MESES) A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	10	350		ALMÔNDEGA MISTA (CARNE DE AVES E BOVINA) : CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C; CADA ALMÔNDEGA DEVERÁ PESAR ENTRE 20 E 40 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO EM FILME, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE; PESO CONTENDO 01À 02 KG; REEMBALADOS EM CAIXAS; DE PAPELÃO. CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCA:
02	10	350	kg	KIBE DE CARNE BOVINA, CONGELADO, UNIDADE COM APROXIMADAMENTE DE 20 a 40 GR ; EMBALAGEM DEVERÁ SER PESO CONTENDO 500 GR À 01 KG; REEMBALADOS EM CAIXAS; DE PAPELÃO.E DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; A EMBALAGEM DEVE SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E/OU MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

HORTIFRUTIGRANJEIRO				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	35	3520	KG	ABACAXI PEROLA MÉDIO ; com coroa verde-arroxeadas; de primeira; tamanho e

Albano



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

15

				coloração uniformes; casca fina; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; pesando por unidade aproximadamente entre 1,5 a 2,0kg. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato
2	20	2880	KG	BANANA NANICA EXTRA EM PENCAS; tamanho e coloração amarela uniforme; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
3	25	500	KG	CAQUI RAMA FORTE; sem danificações físicas, casca íntegra, sem rupturas ou pancadas, sem a presença de sujidades, larvas, parasitas, podridão, devendo ser bem desenvolvidos e maduro. unidade média com formato achatado, casca c/ coloração vermelha; polpa c/ textura mole e gelatinosa, firme e intacta. sabor e aroma característicos da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
4	25	1000	KG	GOIABA VERMELHA FRESCA; produto comercialmente denominado goiaba 13-18; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
5	25	1000	KG	LARANJA LIMA MÉDIA FRESCA; comercialmente denominada 13-14 dúzias; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
6	25	2160	KG	LARANJA PERA MÉDIA FRESCA; comercialmente denominada 13-14 dúzias; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
7	10	505	KG	LIMAO TAHITI EXTRA; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; casca fina, verde e brilhante. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
8	25	1000	KG	MAÇA; FUJI OU GALA; CAT 1; NACIONAL; comercialmente denominado 150-180; apresentando tamanho e cor uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa íntegra e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
9	25	1080	KG	MAMAO; FORMOSA EXTRA; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
10	25	1000	KG	MANGA PALMER; de primeira qualidade: tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. sabor e aroma característicos da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.
11	50	4000	KG	MELANCIA REDONDA GRAUDA; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta;

L. Balbo



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

				acondicionada a granel, pesando entre 10 a 13 kg cada unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
12	25	1200	KG	MELÃO AMARELO EXTRA: comercialmente denominado T09-12, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
13	25	300	KG	NECTARINA; EXTRA GRAUDA: de primeira qualidade: tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. sabor e aroma característicos da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
14	25	2000	KG	TANGERINA; PONKAN / MURCOT / CRAVO; comercialmente denominada 10-12 dúzias livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
15	25	480	KG	AMEIXA NACIONAL ROXA OU VERMELHA TIPO SANTA ROSA: de primeira qualidade: tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. sabor e aroma característicos da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
16	25	350	KG	PERA IMPORTADA WILLIANS; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
17	5	100	KG	MARACUJA; AZEDO; EXTRA; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; com polpa intacta e firme; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
18	10	400	KG	PÊSSEGO NACIONAL: de primeira qualidade: tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. sabor e aroma característicos da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
19	10	100	KG	ABOBORA; JAPONESA; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
20	20	500	KG	ABÓBORA KABOTIÁ minimamente processada. cortada em cubos 01cm x 01cm, higienizada e sanitizada. embalagem atóxica plástica à vacuo, pacotes com peso máximo de 02kg. refrigerada entre 07 e 10 c. sem adição de sal e conservantes.
21	10	360	KG	ABOBRINHA ITALIANA: compacta e firme. tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
22	10	500	KG	ABOBRINHA; BRASILEIRA EXTRA; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

27

				mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
23	10	700	KG	ALHO NACIONAL: in natura, 1ª qualidade; tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos. sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. com rotulagem em pacotes e prazo de validade.
24	5	400	KG	ALHO DESCASCADO EXTRA; produto refrigerado deverá ser de ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária: sacos de hermeticamente selado, pesando 01 kg. Validade de um mês após a data de entrega.
25	7	720	KG	BATATA DOCE AMARELA/ROSA, EXTRA; compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas (rachaduras, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
26	10	5000	KG	BATATA INGLESA; ESPECIAL com calibre acima de 70 mm, uniforme; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, brotamento, rachadura; podridão, e os defeitos internos; como coração oco, negro e mancha de chocolate; isenta de substâncias terrosas, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
27	10	1000	KG	BERINJELA EXTRA; tamanho e coloração uniforme; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
28	8	800	KG	BETERRABA EXTRA SEM FOLHAS; de primeira; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
29	5	200	KG	CARÁ EXTRA; tamanho médio, de primeira qualidade, novo, não pode estar murcho. compacto e firme. tamanho e coloração uniformes; isentode enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato
30	10	2880	KG	CEBOLA EXTRA, NACIONAL / ARGENTINA. com diâmetro acima de 60 mm, compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
31	10	1300	KG	CENOURA EXTRA; sem rama; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato.
32	1	15	KG	GENGIBRE EXTRA; coloração da casca pardo clara e da polpa amarelo

Liberto



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

26

				clara.compacto e firme.isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
33	1	15	KG	COENTRO: folhas cheirosas, verdes, com textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas, murchas e estragadas; isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
34	10	396	KG	JILÓ EXTRA: redondo, de 1ª qualidade, novo.compacto e firme.não pode estar murcho. apresentar tamanho e coloração uniformes; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
35	20	1500	KG	MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADA. CORTADA EM PEDAÇOS COM 10CM DE COMPRIMENTO, HIGIENIZADA E SANITIZADA. EMBALAGEM ATÓXICA PLÁSTICA À VACUO, PACOTES COM PESO MÁXIMO DE 02KG REFRIGERADA ENTRE 07 E 10 C. SEM ADIÇÃO DE SAL E CONSERVANTES. ; com data de validade e lote indelével. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.
36	10	500	KG	MANDIOQUINHA EXTRA; compacta e firme; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
37	1	60	KG	NABO: de primeira qualidade. compacto e firme.tamanho e coloração uniformes; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
38	5	300	KG	PEPINO; CAPIRA EXTRA; tamanho e coloração uniformes; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo <u>mediato e imediato.</u>
39	1	10	KG	PIMENTA VERMELHA / DEDO-DE-MOÇA: fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. cor: vermelho, intenso e uniforme. bem desenvolvido, com grau de maturidade que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.tamanho unitário e peso adequados. isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. pouco tempo de estocagem. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
40	4	45	KG	PIMENTÃO AMARELO - EXTRA tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
41	5	80	KG	PIMENTAO VERDE EXTRA; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
42	4	45	KG	PIMENTÃO VERMELHO - EXTRA tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
43	10	400	KG	QUIABO EXTRA: de primeira qualidade, novo;compacto e firme com comprimento unitário variando de 9 a 12cm. formato cilíndrico, liso e coloração da casca verde a verdeescura.não pode estar murcho. isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e

Leandro



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

29

				transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
44	5	60	KG	RABANETE: de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, tamanho e coloração uniformes. isento de sujidades, de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
45	10	1000	KG	REPOLHO EXTRA LISO FRESCO; peso médio de 2 kg a cabeça; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
46	5	205	KG	REPOLHO ROXO peso médio de 2 kg a cabeça; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
47	10	3250	KG	TOMATE DEBORA EXTRA com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
48	10	300	KG	VAGEM MACARRAO EXTRA; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
49	5	500	KG	ACELGA EXTRA; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
50	5	180	KG	AGRIÃO EXTRA; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de sujidades, de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
51	5	300	KG	ALFACE AMERICANA. tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
52	5	1450	KG	ALFACE LISA / CRESPA tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
53	1	6	KG	ALHO-PORÓ: de primeira qualidade. vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. apresentando folhas longas, largas, suculentas e verdes; com caule branco comestível. não apresentar defeitos como amarelado ou ferimentos. isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
54	5	250	KG	ALMEIRÃO EXTRA tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
55	5	500	KG	BRÓCOLIS:NINJA; pedúnculo curto de coloração verde brilhante; botões florais pequenos de coloração verde e uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de sujidades, de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
56	3	290	KG	CEBOLINHA; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
57	1	5	KG	HORTELÃ FRESCA; em folhas verdes, com aspecto, cor e cheiro, sabor próprios, livre

Roberto



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

30

				de sujidades, parasitas e larvas.
58	1	15	KG	MANJERICÃO FRESCO em folhas verdes, com aspecto, cor e cheiro, sabor próprios, livre de sujidades, parasitas e larvas.
59	3	112	KG	SALSA FRESCA ; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
60	5	400	KG	CHICÓRIA EXTRA ; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
61	10	1000	KG	CHUCHU EXTRA ; tamanho e coloração uniformes; livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
62	5	360	KG	COUVE-FLOR EXTRA ; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
63	5	500	KG	COUVE MANTEIGA ; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
64	5	100	KG	CEBOLA ROXA : coloração roxa. de primeira qualidade; tamanho de médio a grande; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; devendo ser bem desenvolvida. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
65	5	100	KG	ESPINAFRE ; coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidade material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
66	5	200	KG	RÚCULA : variedade folha larga; com coloração verde escura e sabor suave. devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de sujidades, de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
67	1	25	KG	SALSÃO : talo fresco, sem rachaduras e fiapos, a raiz deve ser firme, sem rachaduras e mofo, livre de estrias pretas; com textura e consistência de vegetal fresco; isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte
68	5	250	KG	ABACATE FORTUNA ; com tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.

HORTIFRUTIGRANJEIRO				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
64	10	1200	DZ	OVOS DE GALINHA BRANCOS TIPO EXTRA, PESANDO NO MÍNIMO 60G POR



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

31

				UNIDADE: FRESCOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E DEVIDAMENTE ROTULADA, RESISTENTE, E NÃO REUTILIZADAS. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO, SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. CASCA DE OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA, ODOR E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RIISPOA / MA. RES. 01 DE 05/07/91 MARCA:
--	--	--	--	---

MASSA				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
01	10	700	KG	MASSA ALIMENTÍCIA, FRESCA, REFRIGERADA, TIPO NHOQUE , PRÉ-COZIDA (PACOTE DE 0,5 A 1 KG): COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº. 263 DE 22/09/2005 ANVISA E RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

PEIXE				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
1	10	1320	kg	FILÉ DE PEIXE, MERLUZA: CONGELADO, LIMPO, SEM PELE/ESCAMA, SEM ESPINHAS, SEM RESÍDUOS DE VÍSCERAS, ÍNTEGRO, EM FILÉS OBTIDOS ATRAVÉS DE SECÇÃO LONGITUDINAL; CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E ARMAZENADOS EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18 °C; O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER INDÍCIO DE DESCONGELAMENTO; DEVERÁ APRESENTAR-SE COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES MOLES, CARTILAGENS E PARASITAS; APÓS O DESCONGELAMENTO A VARIAÇÃO/REDUÇÃO DE PESO DEVE SER NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM/PACOTE PLÁSTICO DE 1 A 2 KG, POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, FLEXÍVEL E LACRADO, COMPATÍVEL AO ALIMENTO, ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICA, REFORÇADA E LACRADA, CONTENDO O NOME DA EMPRESA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:
02	10	1200	kg	PEIXE, POSTAS DE CAÇÃO: CONGELADO, LIMPO, SEM PELE/ESCAMA, SEM ESPINHAS, SEM RESÍDUOS DE VÍSCERAS, ÍNTEGRO, EM POSTAS. CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E ARMAZENADOS EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18 °C; O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER INDÍCIO DE DESCONGELAMENTO; DEVERÁ APRESENTAR-SE COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE MANCHAS, PARTES MOLES, CARTILAGENS E PARASITAS; APÓS O DESCONGELAMENTO A VARIAÇÃO/REDUÇÃO DE PESO DEVE SER NO MÁXIMO DE 10%. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM/PACOTE PLÁSTICO DE 1 A 5 KG, POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, FLEXÍVEL E LACRADO, COMPATÍVEL AO ALIMENTO, ETIQUETADA COM O TIPO DE CARNE, PESO, FABRICAÇÃO, VALIDADE, MARCA, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF E DIPOA. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA: REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICA, REFORÇADA E LACRADA, CONTENDO O NOME DA EMPRESA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARCA:

ESTOCÁVEIS – DOCES SOBREMESAS				
Item	Qtd	Qtd	U.M.	Produto

LBasso



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

32

	min	max		
01	10	80	KG	GELATINA EM PÓ, SABORES DIVERSOS: GELATINA EM PÓ SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, MORANGO E UVA. EMBALAGEM 1KG, INGREDIENTES: AÇÚCAR, GELATINA, SAL, AGENTE TAMPONANTE, REGULADORES DE ACIDEZ: ÁCIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES, CORANTES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. QUALIDADE DOS INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
02	25	250	KG	DOCE DE ABÓBORA E BATATA.: INGREDIENTES DOCE DE ABÓBORA: AÇÚCAR, POLPA DE BATATA DOCE, XAROPE DE GLUCOSE, POLPA DE ABÓBORA, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) E CORANTE BETA CAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS160A1). INGREDIENTES DOCE DE BATATA: AÇÚCAR, POLPA DE BATATA DOCE, XAROPE DE GLUCOSE, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330). UNIDADE EMBALADA INDIVIDUALMNTTE COM PESO APROXIMADO DE 21 A 60 GRAMAS. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. COM 20 UN. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
03	20	200	KG	PAÇOCA DE AMENDOIM EM TABLETE., EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, COM PESO APROXIMADO DE 20 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COMPOSTO DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR E SAL RFINADO. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: POTE DE 01 KG, COM 50 UNIDADES VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS DA ENTREGA. MARCA:
04	15	150	KG	DOCE DE FRUTA, BANANADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MASSA HOMOGÊNEA E ASPECTO CREMOSO DE FÁCIL APLICAÇÃO. INGREDIENTES: POLPA DE BANANA, AÇÚCAR, SEM ADITIVOS, SEM GLÚTEN, SEM CORANTE ARTIFICIAL. NÃO PODE CONTER MISTURAS OU ADIÇÃO DE OUTRAS FRUTAS. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, UNIDADE DE 30 A 36 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
05	4	45	KG	COCO RALADO EM FLOCOS: APRESENTAÇÃO: COCO RALADO DE 1ª QUALIDADE, DESIDRATADO, NÃO ADOÇADO. EM EMBALAGENS DE 1 KG TENDO UMA PARTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
06	5	50	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CURAU DE MILHO, SEM LEITE. PACOTES DE 200G A 1 KG .CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: AÇÚCAR, FUBÁ, GORDURA VEGETAL, SAL , AROMATIZANTE, AROMAS NATURAIS E CORANTES DESDE QUE PERMITIDOS E QUE NÃO ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, SEM GORDURA TRANS E GLÚTEN. APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DE MATERIAL RESISTENTE E VEDADO HERMETICAMENTE. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
07	0,050	1	KG	CANELA EM PÓ: CARACTERÍSTICAS: CANELA EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO; COM ASPECTO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM PACOTE CONTENDO 50G. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
08	8	80	KG	BOMBOM DE CHOCOLATE, CARACTERÍSTICAS: CONTENDO 21,5 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETALHIDROGENADA , MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO

LBouro



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

33

				DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU, LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, AVELÃ, TRIGO, LEITE, SOJA E CASTANHA DE CAJU. BOMBONS EM EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E QUANTIDADE DO PRODUTO.VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA MARCA:
09	6	60	KG	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO. CARACTERÍSTICAS: CONTENDO 21,5 GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE COM PLÁSTICO, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAL HIDROGENADA ,GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU, FLOCOS DE ARROZ, FARINHA DE SOJA, AMENDOIM, EXTRATO DE MALTE, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, MASSA DE CACAU, SAL, ÓLEO VEGETAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (322) E POLIGLICEROL POLIRICINOLEATO (476), AROMATIZANTE E FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO (500II). PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM, SOJA, TRIGO, CEVADA, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJU, AVELÃ, AVEIA, CENTEIO E LÁTEX NATURAL.BOMBONS EM EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E QUANTIDADE DO PRODUTO.VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
10	5	50	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE.PACOTES DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES:LEITE EM PO, ACUCAR, CACAU, AMIDO DE MILHO,FECULAS OU OUTRO ESPESANTE, PODENDO CONTER AROMATIZANTE NATURAL, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, NAO ADMITINDO ADICAO DE SOJA E SEUS DERIVADOS, DEVERA SER DE FACIL PREPARO PELA ADICAO DE ÁGUA OU LEITE; E COZIMENTO RAPIDO, COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, RESISTENTE.VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:
11	1	15	KG	CHOCOLATE EM PO SOLÚVEL, 50% CACAU. EMBALAGEM DE 200G.CARACTERÍSTICAS:INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTESI SEM GLÚTEN. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. MARCA:

ESTOCÁVEIS – DOCES SOBREMESAS				
Item	Qtd min	Qtd max	U.M.	Produto
01	1	15	FR	XAROPE DE GROSELHA DE 1ª QUALIDADE FRASCO PET DE 900 ML. CARACTERÍSTICAS:

Procurador



GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA

Estado de São Paulo

34

				<p>INGREDIENTES: AÇÚCAR, ÁGUA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO INS 330, CORANTES ALIMENTÍCIOS CARAMELO INS 150D E ARTIFICIAL VERMELHO BORDEAUX S INS 123 E AROMA ARTIFICIAL DE GROSELHA. EMBALAGEM transparente, atóxica; com tampa rosqueada e hermeticamente vedada. EMBALAGEM INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.</p> <p>MARCA:</p>
--	--	--	--	--


GUARDA MUNICIPAL DE AMERICANA
Lilian Bruhn Otero
Nutricionista
CRN 18.032