

LOTE 01 – BOVINOS

PATINHO ISCAS IQF

Carne bovina in natura em isca congelada (IQF) – patinho

As iscas devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulados de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%.

Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2 kg. Deverá ser congelado à temperatura de -12C (doze graus centígrados negativos) ou inferior, e transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses.

Periodicidade: semanal

PATINHO MOIDO IQF

Carne bovina congelada moída sem osso (IQF) – patinho



Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal.

e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade peso). Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%. Devem ser moídas em equipamento apropriado.

Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2 kg. Deverá ser congelado à temperatura de -12C (doze graus centígrados negativos) ou inferior, e transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 24 meses.

Periodicidade: semanal

ALMONDEGA 100 % CARNE BOVINA

Almôndega de carne congelada

Produto carne bovina industrializado, obtido a partir de carne moída bovinas, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, ser livre de ossos quebrados, cartilagens, queimadura por



congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar 25 gramas. O produto deve ser isento de glúten, contendo mínimo de 12% de proteínas, gordura máximo 15%, e de carboidratos totais máximo de 10%.

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Contendo na embalagem o Sif, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Capacidade de 2Kg de produto. Deverá ser congelado à temperatura de -12C (doze graus centígrados negativos) ou inferior, e transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva ou papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com ambas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período. Peso aproximado 12kg

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

Kibe de carne bovina congelado

É o produto obtido pelo processamento da porção comestível da carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de origem animal, alho, hortelã, aroma natural de fermentado e antioxidante. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal Proteína mín. 11g, Lipídeos máx. 10g e Sódio máx. 350mg por 100g utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade peso.



Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Capacidade de 2Kg de produto. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Contendo o SIF, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cnpj, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Deverá ser congelado à temperatura de -12C (doze graus centígrados negativos) ou inferior, e transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC lacradas com fita adesiva ou papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com ambas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período. Peso aproximado 12 Kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

MUSCULO EM RODELAS IQF

Carne de 2ª corte MÚSCULO. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e apresentada no corte em formato MEDALÃO (rodela). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os MEDALÕES de carnes deverão apresentar-se em tamanhos uniformes (padronizados) em torno de 2 cm de espessura. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O músculo bovino deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a norma técnica específica, resoluções vigentes e apresentar registro no Ministério da Agricultura. Os medalhões devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) através do processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com



a peça ainda congelada, corta-se os medalhões com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual.

EMBALAGENS

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade transparente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg.

Periodicidade: quinzenal

Lote 02 – FRANGO

Peito de frango em iscas congelado IQF

O peito de frango é um corte obtido do quarto dianteiro da carcaça das aves, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Características organoléticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios da espécie. Características: proteína: 17%, lipídio 12%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, contendo na embalagem SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) na embalagem, de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, pacotes de 2kg.



Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: quinzenal

Coxasobrecoxa em iscas congelado IQF

Aves abatidas sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios da espécie. Características: proteína: 17%, lipídio 12%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, contendo na embalagem SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) na embalagem, de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, pacotes de 2kg.



Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: semanal

Empanado de carne de frango congelado COM LEGUMES

O produto deverá ser obtido a partir de carne de frango sadio, abatida sob prévia inspeção sanitária, produto constituído de carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco) alho, vitaminas (B12, B6, B1, B2) estabilizante tripolifosfato de sódio, realçado de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes: urucum e carmim de cochonilha, contendo glúten. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma



alteração. Deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, penugens, perfuração, coágulos, ossos quebrados, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 20 gramas. Informações nutricionais: carboidrato totais 19%, gordura 10%, proteína 12%. O produto deve ser entregue -18°C tolerância -12°C.

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte a armazenamento. Contendo o sif, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cnpj, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Peso líquido 3kg.

Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

BIFE A ROLE DE FRANGO

CARNE DE FRANGO IN NATURA BIFE A ROLÊ IQF.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

bifes recheado com cenoura e vagem preparado com carne de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamatomonossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (IQF), armazenados em temperatura igual ou inferior a – 18°C. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações:
Nome do fabricante;



Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura

LOTE 03 – SUINO

Carne suína em iscas congelada IQF – pernil

Carne suína abatida sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Com aspecto, cor e sabor próprio, não amolecida, isento de sujidades, larvas e parasitas e de matérias estranhas ou quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, sem perfurações ou vazamentos, embalado à vácuo contendo na embalagem, o sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor. Lipídios máximo 5g/100g. Embalagem primária de 2kg. **Embalagem secundária:** caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: quinzenal

Salsicha tipo hot dog congelada

O produto deverá ser obtido de carne bovina, carne de frango, carne peru, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, condimentos naturais, conservadores de nitrato (INS) e nitrito de sódio (INS 250) antioxidante ácido ascórbico (INS 330), estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451) e polifosfato de sódio (INS 451) e polifosfato de sódio (INS 452), corante natural de urucum, e condimento (exceto pimenta), perfeitamente

triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, cozido e ligeiramente defumado ou não. Informações nutricionais: poderá conter no máximo 2% de amido, carboidratos totais máximo de 7,0%, gordura máxima 17,0%, proteína mínimo de 13,0%, cloreto de sódio máximo de 12,0%.

Embalagem primária: sacos de polietileno, á vácuo, atóxico, flexível, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Contendo na embalagem o Sif, nome (salsicha tipo hot dog) e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Peso 3kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso 12kg aproximadamente.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: semestral

LINGUIÇA

Linguiça calabresa, defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçado de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrito de sódio, não contém glúten. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Embalagem primária: Embalagem: o produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente atóxicos, a vácuo de 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto.

Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.

Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o



transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

BACON

BACON. INGREDIENTES: Carne suína (barriga suína), água, sal, açúcar,

Embalagem primária: Embalagem: o produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente atóxicos, a vácuo de 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.

Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Periodicidade: mensal

BIFE A ROLE DE SUINO

CARNE DE SUINO IN NATURA BIFE A ROLÊ IQF. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Bifes recheado com cenoura e vagem preparado com carne de suíno e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (IQF), armazenados em temperatura igual ou inferior a – 18°C. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.



Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura

RÓTULOS. Não serão aceitos rótulos soltos dentro da embalagem em contato direto com o alimento.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.
- 2-tipo de corte
- 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)
- 4-data da embalagem do produto e prazo de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)
- 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)
- 7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)
- 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.
- 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

TRANSPORTE:

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (o produto devera apresentar temperatura em torno de -12° no ato do recebimento), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.



MICROBIOLÓGICAS:

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS :

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses – Armazenar e conservar a temperatura de até – 12°C ou mais fria.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação recente.

Comissão de Licitações e Compras, na análise dos documentos técnicos pertinentes ao objeto do certame, e em especial, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referentes à:

1. Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro de Rótulo do produto de Origem animal no Órgão competente (Ministério da Agricultura);
2. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do Estabelecimento produtor no Órgão competente (Ministério da Agricultura),
3. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do produtor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária,
4. Laudo atestado pela Vigilância Sanitária do local onde a empresa esta instalada. Validade de 01 ano.
5. Laudo Bromatológico. Validade de 01 ano



6. Ficha Técnica completa (característica do produto informação nutricional, rendimento, condições armazenamento, embalagem nutricional) com copia reprográfica autenticada do técnico responsável.
7. Carta de co-responsabilidade para os licitantes que não forem produtores/fabricantes. Validade de 01 ano
8. CMRV e vinculo do RT com a empresa fabricante/produtora. Validade de 01 ano

Poderá ser devolvido no ato do recebimento a mercadoria estiver em desacordo com os parâmetros legais com base em legislação, e estiver fora do estabelecido no edital.

Amostras

Ao vencedor deverá apresentar 01 (uma) amostra em sua embalagem primária original com as informações de lote e validade (ou fabricação e validade) (Resolução RDC nº 259 da Vigilância Sanitária), atenderem todas as exigências exigidas nas especificações mínimas deste edital, apresentando também a composição nutricional do produto e peso, além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário. Os produtos que estiverem sujeitos deverão ter registro no Ministério da Agricultura e Inspeção Federal. Atender as resoluções do PNAE/FNDE. Será avaliada a análise sensorial dos alimentos segundo NBR 12806/93.

Leis: Conforme Resolução RDC n.º 274, de 15 de outubro de 2002 , Resolução RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001, Resolução RDC n.º 344, de 13 de dezembro de 2002, , RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, RDC n.º 344, de 13 de dezembro de 2002, RDC n.º 274, de 15 de outubro de 2002, RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001, e demais normas e legislações sanitárias. Instrução normativa nº 12, de 10 de setembro de 1999, Instrução normativa nº 688/04-gsf, de 17 de setembro de 2004 resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 272, de 22/09/05, RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, Lei 8.078/99.

Decreto 6268/07, Instrução Normativa 12/08, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 07/11 e Alterações Posteriores; Rdc 270/05







MUNICÍPIO DE BOFETE

RUA NOVE DE JULHO - CENTRO - 290 - CEP: 18.590-000

FONE (14)3883-9300

CNPJ: 46.634.143/0001-56



CÓDIGO DE ACESSO

4805141E8C3A4677BC6D5A057E18E5FE

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://bofete.flowdocs.com.br/public/assinaturas/4805141E8C3A4677BC6D5A057E18E5FE>