<u>Referência</u>: Solicitação da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento; <u>Objeto</u>: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN, conforme especificações mínimas, quantitativos e demais condições constantesno edital e seus anexos.

TERMO DE AUTUAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

I – RECEBIMENTO

O Agente de Contratação da Prefeitura Municipal de Sitio Novo/RN, devidamente nomeado através de Portaria nº 248/2023, do Prefeita Municipal, cuja cópia encontra-se anexo,nesta data recebe a documentação solicitando a contratação do objeto acima, composto pelos seguintes elementos: Documento de Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Pesquisa Mercadológica, Termo de Referência, Declaração a Autorização do Prefeita Municipal.

II – PROTOCOLO

Tendo em vista o objeto deste processo versar sobre o REGISTRO DE PREÇOS EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN., conforme especificações mínimas, quantitativos e demais condições constantes no edital e seus anexos e observado o que dispõe a legislação pertinente no que diz respeito à modalidade de licitação a ser empregada, e em virtude dos produtos ora solicitados se caracterizarem como bens comuns e as características e particularidades da despesa, esta Comissão protocola a presente licitação sob a seguinte modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO COM SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP, PROCESSO ADM. 1.351/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024, TIPO Menor Preço POR ITEM com base na Lei 14.133/2021.

III – ELEMENTOS DO PROCESSO

Após devidamente autuado, protocolado e numerado, contendo a autorização respectiva e a indicação de seu objeto, nos termos do art. 18, da Lei 14.133/21 e suas alterações, será dada a publicidade requerida para a matéria e sequência do Processo.

Sitio Novo/RN, em 01 de Julho de 2024.

Lindemberg Borges de Souza Pregoeiro Municipal

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 010/2024.

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA Dia 14/08/2024 às 09h (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS [SIM]



PREGÃO ELETRÔNICO SRP 010/2024

(Processo Administrativo n° 1.351/2024)

Torna-se público que o(a) Prefeitura Municipal de Sitio Novo/RN, por meio do(a) Agente de Contratação, sediado(a) Rua José Ferreira Lima, nº 46, Centro, Sitio Novo/RN, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com Sistema de Registro de Preços, tipo Menor Preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.0. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste Pregão interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no <u>artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021,</u> para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u> e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.6. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços oufornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
 - 2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de

planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da <u>Lei nº 14.133/2021</u>.
- 2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do <u>artigo 7°, XXXIII, da Constituição;</u>
- 3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

- 3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 3.5.1. quando for o caso, no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.55 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

- 3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11.2. O Valor do Lance inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por Menor Preço por Item.
- 3.12. O valor final mínimo ou final máximo parametrizado na formado item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.0. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.0.1. valor unitário e total do item;
 - 4.0.2. Marca;
 - 4.0.3. Fabricante;
- 4.0.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

4.6. <u>Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.</u>

- 4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a <u>60 (sessenta)</u> dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de Menor Preço por Item, o preço já decorrente da aplicação do ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.10.
- 4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e/ou Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
 - 5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será indicado pelo Agente de Contratação.
- 5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

- 5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.14.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

- 5.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por temposuperior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônicoutilizado para divulgação.
- 5.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.21.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.21.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.21.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 5.21.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
 - 5.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 5.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 5.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 5.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 5.22.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
 - 5.22.2.2. empresas brasileiras;
 - 5.22.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnología no País;
 - 5.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº</u> 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação,

for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

- 5.23.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.23.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.23.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.23.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.0. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6.4 e 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - a) Cadastro Geral do Município de Sitio Novo/RN;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 6.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
- 6.2.1. A consulta aos cadastros elencados nas alíneas "b" e "c", do item 6.4, pode ser substituída pela consulta consolidada do Tribunal de Contas da União, atualmente disponível através do link: https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/, desde que observado o disposto no caput deste item e que contenha o resultado da consulta aos CEIS/CNEP.
- 6.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

- 6.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.
- 6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
 - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e <u>pela superação de custo unitário tido como</u> relevante, conforme planilha anexa ao edital;

- 6.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.10.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual, desde que não altere o objeto da contratação, não contrarie dispositivos legais vigentes e, comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

- 6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.13. O Pregoeiro em conjunto com a Equipe de Apoio poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital, salvo a juntada de documentos, para atender à exigência deste edital
- 6.14. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e **no mesmo prazo definido no termo de referência para a entrega dos produtos** contados da solicitação.
- 6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 6.19. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;
- 6.20. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **10** (**dez**) **dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento;
- 6.21. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

- 7.1. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.1.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no <u>Decreto nº 8.660</u>, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituílo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.2. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 7.2.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **20% (vinte por cento)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados, ainda que o licitante tenha realizado o cadastro junto ao sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- 7.5. Será verificado se o licitante declarou em campo próprio no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.7. A habilitação será verificada por meio da análise dos documentos encaminhados através do sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, no prazo limite estabelecido neste edital.
- 7.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 7.8. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

- 7.9. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço.
- 7.10. A verificação dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.10.1. Os documentos que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.10.2. Quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente item ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>):
- 7.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.12. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 7.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.15. Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, após confecção da Ata, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.
- 7.15.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição

7.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no <u>art. 165</u> da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações, localizado na Rua José Ferreira Lima, Centro, Sitio Novo/RN, cabendoao licitante o ressarcimento dos custos dos serviços e dos materiais utilizados, quando o serviço

de busca e de fornecimento da informação exigir reprodução de documentos pela Administração.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital:
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 9.1.6.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

- 9.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 9.2.1. advertência;
 - 9.2.2. multa:
 - 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.6.4 e 9.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e

LIO NOVO.

contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Sitio Novo/RN,pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.6.4 e 9.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, caso exigida.
- 9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 3 (três) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br ou por petição dirigida e protocolada no endereço Rua José Ferreira Lima, Nº 46, Centro, Sitio Novo/RN, sala do Setor de Licitações.
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas, nos termos do art. 55, §1°, da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na sede do setor de licitações indicado no cabeçalho deste edital e mediante solicitação endereçada ao e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br.
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 - 11.11.1. ANEXO I Termo de Referência
 - 11.11.1.1. Apêndice do Anexo I Estudo Técnico Preliminar
 - 11.11.2. ANEXO II Minuta de Termo de Contrato
 - 11.11.3. ANEXO III Minuta da Ata de Registro de Preço.

Sitio Novo/RN, 30 de Julho de 2024.

Andrezza Brasil Souto Bezerra Prefeita Municipal



ANEXO I PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN

(Processo Administrativo n° 79/2024)

TERMO DE REFERÊNCIA

- 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6°, XXIII, "a" e "i" da Lei n. 14.133/2021).
- 1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SAL REFINADO IODADO, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO RDC Nº 130, DE 26 DE MAIO DE 2003. EMBALAGEM DE 01 KG.	QUILO	900	0,79	R\$ 711,00
2	QUEIJO RALADO 100G. TIPO PARMESÃO. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A	UNIDADE	500	6,22	R\$ 3.110,00
3	RAPADURA 250GRS DESCRIÇÃO: ACONDICIONADO EM PAPEL TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A	UNIDADE	1.200	3,76	R\$ 4.512,00



REFRIGERANTE DE COUA, CARACTERÍSTICAS: BEBIDA GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO OU EXTRATO VEGETAL DE NOZ DE COLA OU EXTRATO DE NOZ DE COLA, ADICIONADA DE AÇÜCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NO DECRETO № 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET. POLI TEREFITALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM FITA ADESIWA PLASTIFICADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12 (DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERNINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2033 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 22. 2 ENDRE COMPANIMO DA DATA DE ENTREGA.		PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 250GRS					
	4	GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO OU EXTRATO VEGETAL DE NOZ DE COLA OU EXTRATO DE NOZ DE COLA, ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NO DECRETO № 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12 (DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE	UNIDADE	250	5,46	R\$	1.365,00

	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, 2L.					
	CARACTERÍSTICAS: BEBIDA					
	GASEIFICADA, OBTIDA PELA					
	DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE					
	EXTRATO VEGETAL DE SEMENTE DE					
	GUARANÁ OU SEU EQUIVALENTE EM					
	EXTRATO DE GUARANÁ (DOIS					
	CENTÉSIMOS DE GRAMA DE SEMENTE					
	DE GUARANÁ (GÊNERO PAULLINIA) OU					
	SEU EQUIVALENTE EM EXTRATO, POR					
	CEM MILILITROS DE BEBIDA),					
	ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE					
	ATENDER AO DISPOSTO NO DECRETO №					
	6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.					
	EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO					
	DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE					
	ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE,					
	RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA,					
	INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2					
	(DOIS) LITROS. A EMBALAGEM					
	SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER					
5	EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR,		250		R\$	1.365,00
	TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM	ONIDABL	250		11.7	1.303,00
	FITA ADESIVA PLASTIFICADA,					
	RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO					
	ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA					
	INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA					
	6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS,					
	TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12					
	(DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE					
	CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA,					
	LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO					
	LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO					
	FABRICANTE, ENDEREÇO,					
	IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE					
	VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL,			annima la	<u>u</u>	77.0
	E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS					
	DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS			EVELLE		7
	RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE		_		7	7
	SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC)	7	7	
	№ 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA				1	
	ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO		m /			~
	MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE		JA /			1/46
	ENTREGA.		33/Lac	5,46		D 1/5
			JE 1/125	AM		135111



	REFRIGERANTE DE LARANJA, 2L.					
	CARACTERÍSTICAS: BEBIDA					
	GASEIFICADA, OBTIDA PELA					
	DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE					
	SUCO DE LARANJA (MÍNIMO 10%),					
	ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE					
	ATENDER AO DISPOSTO NA NO DECRETO					
	№ 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.					
	EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO					
	DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE					
	ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE,					
	RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA,					
	HERMETICAMENTE VEDADA,					
	INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2					
	(DOIS) LITROS. A EMBALAGEM					
	SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER					
	EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR,					
	TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM					
	FITA ADESIVA PLASTIFICADA,					
6	RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO	UNIDADE	250		R\$	1.365,00
	ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA					
	INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA					
	6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS,					
	TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12					
	(DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE					
	CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA,					
	LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO					
	LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO					
	FABRICANTE, ENDEREÇO,					
	IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE					
	VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL,					
	E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS					
	DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS					
	RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE					
	SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC					
	№ 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA					
	ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO					7
	MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA.			5,46		





7	REFRIGERANTE DE UVA, 2L. CARACTERÍSTICAS: BEBIDA GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO DE UVA (MÍNIMO 10%), ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA NO DECRETO № 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12 (DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE	UNIDADE	250	5,46	R\$	1.365,00
	MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM		7			
8	PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	500	5,86	R\$	2.930,00
9	ACHOCOLATADO EM PÓ, VITAMINADO, MÍNIMO DE 50% DE CACAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G, PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.500	9,06	R\$ 1	.3.590,00



	A CHOCOLATA DO LÁCILIDOS DE CONTRA D				
10	ACHOCOLATADO LÍQUIDOEMBALAGEM COM 1 LITRO, PRONTO PARA BEBER, COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO. EMBALAGENS TETRA PACK INDIVIDUAIS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LITRO	2.000	6,34	R\$ 12.680,00
11	AÇÚCAR CRISTAL, DERIVADO DA SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, NA COR BRANCA, DE RÁPIDA DISSOLUÇÃO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE.AÇÚCAR DEMERARA, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO INTEGRO RESISTENTE,	QUILO	4.000	4,79	R\$ 19.160,00
12	AÇÚCAR DEMERARA, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO INTEGRO RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUALIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A	QUILO	2.500	8,66	R\$ 21.650,00
13	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL, EMBALAGEM CONTENDO ENTRE 60ML E 100ML, DEVE SER COMPOSTO POR SUCRALOSE E/OU STÉVIA. SEM PARABENOS, SEM ASPARTAME OU SACARINA. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADE	100	6,89	R\$ 689,00
14	ALHO EM PASTA: CONDIMENTO, INGREDIENTES: ALHO TRITURADO, Rua José Ferreira Lima, 46, Centro	POTE Stile Neve/PN	100	9,28 / O N	R\$ 928,00



-	,	T	T	T		1
	ÁGUA, SEM SAL, ASPECTO FÍSICO PASTA. APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 200G.					
15	AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAISENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS. ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO - COM 500G E COM PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	900	6,91	R\$	6.219,00
16	ARROZ INTEGRAL, LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA - DATA DE ENTREGA.	QUILO	300	7,90	R\$	2.370,00
17	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE - ENTREGA.	QUILO	4.800	6,39	R\$	30.672,00
18	ARROZ POLIDO, GRÃO LONGO, TIPO 2, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA	QUILO	4.800	6,52	R\$	31.296,00
19	AVEIA EM FLOCOS, EM FLOCOS, INTEGRAL, RICA EM FIBRAS EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 200G E COM PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	4,53	R\$	2.265,00



AZEITE DE OLIVA VIRGEM 500ML PRODUTO OBTIDO SOMENTE DO FRUTO DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.) EXCLUÍDO TODO E QUALQUER ÓLEO OBTIDO PELO USO DE SOLVENTE POR PROCESSO DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº1 DE 30/01/2012 DO
DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.) EXCLUÍDO TODO E QUALQUER ÓLEO OBTIDO PELO USO DE SOLVENTE POR PROCESSO DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
EXCLUÍDO TODO E QUALQUER ÓLEO OBTIDO PELO USO DE SOLVENTE POR PROCESSO DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
OBTIDO PELO USO DE SOLVENTE POR PROCESSO DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
INDEPENDENTEMENTE DE SUAS PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
TEMPERATURA ADEQUADA, MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
TRATAMENTOS DE LAVAGEM, DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO
20 MAPA. EMBALAGEM: EMBALAGEM UNIDADE 100 R\$ 3.846,00
PRIMÁRIA DEVE SER VIDRO ATÓXICO, UNIDADE 100 38,46 R\$ 3.846,00
RESISTENTE, COM TAMPA INVIOLÁVEL,
HERMETICAMENTE FECHADO COM
CAPACIDADE PARA 500 ML. A
PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE
PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS
SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS
COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O
RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO
DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES,
CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO
FABRICANTE, ENDEREÇO,
IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE
VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL,
E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS
DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE
SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC
№ 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA
ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO
MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE
ENTREGA.
BATATA PALHA _ DE PRIMEIRA
QUALIDADE INTEGRA E CROCANTE
EMBALADO EM PLÁSTICO RESISTENTE.
21 COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PACOTE 150 R\$ 2.278,50
NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE
DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE TRADA DE STITO NOVO/RN CEP: 59.440-000
CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br



	DATA DE FABRICAÇÃO REGISTRO NO					
	SSAP OU MS. EMBALAGEM DE 500G					
	33AP OU W.S. EIVIBALAGEIVI DE 300G					
	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO,					
	ACONDIONADO EM SACO DE					
	POLIETILENO LEITOSO, COM					
22	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA	LÍTRO	3.000		R\$	15.150,00
	DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E			5,05		,
	PESO LIQUÍDO DE 1L, COM SELO DO SIF					
	OU SEIPOA.					
	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL,					
	DE BOA QUALIDADE, VALIDADE DE NO					
23	MINIMO 6 MESES, COM OS REGISTROS	PACOTE	1.000		R\$	8.550,00
	OBRIGATÓRIOS DOS MINISTÉRIO			8,55	1.7	
	COMPETENTE, EMBALAGEM DE - 100G.					
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, PRODUTO					
	INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA					
	QUALIDADE. ACONDICIONADO EM					
24	EMBALAGEM PLÁSTICA COM	PACOTE	4.800	5,64	R\$	27.072,00
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO					
	DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 400G.					
	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,					
	SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, COCO					
	E LEITE), PRODUTO INDUSTRIALIZADO,					
25	DE PRIMEIRA QUALIDADE.	PACOTE	2.000		R\$	11.060,00
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM -			5,53		
	PLÁSTICA COM PRAZO DE VALIDADE E					
	PESO LÍQUIDO DE 400G.					
	BISCOITO SEQUILHO, SEM GLÚTEN E					
	SEM LACTOSE, SABORES, COM					
	FORMATO DE ROSQUINHAS,					
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM					
26	PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO	PACOTE	200	13,55	R\$	2.710,00
	PRODUTO, INGREDIENTES, VALOR					
	NUTRICIONAL, PESANDO 350G, DATA DE					
	FABRICAÇÃO E - VALIDADE.					
	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER					
	INTEGRAL, DEVERÁ SER FABRICADO A		_	=		3
	PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS,			_	_	
	NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU			2	1	
	COM CARACTERISTICAS					
	ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.		1877 //			1
	INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO		33/0			2/3
27	INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO	PACOTE	200	5,97	R\$	1.194,00
	ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO		S ML	3,37		MA
	FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE		W. Co			
	TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE,		12 THE CO			1370
	SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE,		230	3	1	1390
	FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO		67.7	Lo		1958
	DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E			SITION	-	M
	FOSFATO BUZ JOSÉ FORMANDO ÁLCICO,	- Sítio Novo/RN I	CEP: 59 440-000	NON	ONO	



		T		T	T	
	ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA.					
	EMBALAGEM: DEVEM ESTAR					
	ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM					
	PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE,					
	ENVOLTOS POR EMBALAGEM					
	SECUNDÁRIA DE POLIETILENO					
	METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE,					
	LACRADO, CONTENDO 400G. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO 10 - MESES A					
	CONTAR A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA.					
	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, DUPLA					
	EMBALAGEM. PRODUTO					
	INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA					
28	QUALIDADE. ACONDICIONADO EM	PACOTE	4.800		R\$	25.344,00
	EMBALAGEM PLÁSTICA COM			5,28		
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO					
	DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 400G.					
	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE,					
	EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO					
	•					
29	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALOR	PACOTE	400	0.40	R\$	3.240,00
	NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRAZO			8,10		
	DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES A					
	- PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
	BISCOITO ZERO ADIÇÃO DE AÇUCAR,					
	TIPO MAISENA, EMBALAGEM MÉDIA DE					
	140G, COM IDENTIFICAÇÃO DO					
30	PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE,	PACOTE	300	0.00	R\$	2.649,00
	VALOR NUTRICIONAL, INGREDIENTES,			8,83		
	DATA DE - FABRICAÇÃO E PRAZO DE					
	VALIDADE.					
	BOLACHA TORRADA AMANTEIGADA					
	TIPO JUCURUTU - PREPARAÇÃO					
	REALIZADA EM LOCAL SALUBRE QUE					
	ATENDA AS NORMAS DE BOAS PRATICA					
31	DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		600		ρ¢	2 024 00
21	_		000	4,89	R\$	2.934,00
	CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA					
	VIGENTE. ROTULO CONTENDO					1
	VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E		-	=		
	INGREDIENTES. PACOTE COM 250GRS)	_	_	
	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO,			2	1	, (
32	EMBALAGEM COM PRAZO DE VALIDADE	PACOTE	900	8,70	R\$	7.830,00
	E PESO LÍQUIDO DE 250G.		807 //			W 108
	CALDO DE CARNE, 24X19G COM 2		J12/			1 298
	TABLETES. TEMPERO CULINÁRIO, TIPO		1/8k			36/76
1	CALDO, SABOR GALINHA A BASE DE: SAL,		SEV MA	- www		
	GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR,		100			And Co
33	CARNE DE GALINHA E OUTROS		24	17.12	R\$	410,40
	INGREDIENTES DEMONSTRADOS NA		STATES.	17,10		KING
	EMBALAGEM. EMBALAGEM CONTENDO		(3)	2		825
	DOIS TABLETES, COM DADOS DE		1.7	2/2		1958
				SITION	000-	210
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA Rua José Ferreira Lima, 46, Centro	- Sitio Novo/RN	CED: 50 440-000	NON	DVV	



	_	1	1	1		
	DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO,					
	PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E					
	NO MÍNIMO 24X19G E DE ACORDO COM					
	AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES					
	VIGENTES.					
	CALDO DE GALINHA, 24X19G COM 2					
	TABLETES. TEMPERO CULINÁRIO, TIPO					
	CALDO, SABOR GALINHA A BASE DE: SAL,					
	GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR,					
	CARNE DE GALINHA E OUTROS					
	INGREDIENTES DEMONSTRADOS NA					
2.4	EMBALAGEM. EMBALAGEM CONTENDO	041/574			24	440.40
34	DOIS TABLETES, COM DADOS DE	CAXETA	24	17,10	R\$	410,40
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA					
	DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO,					
	PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E					
	NO MÍNIMO 24X19G E DE ACORDO COM					
	AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES					
	VIGENTES.					
	CANELA EM PÓ PRODUTO DE BOA					
	QUALIDADE, FORNECIDO EM					
35	EMBALAGEM SELADA, CONTENDO DATA	UNIDADE	120	4,32	R\$	518,40
	DE FABRICAÇÃO E			4,32		
	VALIDADE.EMBALAGEM 40G.					
	SARDINHA EM CONSERVA, 125G.					
	PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE					
	SARDINHA FRESCA OU CONGELADA					
	LIMPA, LAVADA, DESCABEÇADA,					
	EVISCERADA, COM EXCEÇÃO DE					
	GÔNADAS E RINS, ACRESCIDOS DE MEIO					
	DE COBERTURA ACONDICIONADOS EM					
	UM RECIPIENTE HERMETICAMENTE					
	FECHADO E QUE TENHAM SIDO					
	SUBMETIDOS A UM TRATAMENTO					
	TÉRMICO QUE GARANTA SUA				n monum	
	ESTERILIDADE COMERCIAL; A					
	APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E					
36	TEXTURA DEVEM APRESENTAR	UNIDADE	1.100	5,95	R\$ 6	5.545,00
	CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, NÃO		,	5,55	7	
	PODENDO TER PASSADO POR PROCESSO				4	
	DE DEFUMAÇÃO OU TER SIDO		/			
	ADICIONADO DE AROMA DEFUMADO.		JAJ /			
	DEVE ATENDER OS NÍVEIS DE HISTAMINA		35/Lac			207/538
	DISPOSTOS NA IN SDA Nº22 DE		E PE	AM		30) 3
	11/07/2011 E AOS DEMAIS CRITÉRIOS		The Mary			AMM/3
	ESTABELECIDOS NA NORMA SERÃO		an land	(= -	=)	ma
	ACEITAS AS COBERTURAS: AO NATURAL,		STATE OF	1		R FRE
	AO PRÓPRIO SUCO, AO PRÓPRIO SUCO		3,	7		825
	COM ÓLEO COMESTÍVEL, EM ÓLEO		1.7	200	(193
	COMESTÍVEL E COM MOLHO DE			SITION	DVO-RI	1/
	TOMATE. A VALIDADE DEVE ISERADE NO.	CHIC HOLOHAIT	CEP: 59.440-000	1		



	MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER LATA INÓCUA, HERMETICAMENTE FECHADA E INVIOLÁVEL, COM RECURSO DE ABERTURA "ABRE FÁCIL". DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÉ O PRAZO DE VALIDADE ESTABELECIDO. SERÃO RECUSADAS AS LATAS QUE APRESENTAREM-SE AMASSADAS OU COM ALGUMA OUTRA ALTERAÇÃO DE INTEGRIDADE NA EMBALAGEM.					
37	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO, SEM PIMENTA E SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS) E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM GARRAFA 500ML	GARRAFA	500	2,17	R\$	1.085,00
38	TEMPERO NATURAL DESIDRATADO DE CEBOLA, ALHO E SALSA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E - PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	500	5,98	R\$	2.990,00
39	UVA PASSA, SEM SEMENTES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G DE PESO LIQUIDO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, - MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	17,03	R\$	8.515,00
40	VINAGRE, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 500 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES - NUTRICIONAIS.	GARRAFA	500	1,76	R\$	880,00
41	CATCHUP, EMBALAGEM COM 300G, MOLHO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO DE TOMATE, AÇÚCAR, SAL, CONDIMENTOS, SEM DEFORMIDADE E AMASSADOS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INDICAÇÃO DE VALIDADE;	UNIDADE	480	4,41	R\$	2.116,80



	T	I	T	ī	<u> </u>
	ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO				
	COM LEGISLAÇÃO VIGENTE				
	CHÁ DIVERSOS SABORES,				
	ACONDICIONADO EM ENVELOPE				
	INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL				
	IMPERMEÁVEL. A EMBALAGEM DEVERÁ				
	APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO,				
42	PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES	LINIDADE	58		R\$ 241,28
42	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, PESO	UNIDADE	36	4,16	N3 241,20
	DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR				
	VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES.				
	DE ACORDO COM A RDC N°276/2005.				
	CAIXA (CONTENDO 10 SACHES).				
	BOMBOM DE CHOCOLATE – A CROCÂNCIA DO WAFER E A				
43	CASTANHA DE CAJU EM UMA PERFEITA	PACOTE	360	40.44	R\$ 17.438,40
	COMBINAÇÃO COM UMA DELICIOSA			48,44	
	CAMADA DE CHOCOLATE, PACOTE COM				
	950G (APROXIMADAMENTE 50				
	UNIDADES).				
	COCO RALADO, 100G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO				
	ELABORADO A PARTIR DE COCO				
	MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO,				
	CONSIDERADOS SEGUROS PARA A				
	PRODUÇÃO DO ALIMENTO. DEVE SER ISENTO DE OUTROS INGREDIENTES,				
	APRESENTAR FLOCOS HOMOGÊNEOS				
	EM COR BRANCO NEVE, SEM SINAIS DE				
	OXIDAÇÃO, LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES FUNGOS E LARVAS.				
	EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVERÁ SER				
44	PAPÉIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE	LINIDADE	320		R\$ 1.568,00
44	PARA 100 (CEM) GRAMAS. A	UNIDADE	320	4,90	1.300,00
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO		_		
	PRODUTO DEVERÁ SER FARDO PLÁSTICO			7	3
	ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO,				,
	RESISTENTE, CONTENDO 1 KG (DEZ		00 //		50
	PACOTES), QUE SUPORTE A		104		1/46
	MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O				
	ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA		E VIII	MAN	
	INTEGRIDADE OU CAIXA DE PAPELÃO		30		
	REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS		EW CO		= (93/6)
	CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE		20 TES	λ	REAL
	MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E		37	2	1958
	ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS			3	2N 198
	SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS	001-11-1511	OED, 50 140 000	SITION	OVO-RM 13
·	Kua José Ferreira Lima, 46, Centro	- Sitio Novo/RN	CEP: 59.440-000		



440,00
482,40
491,20
590,00
466,00
491



	PRODUTO, - NOME DO FABRICANTE,					
	DATA DE VALIDADE.					
50	EXTRATO DE TOMATE – INGREDIENTES: TOMATES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SACHE 200G	UNIDADE	600	4,56	R\$	2.736,00
51	FARINHA DE MANDIOCA, 1KG. CARACTERÍSTICAS: TIPO 1, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, PRODUTO OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, RALADAS, MOÍDAS, PRENSADAS, DESMEMBRADAS, PENEIRADAS, SECAS À TEMPERATURA ADEQUADA, SENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO,) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 1KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 (DEZ) QUILOS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO, A CORPACIDA DE LÍQUIDO, RAZÃO DA LA CORPACIDA DE LÍQUIDO DE LÍQUIDO, RAZÃO DA LA CORPACIDA DE LÍQUIDO DA LA CORPACIDA DE LÍQUIDO, RAZÃO DA LA CORPACIDA DE LÍQUIDO DA LA CORPA	QUILO	700	5,43	R\$	3.801,00



	ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE MÍNIMA DEVE SER DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
52	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. O MESMO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE - 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E PESO LÍQUIDO DE 1 KG.	QUILO	600	5,54	R\$	3.324,00
53	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. O MESMO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE - 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E PESO LÍQUIDO DE 1 KG.	QUILO	1.000	5,14	R\$	5.140,00



54	FARINHA LÁCTEA EMBALAGEM COM 230G, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS, SAL E AVEIA LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO VIOLADO, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES CONTANDO A PARTIR DA - ENTREGA.	PACOTE	240	7,33	R\$	1.759,20
55	FEIJÃO BRANCO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE - OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	500	9,26	R\$	4.630,00
56	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO - DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	100	9,21	R\$	921,00
57	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	500	8,10	R\$	4.050,00
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA RDE JOS 4.5%; eira ISE N. 740, Ce DE CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.			10,14 0v.br	R\$	15.210,00



MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1 IRG E COM PRAZO DE VALIDADE. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA QUI MISTURA DE SUBSTÂNCIA QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ACIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ACIDO LÁTICO ÁCIDO MALICO ACIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE SODIO CABRONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SODIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PROFOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SODIO, OLIDIBORIO POSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARRATO DE SODIO, CACICA, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MINIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁS RERECIPIENTE DE			ı	1	1		
PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÓTRICO ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÓTRICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIOROSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIOROSFATO DE SODIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIOROSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIOROSFATO DE CÁLCIO, GULCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE MOÑONIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULETATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZÍMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E					
LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE. FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAO OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CITRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DE AMÔNIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CONHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CALCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE CÓLCIO, A VALIDADE SER RECIPIENTE DE CALCIO, A VALIDADE SER RECIPIENTE DE POTÁSSIO DE CALCIO, A VALIDADE SER RECIPIENTE DE							
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SODIO CABDONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO HIDROGENO FOSFATO DE CÓLCIO		_					
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIOFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO POSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULEATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PROFRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADO EVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁS SER RECIPIENTE DE		LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE					
PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-HES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ACIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DICARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO DE CÁLCIO, A VALIDADO DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGE		VALIDADE.					
OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÓNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, LIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÓLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE		FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G					
OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÓNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, LIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÓLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE		PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA					
CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO POSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PROPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS					
CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO POSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PROPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO					
DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO, GLUCONA DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MÉSES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DI HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÓLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MÉSES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		•					
FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE DE POTÁSSIO, HIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO DE CÁLCIO. SULFATO DE CÁLCIO. SULFATO DE CÁLCIO. SULFATO DE CÁLCIO SUL							
AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO POSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO POSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂSSIO DE POTÂ							
POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PISOFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PISOFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SODIO, HIDROGENO TARTARATO DE SODIO, HIDROGENO TARTARATO DE SODIO, HIDROGENO TARTARATO DE SODIO, HIDROGENO TARTARATO DE SODIO CALCIO, SUBSTÂNCIA SE POSPATO DE CALCIO, SUBSTÂNICA							
ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO DICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO POSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO POSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÓNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÓNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PROPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
FUMÁRICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, OHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
LÁTICO ÁCIDO TARTÁRICO BICARBONATO DE AMÓNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
BICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PICOFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO, A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÓNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÓNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PROPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DE AMÔNIO CARBONATO DE CÁLCIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO DI POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE MINIMO E SÓDIO, GULCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
POTÁSSIO CITRATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE SÓDIO, GUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DIHIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE	59		UNIDADE	200	5.16	R\$	1.032,00
DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE							
CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA, HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		•					
HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO, HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		· ·				m (mm	
HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO, HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO,					
HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO, HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		·			BABABA		7
HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO, HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		•		_	-		
HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO, LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO,		1	7		
LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO,			-	N	
CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		· ·					
CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE		807/			
USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		· ·		33/6			8 /5
FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		•		TE / PE	AM		(DE
CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS,		S. My			JAMY.
CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE			(=		mi
ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE				DAYE			232
PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE		22	1		Ha
PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO		1.7	1		1950
		PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE		1	SITI	10.8	W.
POLIETILENO Rua TÓX FGO ira Gha, 45 MR - Sítio Novo/RN CEP: 59.440-000 CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br		POLIETILENO Rua ATÓN HODBira LOMA, 4TON MARAS	- Sítio Novo/RN I	CEP: 59.440-000		OVO	



	INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE					
	•					
	FECHADA, C/CAPACIDADE P/100GRS;					
	FLOC [®] O MULIO COMMENCE AMARCIOS					
	FLOCÃO MILHO - GRANDES, AMARELOS,					
	SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES					
	PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS,					
	NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A					
	EMBALAGEM DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE OS DADOS DE					
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,					
60	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	PACOTE	7.000	1,72	R\$ 1	2.040,00
	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO E ATENDER. VALIDADE					
	MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA					
	DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A					
	RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT					
	400G.			-200000	CO C	
	GELATINA 35G, SABORES VARIADOS.					,
	SABORES DIVERSOS, CONTENDO			ENEXE !		
	AÇUCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA A, C,			=		
	E REGULADORES DE ACIDEZ, ACIDO					7
	FUMATICO E CITRATO DE SÓDIO,			7	3	
	AROMATIZANTE, EDULCORANTE				,	
61	ARTIFICIAIS ASPARTAME, CICLAMATO DE	LINIDADE	600		R\$	2.202,00
01	SÓDIO, ÁCSSUFANE DE POTÁSSIO E	DINIDADE	300	3,67	ייא	2.202,00
	•		33/60			80/153
	SACARINA SÓDICA E CORANTE		DE PER	- Alm		30
	BORDEAUX. EMBALADO EM PACOTE		2 ML			Me
	PLÁSTICO, TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO		W. C.			
	VIOLADO, RESISTENTE. INDÚSTRIA		Jak M		_	1945
	BRASILEIRA.		2016	E)	Y	150 TO
	GOMA (FÉCULO DE MANDIÓCA) EM		(Jy	2		82
62	PACOTE DE 1KG COM DATA DE	OUILO	700	2/2	R\$ RY	4 809 00
02	FABRICAÇÃO E VALIDADE. PACOTE Rua José Ferreira Lima, 46, Centro			6,87/7/O N	NO.R	1.005,00
	FADRICAÇÃO E VALIDADE. PACOTE	0111-11-1111	055 50 440 000	MO.N	DVU	



	INCOLOR FECHADO COM TODAS AS		<u> </u>		<u> </u>	
	ESPECIFAÇÕES DO PRODUTO.					
63	CHOCOLATE GRANULADO - INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO, ÓLEO DE SOJA E/ OU ALGODÃO E OU PALMA HIDROGENADO, SAL, EMULSIFICATE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO PCT C/ 150G	UNIDADE	300	4,76	R\$	1.428,00
64	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO C/ AS NORMAS E / OU RESOLUÇÕES VIGENTES.	PACOTE	250	6,41	R\$	1.602,50
65	LEITE CONDENSADO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES PESANDO 395G.	UNIDADE	1.620	6,60	R\$	10.692,00
66	LEITE DE COCO NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM FRASCO - DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.	UNIDADE	120	5,35	R\$	642,00



		•			•	
67	LEITE DE SOJA EM PÓ, ALIMENTO EM PÓ À BASE DE SOJA, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS, SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 200G, CONTENDO DATA DE VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.	UNIDADE	100	24,53	R\$	2.453,00
68	LEITE EM PÓ DESNATADO, SOLÚVEL INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O LEITE DEVE DESMANCHAR FACILMENTE NA ÁGUA DEVE ESTAR SECO E SOLTO NÃO DEVE APRESENTAR COR ALARANJADA OU AMARELA FORTE CHEIRO AZEDO OU RANÇOSO MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS MOFO DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE - INSPEÇÃO FEDERAL S.I.F.	PACOTE	240	8,70	R\$	2.088,00
69	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, O LEITE DEVE DESMANCHAR FACILMENTE NA ÁGUA, DEVE ESTAR SECO E SOLTO, NÃO DEVE APRESENTAR COR ALARANJADA OU AMARELA FORTE, CHEIRO AZEDO OU RANÇOSO, MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL S.I.F.	QUILO	4.000	40,52	R\$	162.080,00
70	LEITE INTEGRAL UHT 1LÍTRO HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS A UMA TEMPERATURA 130º C MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32º C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICA EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO C/AS ESPECIFICAÇÕES DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM RÓBIXADO PELLATRORTARIA CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.	- Sítio Novo/RN			R\$	13.420,00 RM 1958



MAPA № 146 DE 07/03/1996 E APRESENTAR COR BRANCA CARACTERÍSTICA ASPECTO LÍQUIDO SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS LIVRE DE ODORES OU SABORES	
CARACTERÍSTICA ASPECTO LÍQUIDO SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS LIVRE DE ODORES OU SABORES	
SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS LIVRE DE ODORES OU SABORES	
LIVRE DE ODORES OU SABORES	
ECTRANLICS A VALIDADE DEVE CER DE	
ESTRANHOS A VALIDADE DEVE SER DE	
NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA	
DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA	
DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE	
TETRA BRIC®, INVIOLÁVEL,	
HERMETICAMENTE FECHADA, COM	
CAPACIDADE PARA 1 (UM) LITRO.	
LEITE UHT SEMIDESNATADO SEM	
LACTOSE, 1L. LEITE HOMOGENEIZADO	
QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4	
SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA 130º	
C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO	
DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE	
RESFRIADO A UMA TEMPERATURA	
INFERIOR A 32º C E ENTÃO ADICIONADO	
DA ENZIMA LACTASE COM AÇÃO POR 30	
HORAS, TORNANDO-O ISENTO DE	
LACTOSE. DEVE SER ENVASADO SOB	
	242.00
	342,00
EMBALAGENS ESTÉREIS E	
HERMETICAMENTE FECHADAS. DEVE	
APRESENTAR COR BRANCA	
CARACTERÍSTICA, ASPECTO LÍQUIDO,	
SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS,	
LIVRE DE ODORES OU SABORES	
ESTRANHOS E SER ISENTO DE LACTOSE.	
A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO	
DEVERÁ SER RECIPIENTE TETRA BRIC®,	
INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE	
FECHADA, COM CAPACIDADE P/1 LITRO.	
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL,	
FINO, DE 1ª QUALIDADE,	
ACONDICIONADO EM EMBALAGEM	
PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE	
72 SEM PERFURAÇÕES, CONTENDO 500G, PACOTE 240 R\$ 1.6	500,80
DEVE CONTER NA EMBALAGEM 6,67	
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	
ESPECIFICAÇÃO - DOS INGREDIENTES,	500
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA	1/46
DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	B TICLE
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, FINO, DE	100 N
1º QUALIDADE, EMBALADO EM	74M/5
PACOTES DE 400G, COM DATA DE	ma
	968,00
FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-	83
PRIMAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA	100
E PARASITA.	1/



			1	1		
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS, ISENTAS - DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA.		1.200	5,10	R\$	6.120,00
75	MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PRADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM TEOR MINIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA - AGRICULTURA SIF/SEIPOA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G,RESISTENTE, ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.		400	26,63	R\$ 1	0.652,00
76	MANTEIGA DA TERRA (MANTEIGA DE GARRAFA) PRODUTO GORDUROSO NOS ESTADOS LÍQUIDO E PASTOSO, OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE, PELA ELIMINAÇÃO QUASE TOTAL DA ÁGUA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO-ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, PLISTASE DETORINGAÇÃO DE VENDA, PLISTASE DETORINGA DE CONTERIORIO DE VENDA, PLISTASE DETORIOS DE CONTERIO DE C	UNIDADE	96 CEP: 59.440-000	19,45 SITIO N	R\$ ovo.R*	1.867,20



			1		1	
	CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
77	MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE - FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	2.000	6,90	R\$	13.800,00
78	MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	600	4,26	R\$	2.556,00
79	MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	4,05	R\$	2.025,00
80	MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, Rua José Ferreira Lima, 46, Centro	UNIDADE	770 CEP: 59.440-000	4,56 7/0 N	R\$ -	3.511,20



_		T	T	,		
	LIVRE DE AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.EMBALAGEM DE 170G A 200G					
81	DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ – CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL (BIFIDOBACTERIUM LACTIS) E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. SACHET DE 230G.	UNIDADE	600	6,48	R\$	3.888,00
82	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM SUA ROTULAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	240	5,65	R\$	1.356,00
83	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR CHOCOLATE EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM SUA ROTULAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	120	5,65	R\$	678,00
84	MOLHO DE TOMATE, 340G. CARACTERISTICAS: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPA À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÉNIMA É DETRO (SEIS) 4 MESTES CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo	- Sítio Novo/RN	2.160 CEP: 59.440-000	5,65		12.204,00



	CONTADOS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO PELA UNIDADE REQUISITANTE, PESO APROXIMADO 340G.				
85	MOLHO SHOYU EMBALAGEM: FRASCO COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	160	7,53	R\$ 1.204,80
86	MORTADELA DE FRANGO 1KG. BASE DE CARNE DE AVES, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO (REALÇADOR DE SABOR), NITRATO E NITRITO DE SÓDIO, ANTI OXIDANTE, POLIFOSTATO DE SÓCIO, ESTABILIZANTE, CONDIMENTOS E AROMAS NATURAIS.	QUILO	500	8,96	R\$ 4.480,00
87	ÓLEO DE SOJA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL;EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LIQUIDO 900 ML.	UNIDADE	2.000	8,55	R\$ 17.100,00
88	OREGANO DESIDRATADO — EMBALAGEM COM 100G - O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO CLARA DEMAIS, SABOR ALTERADO E PESO INSATISFATÓRIO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 10G.	UNIDADE	600	5,75	R\$ 3.450,00



			1	1	T	
89	OVOS DE GALINHA, BRANCOS, BANDEJA DEVEM ESTAR FRESCOS, SÃOS, LIMPOS, LIVRES DE PARASITAS, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS QUE TRANSMITAM ODORES OU SABORES ESTRANHOS, NÃO TER SIDO SUBMETIDO A QUALQUER PROCESSO DE CONSERVAÇÃO. A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO, SEM RACHADURAS. A GEMA DEVE SE APRESENTAR TRANSLÚCIDA, FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO. A CLARA DEVE SE APRESENTAR TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS. DEVEM ATENDER À CLASSIFICAÇÃO ESPECIAL E TER PESO DE 55G EM MÉDIA CADA UNIDADE BANDEJA COM 20 UNIDADES A DATA DE EMBALO DO PRODUTO NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA. PÃO DE FORMA TRADICIONAL, BEM	BANDEJA	5.250	19,72	R\$ 103	3.530,00
90	ACONDICIONADO, ASSADO AO PONTO. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. EMBALAGEM 400G.	PACOTE	400	8,05	R\$ 3	3.220,00
91	PÃO FRANCÊS TAMANHO MÉDIO, PESANDO 50G, COM ADIÇÃO DE SAL COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA. UNIDADE 50G	UNIDADE	7.200	0,76	R\$ 5	5.472,00
92	PÃO SEDA - TIPO HOT DOG COM ADIÇÃO DE SAL COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS É EMeira SACOS, CEDEO CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.	- Sítio Novo/RN	6.000 CEP: 59.440-000	0,76,7/0 N	R\$ A	.560,00



	POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA. UNIDADE 50G PÁPRICA DOCE EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM					
93	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	500	5,58	R\$	2.790,00
94	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA BRANCA, OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVE APRESENTAR UNIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO - PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.000	5,53	R\$	5.530,00
95	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MARROM, OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVE APRESENTAR UNIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.000	5,53	R\$	5.530,00
96	PIMENTA DO REINO - MOÍDA. EMBALAGEM DE 100 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA	UNIDADE	101	6,27	R\$	633,27



	DRESUNTO DE DEDU /EATIADO) 1/C					
	PRESUNTO DE PERU (FATIADO), 1KG.					
	CARACTERÍSTICAS: PRODUTO CÁRNEO					
	INDUSTRIALIZADO OBTIDO DOS CORTES					
	DO MEMBRO POSTERIOR DO PERU E					
	SUBMETIDO AO PROCESSO TÉRMICO					
	ADEQUADO. DEVE APRESENTAR					
	CONSISTÊNCIA, ODOR E SABOR					
	CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES,					
	MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS,					
	PARASITAS, A COR DEVE SER					
	CARACTERÍSTICA, COM AUSÊNCIA DE					
	MANCHAS ESVERDEADAS OU					
	AMARELADAS, NÃO DEVE APRESENTAR					
	ASPECTO PEGAJOSO, EXSUDADO					
	LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE					
	CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM					
	INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.					
	EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA					
	DO QUEIJO MUSSARELA FATIADO					
	DEVERÁ SER A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC",					
	TERMOFORMADA, RESISTENTE,					
	TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM					
07	CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS)		600		DĆ	16 074 00
97	GRAMAS PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA	QUILU	600		R\$	16.974,00
	FATIADO DEVERÁ SER CAIXA DE					
	PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS					
	SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE					
	LACRADAS COM FITA ADESIVA					
	PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O					
	NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE					
	PARA 2 (DOIS) QUILOS DO PRODUTO.					
	RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO					
	DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES,					
	CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO					
	DA ORIGEM, NOME/RAZÃO SOCIAL E					
	ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO,			-១០០០០	moun.	
	IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE					
	FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE,					7
	COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO		_	=		
	NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DA			7	-	
	EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO			1	1	1
	DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB №					
	/, ATENDENDO AOS CRITÉRIOS DA IN		Jan /			
	MAPANº 22, DE 24/11/05. A DATA DO		23/20			B 1/5
	FATIAMENTO DEVE SER DO DIA		SE / DE	- Almi		30
	ANTERIOR À ENTREGA.		S. Mr.	28,29		JAMY.
			Alm	1 = -	_~	1



				•	•	
	QUEIJO MUSSARELA (FATIADA) 1KG. CARACTERÍSTICAS: QUEIJO MATURADO					
	•					
	QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS					
	ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS,					
	•					
	COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO					
	DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O					
	QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO					
	GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE					
	ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO					
	ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E					
	QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES					
	OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE					
	RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU					
	CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA,					
	CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS					
	ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS					
	ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS,					
	CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES					
	OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME,					
	SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA,					
	CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO,					
	ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU					
	TARTÁRICO. DEVE APRESENTAR					
	CONSISTÊNCIA SEMIDURA, SEMIMOLE,					
98	SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE,		600		R\$	25.098,00
	MATÉRIA GORDA E O GRAU DE					,
	MATURAÇÃO, A TEXTURA DEVE SER					
	COMPACTA, FIRME, COM COR BRANCO					
	À BRANCO AMARELADO, UNIFORME,					
	SABOR LÁCTICO, POUCO					
	DESENVOLVIDO, ODOR LÁCTICO, POUCO					
	PERCEPTÍVEL. EMBALAGEM: A					
	EMBALAGEM PRIMÁRIA DO QUEIJO					
	MUSSARELA FATIADO DEVERÁ SER A					
	VÁCUO, TIPO "CRYOVAC",				٧	LTD7
	TERMOFORMADA, RESISTENTE,					3
	TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM					7
	CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS)					
	GRAMAS PRODUTO. A EMBALAGEM			7	1	
	SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA FATIADO DEVERÁ SER CAIXA DE					
	PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS		RD //			(m)
	SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE		302/			770
	LACRADAS COM FITA ADESIVA		a lok			36/7
	PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O		SEV MIL	- umy	2	MILE
	NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE					
	PARA 2 (DOIS) QUILOS DO PRODUTO.		PARKY			15/15/50
	RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO		136	3		AST
	DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES,		07.7			1950
	·		1.4	0:		01 /10
	CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO			10/2:	- 8	36//
	DA ORIGEM, R. N. Q. MEF & A. T. & Q. M. S. C. N. P. J. M. P. J. M. S. C. N. P. J. M. S. L. M. P. J. M. S. C. N. P. J. M. S. C. N. P. J. M. S. C. N. P. J. M. P. J. M. S. C. N. P. J. M. S. C. N. P. J. M. S. C. N. P. J. M. P. J. M. P. J. M. S. C. N. P. J. M.	- Sítio Novo/RN I	CEP: 59.440-000	41,83 N	040-	

	ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB №/, ATENDENDO AOS CRITÉRIOS DA IN MAPANº 22, DE 24/11/05. A DATA DO FATIAMENTO DEVE SER DO DIA ANTERIOR À ENTREGA.					
99	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM PELE OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, COM 180G EM MÉDIA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), COM SELO DO SIF OU SEIPOA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE MATERIAL TRANSPARENTE - E ATÓXICO, CONTENDO 1KG.	QUILO	300	31,08	R\$	9.324,00

	(SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). NÃO SERÃO				1
	DE VENDA DO ALIMENTO, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRODUTOR E FRACIONADOR), IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE VAIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. OBRIGATÓRIO OS CARIMBOS DO SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
100	PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM PESO BRUTO DE 6 (SEIS) QUILOS, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA, GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO	QUILO	240	R\$	2.073,60
	IKG. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADOS DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL, OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES DO ANEXO IV DA IN Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. DEVE TER COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE COLORAÇÃO ESVERDEADA, ASPECTO PEGAJOSO, LÍQUIDOS E DE QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO DO PRODUTO, ASSIM COMO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE				





102	LINGUIÇA TIPO FRANGO 1KG.CARNE DE FRANGO, CONGELADA, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO OU PORCIONADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES E BEM LACRADOS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	QUILO	1.000	20,46	R\$	20.460,00
103	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA 1KG. CARNE SUÍNA, PAPADA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS300), ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), CORANTES NATURAIS, CONSERVANTES: NITRATO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	1.000	20,79	R\$	20.790,00
104	FRANGO CONGELADO INTEIRO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, DEVE ESTAR EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILO	800	12,67	R\$	10.136,00



_					1	
105	FRANGO TIPO COXA & SOBRE COXA, CONGELADO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, DEVE ESTAR EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 1 KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILO	2.000	14,21	R\$	28.420,00
106	FRANGO TIPO FILÉ SEM OSSO, CONGELADO EM FATIAS COM CERCA DE 170GRS CADA, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E SELO DE INSPEÇÃO - FEDERAL S.I.F.		6.000	19,32	R\$ 1	15.920,00
107	FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO, COM OSSO, 1ª QUALIDADE, CONGELADO TAMANHO MÉDIO E GRANDE. APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO FOUTO. WWW.sitionovo.	QUILO - Sítio Novo/RN	6.600 CEP: 59.440-000 cpl@sitionovo.rn.g	16,10 ov.br		06.260,00



	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A - PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
108	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.	QUILO	300	17,54	R\$ 5.262,00
109	CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU PATINHO TIPO DE SOL, SALGADA DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, POUCA GORDURA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADERU DO SÉ PRODUTIO A ATÉ EN CON PJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.	QUILO - Sítio Novo/RN - rn.gov.br e-mail:	2.000 CEP: 59.440-000 cpl@sitionovo.rn.g	35,97 ov.br	R\$ 71.940,00



		I	1	1	
	MOMENTO DO CONSUMO,				
	ACONDICIONADA EM CAIXA LACRADA, A				
	EMBALAGEM DEVE CONTER				
	OBRIGATORIAMENTE OS DADOS DE				
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,				
	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,				
	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO				
	DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA				
	AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE				
	INSPEÇÃO DO SIF . O PRODUTO DEVERÁ				
	APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6				
	MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA,				
	- EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.				
	CARNE BOVINA COM OSSO TIPO				
	COSTELA BOVINA, CONGELADA, NO				
	MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA,				
	COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR				
	PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO				
	PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO,				
	LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE				
	GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO				
	ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO,				
	ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS,				
110	A EMBALAGEM DEVE CONTER		4.000		R\$ 92.440,00
110	OBRIGATORIAMENTE OS DADOS DE	QUILO	4.000	23,11	N3 92.440,00
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,				
	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,				
	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO				
	DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA				
	AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE				
	INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ				
	APRESENTAR VALIDADE - MÍNIMA DE 6				
	MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
	EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.				
	CARNE CHARQUE BOVINO, TRASEIRO OU				
	DIANTEIRO, 1KG. CARNE BOVINA				
	SALGADA E DESSECADA, COM NO				
	MÁXIMO 35% DE UMIDADE, DE				
	CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR,			£	
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE				
	SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E			7	
	MATERIAIS ESTRANHOS. É				
	OBRIGATÓRIO OS CARIMBOS DO SELO		- 90 //		
111	DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE	QUILO	700	36,80	R\$ 25.760,00
	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		979/48		ENICOS
	(SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE		EN LES	Trans.	
	INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). SERÃO		200		
	RECUSADOS: EMBALAGENS QUE		and an	=	
	ESTIVEREM SEM VÁCUO E/OU COM		STATE OF	1	A FA
	EXCESSO DE LÍQUIDO; CHARQUE PONTA		(3)		128
	DE AGULHA ; CARNES QUE APRESENTEM		1.7	2/9	1 1958
	MAIS DE 1/3 DE GORDURA APARENTE;			10/1/0	OVO.RN 13
	CARNES QUERMENHAMINEESPEGIFICADAS	- Sítio Novo/RN	CEP: 59.440-000		010
	CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.	.rn.gov.br e-mail:	cpl@sitionovo.rn.g	ov.br	



	COMO JERKED BEEF. A VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER PLÁSTICO A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC", TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM.					
112	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PEDAÇOS COM NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, SEM OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, APÓS DESCONGELADA, DEVE TER ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. QUANDO RESFRIADA, A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA. CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES	QUILO	6.000	25,67	R\$	154.020,00



CARNE BOVINA MOÍDA, MAGRA TIPO ACÉM, MÚSCULO, 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N' 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROE N'.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÉRICIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. OODE: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. OODE: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N' 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.OU. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO QUILO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROK ON 12, 02/01/01, ANVISA/NS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO. DE PÁLI-SEKÃOS LÉMÉS. SEME NINGERN NICES 50 440000 A PUBLICADA NO. DE PÁLI-SEKÃOS LÉMÉS. SEME NINGERN NICES 50 440000 A PUBLICADA NO. DE PÁLI-SEKÃOS LÉMÉS. SEME NINGERN NICES 50 440000		CARNE ROUMA MOISA MASSES TO				
CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88. SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO: TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/NS, ANEXO J. GRUPO 5. TEMA A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE EAVIDADE, QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PROPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. OOOR: PROPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO QUILO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA BESCILUÃO RIOS N° 12, 02/01/01						
DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PECA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROM. SESTENTA PUBLICADA NO -D.O.U. SEÇÃO I. EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 16 MESES A PARTIR DA DATA DE ORTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 16 MESES A PARTIR DA DATA DE CHRIPRO DE PROPURO AS SEPCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 13/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO. DE SERVIZO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 13/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO. DE CARACTERÍSTICO TRANSPARRENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTRABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RON N° 12 20/11/10/1						
PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E A TÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.1.2, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO, I GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEDASA OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO A DOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RON N° 12 02/01/01						
SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERISTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 13/11/88, SEÇÃO I.EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAINAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO ROSISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 13/11/88, SEÇÃO LE MBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA BESOLUÇÃO RON. 1º 2 2 20/11/01		· ·				
PARDACENTAS. TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RODO N° 12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESSES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÔPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDERADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO DU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO DI PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO DI PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RON N° 12 02/01/01						
CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 RG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO AD RESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVENDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PECA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F EVBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA REFOULIÇÃO ROD. N° 12 0.20/10/10.						
PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PROPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 F PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOULIÇÃO RON Nº 12, 02/01/01.						
DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I., GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTRA VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESSES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 18 QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROS Nº 12, 20/20/10/10.						
18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROS Nº 12, 20/21/10/11						
PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITÉM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÃ CONTER EXTERNAMENTE OS ADOOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N' 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESQUILIÇÃO RED. N° 12, 20/21/01						
LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÂ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARRENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULICÃO RED. N° 12/20/1/01.						
GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDÍCIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESQUILGÃO RED. N° 21, 20, 201/01.						
ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULIÇÃO PLO N° 11 20 2/01/01		·				
ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADE MSACO PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO DE ORDUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULIÇÃO DE C.M° 12 2/01/10/11						
LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA PESOLULÃO ROC NE VIAXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA PESOLULÃO ROC NE VIAXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA PESOLULÃO ROC NEXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA PESOLULÃO ROC NEXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS		•				
LACKADAS. SERAO ADDIADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA BESOLULGÃO RDO N° 21, 20/01/01	113		QUILO	6.200		R\$ 171.616,00
NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01 ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO S. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA BESOLULGÃO RDO N° 21, 20/01/01			•		27,68	,
ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1º QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDÍCIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULIÇÃO RDO N° 12; 20/2/01/01						
PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESQUIJCÃO RDE N° 12 02/01/01		, , ,				
10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1 ⁸ QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCILIÇÃO RDC N° 12, 02/01/01.						
CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULIÇÃO RDC N° 12 02/01/01						
IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROC N° 12, 02/01/01.						
NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOULICÃO RDC N° 12, 02/01/01						
QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO RDC N° 12 02/01/01		- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESSES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1³ QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO RDC N° 12 02/01/01						
AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA COMFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO ROC N° 12 02/01/01						
INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01						
APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO REC N° 12, 02/01/01						
MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO ROC N° 12, 02/01/01						
EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG. CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01						
CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12, 02/01/01		•				
QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO RDC N° 12 02/01/01						
ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUCÃO RDC N° 12 02/01/01						
AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESCULIÇÃO RDC N° 12 02/01/01		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12, 02/01/01		,				
ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01						
ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01		•				
CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01						
PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N° 12 02/01/01				6.000	=	
DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12, 02/01/01						_
114 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01					7	<
PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01	111					P¢ 210 190 00
LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01	114		QUILO		35,03	K\$ 210.180,00
GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01				102/		1/200
ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01				a lake		36/7
ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01				SEV MIL	- my	
LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01		•		100	-	
CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS				W/W		- 1943/gg
NA RESOLUÇÃO RDC Nº 12 02/01/01				37.7	E. A.	N STE
ANVISA/MS. ANEXO I. GRUPO 5. ITEM A						058
I I ANVIDACIVID. AINEAU I. UNUPU D. ITEIVI AT					Si	24 J3
PUBLICADA NO TOSD POR LIGAÇÃO (CEMO) - Sítio Novo/RN CEP: 59.440-000			Sitio Nove /DN	CED: E0 440 000	NON	OVO.
CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br		CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.	rn.gov.br e-mail:	cpl@sitionovo.rn.g		

LO/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE DENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE NSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.		VALOR	
		TOTAL	R\$ 1.926.609,35

- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, nos termos doart. 187, da Lei nº 14.133/2021 c/c do Decreto nº 10.818, de 2021,
 - 1.2. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados do (a) expedição da assinatura da ARP ou contrato administrativo, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.
 - 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6°, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei n° 14.133/2021).
 - 2.0. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Documento de Formalização de Demanda, constante nos presentes autos.
 - 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6°, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1°, inciso I, da Lei n° 14.133/2021)
 - 3.0. Considerando as soluções apresentadas pelo mercado, constatou-se que a aquisição de material elétrico, destinado a atender a demanda de manutenção corretiva e preventiva da rede de iluminação pública compreendendo, praias, sede, distritos e espaços públicos do município de Sitio Novo/RN. Está dentro da legalidade de acordo com a lei de licitações e contratos 14.133/21. Sabendo que trata de um fornecimento mensal ou quando se fazer necessário, tendo como baselegal o que trata o art. 6º inciso XXIII, com todas as especificações e quantitativos apresentados.
 - 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6°, XXIII, alínea 'd', da Lei n° 14.133/21
 - 4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:
 - 4.1.1. O fornecimento dos itens apresentados neste termo de referência, deverão ser entregues no Municípisé de Significações de Significações de Compra, os itens entregues no Municípisé de Significações de Compra, os itens

deveram ser entregues devidamente lacrados, sem danificações ou algo que venha comprometer a utilização do mesmo.

- 4.1.2. Todos os produtos na sua qualidade e integridade deverão estar em conformidade com as mesmas especificações e padrões oferecidos no mercado; e
- 4.1.3. Para garantir a sua qualidade, conformidade e integridade deverão ser fiscalizados e averiguados de forma física pelos responsáveis das determinadas secretarias e órgãos públicosda administração pública do município de Sitio Novo/RN;
- 4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual
- 5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6°, XXIII, alínea "e" e 40, §1°, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).
- 5.0. O prazo do fornecimento dos produtos é de 10 dias, contados do(a) recebimento da ordem de compra, em remessa única.
- 5.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (48) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.2. Os bens deverão ser entregues nas determinadas secretarias e prédios públicos do município de Sitio Novo/RN
- 5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente, dentro do prazo de entrega de acordo com o termo de referência, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 1 (um) dia, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 5.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1°, inciso III, da Lei n° 14.133/2021)

- 6.1. O prazo de garantia contratual do fornecimento, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 03 (três) meses contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.
- 6.2. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6°, XXIII, alínea "f", da Lei n° 14.133/21)

- 7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).
- 7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5°).
- 7.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
 - 7.3.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1°).
 - 7.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2°).
- 7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).
 - 7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1°).
- 7.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

 Rua Jose Ferreira Lima, 46: Centro Sitio Novo/RN | CEP: 59.440-000

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6°, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n° 14.133/2021)

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico;
- 8.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
 - a) Cadastro Geral do Município de Sitio Novo/RN;
 - b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (TCU), disponível através do link: https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/.
- 8.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte dasempresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.8. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.9. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.10. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.10.1. Habilitação jurídica

- **B**) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- C) Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- D) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- E) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.
- **F) Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- G) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- **H)Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o <u>art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971</u>.
- 8.10.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.10.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

ONOV

- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Muncipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- *h*) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes *estadual e municipal*.

8.10.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.10.4. Qualificação Técnica

a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de generos alimenticios e similares de complexidade equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, quando for o caso

Sitio Novo/RN, 30 de Julho de 2024.

JOSÉ GENILSON DA SILVA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Apêndice do Anexo I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS Número do Processo: 1.351/2024

2. ÁREA REQUISITANTE

Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Administração de Planejamento

Responsável: José Genilson da Silva

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Cumprimentando-o cordialmente, venho respeitosamente solicitar autorização para que seja instaurado procedimento administrativo licitatório, visando A REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ÒRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN.

Manutenção dos serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

4. DA PREVISÃO NO PCA

Considerando que a Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), ainda está sendo implantada, sobretudo em razão da necessidade de expedição de grande número de regulamentos, não foi possível elaborar o Plano de Contratações Anuais de que trata o art. 12, VII, da indigitada Lei. Contudo, por se tratar de fornecimento de um serviço de extrema relevância para o desenvolvimento das atividades desempenhadas por esta municipalidade, temos que a referida contratação será inserida no Plano de Contratações Anuais do próximo exercício financeiro.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade da Administração, a solução deverá contemplar os seguintes requisitos técnicos:

5.1. A contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.1 . Habilitação jurídica

- I) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- J) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **K) Microempreendedor Individual MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

- L) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- M) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.
- **N) Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- O) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- **P) Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 5.1.1.1 . Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.1.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- i) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- j) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- k) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- l) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- m)Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- n) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- o) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Muncipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- p) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5.1.4 Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de generos alimenticios e similares de complexidade equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, quando for o caso
- a) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- b) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Tendo em vista o que consta no DFD, bem como o levantamento próprio realizado pela Equipe de Planejamento, estimam-se as seguintes quantidades de serviço:

1.2

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
------	-----------	-----	-------	-------------------	-------------

	SAL REFINADO IODADO, CONSTITUÍDO					
1	DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RESOLUÇÃO RDC Nº 130, DE 26 DE MAIO DE 2003. EMBALAGEM DE 01 KG.	QUILO	900	0,79	R\$	711,00
2	QUEIJO RALADO 100G. TIPO PARMESÃO. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A	UNIDADE	500	6,22	R\$	3.110,00
3	RAPADURA 250GRS DESCRIÇÃO: ACONDICIONADO EM PAPEL TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 250GRS	UNIDADE	1.200	3,76	R\$	4.512,00
4	REFRIGERANTE DE COLA, 2L. CARACTERÍSTICAS: BEBIDA GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO OU EXTRATO VEGETAL DE NOZ DE COLA OU EXTRATO DE NOZ DE COLA, ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NO DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET — POLI TEREFTALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DO CREDENTA DI DE MER ÉSER-		250 EEP: 59.440-000	5,46 NO	R\$	1.365,00

		1	1	T	I
	EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR,				
	TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM				
	FITA ADESIVA PLASTIFICADA,				
	RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO				
	ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA				
	•				
	INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA				
	6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS,				
	TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12				
	(DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE				
	CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA,				
	LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO				
	LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO				
	FABRICANTE, ENDEREÇO,				
	IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE				
	VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL,				
	E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS				
	DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS				
	RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE				
	SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC				
	№ 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA				
	ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO				
	MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE				
	ENTREGA.				
	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, 2L.				
	CARACTERÍSTICAS: BEBIDA				
	GASEIFICADA, OBTIDA PELA				
	DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE				
	EXTRATO VEGETAL DE SEMENTE DE				
	GUARANÁ OU SEU EQUIVALENTE EM				
	EXTRATO DE GUARANÁ (DOIS				
	CENTÉSIMOS DE GRAMA DE SEMENTE				
	DE GUARANÁ (GÊNERO PAULLINIA) OU				
	,				
	SEU EQUIVALENTE EM EXTRATO, POR				
	CEM MILILITROS DE BEBIDA),				
	ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE				
	ATENDER AO DISPOSTO NO DECRETO №				
	6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.			and find find	
_	EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO	UNIDADE	250		R\$ 1.365,00
5	DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE	UNIDADE	230	BURNEY	R\$ 1.365,00
	ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE,				5
	RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA,		\	$\leq $	
	HERMETICAMENTE VEDADA,		1		\
	INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2				
	(DOIS) LITROS. A EMBALAGEM		807		100
	SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER		SP2/_		1/20
			37/583		38/7
	EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR,		(E)	The state of	
	TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM		200		- J
	FITA ADESIVA PLASTIFICADA,		and a	=	= MR
	RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO		DAY E		D. JAK
	ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA		2.2		A. a.s
	INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA		1.75		1958
	6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS,		15	SIE	RN
	TOTALIZANDO a PESO Perdiquido 046 DE en 12-	Sítio Novo/RN 17	EP: 59 440-000	5,46 NO NO	NO.
	CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.r	n.gov.br e-mail:	pl@sitionovo.rn.go	v.br	
		0 1			

		l .	1	T	
	(DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
6	REFRIGERANTE DE LARANJA, 2L. CARACTERÍSTICAS: BEBIDA GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO DE LARANJA (MÍNIMO 10%), ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA NO DECRETO № 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12 (DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS RDETERIMINAÇÕES, 46, CeDAS- CNPJ/MF 08:160:756/0001-00 www.sitionovo.r	UNIDADE Sítio Novo/RN 0	250 EP: 59.440-000 pl@sitionovo.rn.go	5,46 NC	1.365,00 NO. RN 1958

	~					
	RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
	25500524475					
7	REFRIGERANTE DE UVA, 2L. CARACTERÍSTICAS: BEBIDA GASEIFICADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL, DE SUCO DE UVA (MÍNIMO 10%), ADICIONADA DE AÇÚCARES. DEVE ATENDER AO DISPOSTO NA NO DECRETO № 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEADA, HERMETICAMENTE VEDADA, INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) LITROS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 12 (DOZE) LITROS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE ZEMBRO DE 42093 DA	UNIDADE	250	5,46	R\$	1.365,00

	ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
8	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	500	5,86	R\$	2.930,00
9	ACHOCOLATADO EM PÓ, VITAMINADO, MÍNIMO DE 50% DE CACAU, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G, PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.500	9,06	R\$	13.590,00
10	ACHOCOLATADO LÍQUIDOEMBALAGEM COM 1 LITRO, PRONTO PARA BEBER, COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO. EMBALAGENS TETRA PACK INDIVIDUAIS, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LITRO	2.000	6,34	R\$	12.680,00
11	AÇÚCAR CRISTAL, DERIVADO DA SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, NA COR BRANCA, DE RÁPIDA DISSOLUÇÃO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE.AÇÚCAR DEMERARA, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO INTEGRO RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGENA JOS DE VERÁLIMA, 46 ONTER.	QUILO	4.000 EP: 59.440-000	4,79 S/7/O NO	R\$	19.160,00

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUALIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, PACOTE DE 1KG.					
12	AÇÚCAR DEMERARA, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO INTEGRO RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIAS. NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUALIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A	QUILO	2.500	8,66	R\$	21.650,00
13	ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL, EMBALAGEM CONTENDO ENTRE 60ML E 100ML, DEVE SER COMPOSTO POR SUCRALOSE E/OU STÉVIA. SEM PARABENOS, SEM ASPARTAME OU SACARINA. CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNIDADE	100	6,89	R\$	689,00
14	ALHO EM PASTA: CONDIMENTO, INGREDIENTES: ALHO TRITURADO, ÁGUA, SEM SAL, ASPECTO FÍSICO PASTA. APRESENTAÇÃO EMBALAGEM DE 200G.	РОТЕ	100	9,28	R\$	928,00
15	AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAISENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS. ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO - COM 500G E COM PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	900	6,91	RS	6.219,00
16	ARROZ INTEGRAL, LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE JOATÓXICO IMPRAZOENDE- CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ne		300 EP: 59.440-000 pl@sitionovo.rn.go	7,90 S/7/0 NO	R\$	2.370,00

	VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR					
	A PARTIR DA - DATA DE ENTREGA.					
	A PARTIR DA - DATA DE ENTREGA.					
	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1, CLASSE					
	LONGO FINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE.					
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM					
	PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO					
17	<u> </u>	QUILO	4.800	c 20	R\$	30.672,00
	PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E			6,39		
	COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 6					
	MESES A CONTAR DA DATA DE -					
	ENTREGA.					
	ARROZ POLIDO, GRÃO LONGO, TIPO 2,					
	DE PRIMEIRA QUALIDADE.					
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM					
18	PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO	QUILO	4.800	C 53	R\$	31.296,00
	PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM			6,52		
	PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 12					
	MESES A PARTIR DA ENTREGA					
	AVEIA EM FLOCOS, EM FLOCOS,					
	INTEGRAL, RICA EM FIBRAS					
19	EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO	UNIDADE	500		R\$	2.265,00
	PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 200G E	011107102		4,53	1.0	2.203,00
	COM PRAZO DE VALIDADE.					
	AZEITE DE OLIVA VIRGEM 500ML					
	PRODUTO OBTIDO SOMENTE DO FRUTO					
	DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.)					
	EXCLUÍDO TODO E QUALQUER ÓLEO					
	OBTIDO PELO USO DE SOLVENTE POR					
	PROCESSO DE RE-ESTERIFICAÇÃO OU					
	PELA MISTURA C/ OUTROS ÓLEOS					
	INDEPENDENTEMENTE DE SUAS					
	PROPORÇÕES DEVE SER EXTRAÍDO DO					
	FRUTO DA OLIVEIRA UNICAMENTE POR					
	PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS				חושתה	
	MEIOS FÍSICOS, SOB CONTROLE DE					
	TEMPERATURA ADEQUADA,					7
20	MANTENDO-SE A NATUREZA ORIGINAL	UNIDADE	100	20.46	R\$	3.846,00
	DO PRODUTO; O AZEITE ASSIM OBTIDO		\	38,46		
	PODE, AINDA, SER SUBMETIDO AOS			~		
	TRATAMENTOS DE LAVAGEM,					
	DECANTAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E		807			100
	FILTRAÇÃO, OBSERVADOS OS VALORES		303/			200
	DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE		31/58			38/16
	PREVISTOS NO ANEXO I DA INSTRUÇÃO		SEN ME	- min		T.M.
	NORMATIVA Nº1 DE 30/01/2012 DO		50	-		ALL OF
	MAPA. EMBALAGEM: EMBALAGEM		EN HODE		=	(43/6)
	PRIMÁRIA DEVE SER VIDRO ATÓXICO,		2016	\ \ \ \ \ \		DE TE
	RESISTENTE, COM TAMPA INVIOLÁVEL,		Sy.			1958
	HERMETICAMENTE FECHADO COM		18	SC. V		1/190
		Company decision Management to the		SITIONO	VO-P	1//
	CAPACIDADE PARA FOR SON MICCONTROL	Sítio Novo/RN (EP: 59.440-000	1 NIC		

		T	Т	1	ı	
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
21	BATATA PALHA _ DE PRIMEIRA QUALIDADE INTEGRA E CROCANTE EMBALADO EM PLÁSTICO RESISTENTE. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 2 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO REGISTRO NO SSAP OU MS. EMBALAGEM DE 500G	PACOTE	150	15,19	R\$	2.278,50
22	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO, ACONDIONADO EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUÍDO DE 1L, COM SELO DO SIF OU SEIPOA.	LÍTRO	3.000	5,05	R\$	15.150,00
23	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL, DE BOA QUALIDADE, VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DOS MINISTÉRIO COMPETENTE, EMBALAGEM DE - 100G.	PACOTE	1.000	8,55	R\$	8.550,00
24	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 400G.	PACOTE	4.800	5,64	R\$	27.072,00
25	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, COCO E LEITE), PRODUTO INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM - Rua José Ferreira Lima, 46, Centro -		2.000	5,53 S/7/O NO	R\$	11.060,00

ı	21 (2-12)			T		
	PLÁSTICA COM PRAZO DE VALIDADE E					
	PESO LÍQUIDO DE 400G.					
26	BISCOITO SEQUILHO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, SABORES, COM FORMATO DE ROSQUINHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESANDO 350G, DATA DE FABRICAÇÃO E - VALIDADE.	PACOTE	200	13,55	R\$	2.710,00
27	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM: DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ENVOLTOS POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 - MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	200	5,97	R\$	1.194,00
28	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, DUPLA EMBALAGEM. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 400G.	PACOTE	4.800	5,28	R\$	25.344,00
29	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 400G, CONTENDO ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALOR NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES A - PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	400	8,10	R\$	3.240,00

			T	T	1	
30	BISCOITO ZERO ADIÇÃO DE AÇUCAR, TIPO MAISENA, EMBALAGEM MÉDIA DE 140G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALOR NUTRICIONAL, INGREDIENTES, DATA DE - FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	300	8,83	R\$	2.649,00
31	BOLACHA TORRADA AMANTEIGADA TIPO JUCURUTU - PREPARAÇÃO REALIZADA EM LOCAL SALUBRE QUE ATENDA AS NORMAS DE BOAS PRATICA DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. ROTULO CONTENDO VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E INGREDIENTES. PACOTE COM 250GRS	UNIDADE	600	4,89	R\$	2.934,00
32	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM COM PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 250G.	PACOTE	900	8,70	R\$	7.830,00
33	CALDO DE CARNE, 24X19G COM 2 TABLETES. TEMPERO CULINÁRIO, TIPO CALDO, SABOR GALINHA A BASE DE: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, CARNE DE GALINHA E OUTROS INGREDIENTES DEMONSTRADOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM CONTENDO DOIS TABLETES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E NO MÍNIMO 24X19G E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES.	CAXETA	24	17,10	R\$	410,40
34	CALDO DE GALINHA, 24X19G COM 2 TABLETES. TEMPERO CULINÁRIO, TIPO CALDO, SABOR GALINHA A BASE DE: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, CARNE DE GALINHA E OUTROS INGREDIENTES DEMONSTRADOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM CONTENDO DOIS TABLETES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E NO MÍNIMO 24X19G E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES.	CAXETA	24	17,10	R\$	410,40
35	CANELA EM PÓ PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FORNECIDO EM EMBALAGEM SELADA,CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.EMBALAGEM 40G.	UNIDADE	120	4,32	R\$	518,40

36	SARDINHA EM CONSERVA, 125G. PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE SARDINHA FRESCA OU CONGELADA LIMPA, LAVADA, DESCABEÇADA, EVISCERADA, COM EXCEÇÃO DE GÔNADAS E RINS, ACRESCIDOS DE MEIO DE COBERTURA ACONDICIONADOS EM UM RECIPIENTE HERMETICAMENTE FECHADO E QUE TENHAM SIDO SUBMETIDOS A UM TRATAMENTO TÉRMICO QUE GARANTA SUA ESTERILIDADE COMERCIAL; A APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, NÃO PODENDO TER PASSADO POR PROCESSO DE DEFUMAÇÃO OU TER SIDO ADICIONADO DE AROMA DEFUMADO. DEVE ATENDER OS NÍVEIS DE HISTAMINA DISPOSTOS NA IN SDA Nº22 DE 11/07/2011 E AOS DEMAIS CRITÉRIOS ESTABELECIDOS NA NORMA SERÃO ACEITAS AS COBERTURAS: AO NATURAL, AO PRÓPRIO SUCO, AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL, EM ÓLEO COMESTÍVEL E COM MOLHO DE TOMATE. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER LATA INÓCUA, HERMETICAMENTE FECHADA E INVIOLÁVEL, COM RECURSO DE ABERTURA "ABRE FÁCIL". DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ATÉ O PRAZO DE VALIDADE ESTABELECIDO. SERÃO RECUSADAS AS LATAS QUE APRESENTAREM-SE AMASSADAS OU COM ALGUMA OUTRA ALTERAÇÃO DE INTEGRIDADE NA EMBALAGEM.	UNIDADE	1.100	5,95	R\$	6.545,00
37	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO, SEM PIMENTA E SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS) E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM GARRAFA 500ML	GARRAFA	500	2,17	R\$	1.085,00
38	TEMPERO NATURAL DESIDRATADO DE CEBOLA, ALHO E SALSA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E - PRAZO DE VALIDADE Rua José Ferreira Lima, 46, Centro - CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ru	UNIDADE Sítio Novo/RN 0	500 EP: 59.440-000 pl@sitionovo.rn.go	5,98 S/7/0 NC	R\$	2.990,00



39	UVA PASSA, SEM SEMENTES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G DE PESO LIQUIDO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, - MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	500	17,03	R\$	8.515,00
40	VINAGRE, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 500 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES - NUTRICIONAIS.		500	1,76	R\$	880,00
41	CATCHUP, EMBALAGEM COM 300G, MOLHO DE CONSISTÊNCIA PASTOSA, COMPOSTO DE TOMATE, AÇÚCAR, SAL, CONDIMENTOS, SEM DEFORMIDADE E AMASSADOS, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INDICAÇÃO DE VALIDADE; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE	UNIDADE	480	4,41	R\$	2.116,80
42	CHÁ DIVERSOS SABORES, ACONDICIONADO EM ENVELOPE INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, PESO DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. CAIXA (CONTENDO 10 SACHES).	UNIDADE	58	4,16	R\$	241,28
43	BOMBOM DE CHOCOLATE — A CROCÂNCIA DO WAFER E A CREMOSIDADE DO RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU EM UMA PERFEITA COMBINAÇÃO COM UMA DELICIOSA CAMADA DE CHOCOLATE, PACOTE COM 950G (APROXIMADAMENTE 50 UNIDADES).	PACOTE	360	48,44	R\$	17.438,40

			I	1		1
44	COCO RALADO, 100G. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE COCO MADURO, OBTIDO DA SECAGEM E/OU DESIDRATAÇÃO E LAMINAÇÃO, CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DO ALIMENTO. DEVE SER ISENTO DE OUTROS INGREDIENTES, APRESENTAR FLOCOS HOMOGÊNEOS EM COR BRANCO NEVE, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO, LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES FUNGOS E LARVAS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVERÁ SER PAPÉIS LAMINADOS, RESISTENTES, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 100 (CEM) GRAMAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, CONTENDO 1 KG (DEZ PACOTES), QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE OU CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 1 KG. ROTULAGEM: O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 4 MESES.		320	4,90	R\$	1.568,00
45	COLORIFICO EM PÓ - DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005 PCTe COM 1.006, Centro- CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ri	Sítio Novo/RN 0	400 EP: 59.440-000 ppl@sitionovo.rn.go	1,10	R\$	440,00



46	COMINHO EM PÓ, CONTENDO CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO - DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE	QUILO	60	8,04	R\$	482,40
47	VALIDADE. CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO, COMPOSTO POR LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E CARRAGENA E ESTABILIZANTES TRIFOSFATOS DE SÓDIO, CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, EMBALAGEM DE 200G CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO - PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E DATA DE VALIDADE.	UNIDADE	2.880	3,99	R\$	11.491,20
48	DOCE EM LATA (SABOR BANANA E/OU GOIABA). 500G	UNIDADE	300	5,30	R\$	1.590,00
49	ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA (DUETO), EMBALAGEM CONTENDO PESO LIQUIDO DE 280G, DESCRIÇÃO DO PRODUTO, - NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE.	UNIDADE	2.600	4,41	R\$	11.466,00
50	EXTRATO DE TOMATE – INGREDIENTES: TOMATES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	UNIDADE	600	4,56	R\$	2.736,00



FARINHA DE MANDIOCA, 1KG. CARACTERÍSTICAS: TIPO 1, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, PRODUTO OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, RALADAS, MOÍDAS, PRENSADAS, DESMEMBRADAS, PENEIRADAS, SECAS À TEMPERATURA ADEQUADA, SENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO,) ALÉM DE COLORAÇÃO	
LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, RALADAS, MOÍDAS, PRENSADAS, DESMEMBRADAS, PENEIRADAS, SECAS À TEMPERATURA ADEQUADA, SENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO	
TEMPERATURA ADEQUADA, SENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO	
RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO	
ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO	
PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 1KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO 700 5,43 R\$ 3	.801,00
PRODUTO DEVERÁ SER FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O	
ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 10 (DEZ) EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10	
(DEZ) QUILOS. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO,	
RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE, ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO	
COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA	
ANVISA. A VALIDADE MÍNIMA DEVE SER DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	70
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. 52 A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER QUILO 600 R\$\$ 3	.324,00
EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES José Ferreir NUTE IGO Novo/RN CEP: 59.440-000 CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br	1950

	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. O					
	MESMO DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE - 6 MESES A					
	PARTIR DA DATA DE ENTREGA E PESO					
	LÍQUIDO DE 1 KG.					
	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO,					
	EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES,					
	RESISTENTES, LIMPOS E NÃO VIOLADOS.					
	A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE OS DADOS DE					
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,					
53	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	OUILO	1.000		R\$	5.140,00
	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO	QUILO	1.000	5,14	11.5	3.140,00
	PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. O					
	MESMO DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE - 6 MESES A					
	PARTIR DA DATA DE ENTREGA E PESO					
	LÍQUIDO DE 1 KG.					
	FARINHA LÁCTEA EMBALAGEM COM					
	230G, A BASE DE FARINHA DE TRIGO					
	ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO					
	FÓLICO, AMIDO, SAIS MINERAIS,					
	VITAMINAS, SAL E AVEIA LIVRE DE					
	SUJIDADES E CONTAMINANTES.					
F 4	ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO	DACOTE	240		DĆ	4 750 20
54	TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO VIOLADO,	PACOTE	240	7,33	R\$	1.759,20
	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS					
	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E					
	PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO					
	NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA					
	DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES					
	CONTANDO A PARTIR DA - ENTREGA.					
	FEIJÃO BRANCO TIPO 1, CONSTITUÍDO					
	DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR					
	CARACTERÍSTICA A VARIEDADE			0		
	CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS,					7
	SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE	 -				
55	PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE	QUILO	500	9,26	R\$	4.630,00
	MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E				7	
	MISTURAS DE - OUTRAS ESPÉCIES.			7		
	PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE					
	VALIDADE.		BIT /			TIP?
	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, CONSTITUÍDO					B / 530
	DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR		图 沧泉	= Abart		学5/76
	CARACTERÍSTICA A VARIEDADE		S ML			MAL
	CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS,			(==		
56	SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE	QUILO	100		R\$	921,00
	PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE	20.20	3	9,21		
	MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E		07.73			1958
	MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES.			SITIONO	RE	1/
	PRODUTO COMO SO ENTRESO ACESO PESSO				VO	
	CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ri			v.br	,	

	LÍQUIDO - DE 1KG E COM PRAZO DE					
	VALIDADE.					
57	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	500	8,10	R\$	4.050,00
58	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	1.500	10,14	R\$	15.210,00
59	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 100G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS C FARINHAS AMIDOS OU FÉCULAS AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE NA COMPOSIÇÃO DOS FERMENTOS QUÍMICOS PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS: ÁCIDO ADÍPICO ÁCIDO CÍTRICO ÁCIDO FOSFÓRICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO LÁTICO ÁCIDO MÁLICO ÁCIDO DICARBONATO DE AMÔNIO BICARBONATO DE POTÁSSIO BICARBONATO DE SÓDIO CARBONATO DE AMÔNIO CARBONATO DE POTÁSSIO CITRATO DE CÁLCIO DIHIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO DIHIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO DIHIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO DIHIDRO	UNIDADE	200	5,16	R\$	1.032,00

	·		1			
	DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE CÁLCIO]	
	DIHIDROGENO PIROFOSFATO DE					
	POTÁSSIO, DIHIDROGENO PIROFOSFATO					
	DE SÓDIO, FOSFATO DUPLO DE					
	ALUMÍNIO E SÓDIO, GLUCONATO DE					
	CÁLCIO, GLUCONO DELTA LACTONA,					
	HIDROGENO FOSFATO DE AMÔNIO,					
	HIDROGENO FOSFATO DE CÁLCIO,					
	HIDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO,					
	HIDROGENO FOSFATO DE SÓDIO,					
	HIDROGENO TARTARATO DE POTÁSSIO,					
	HIDROGENO TARTARATO DE SÓDIO,					
	LACTATO DE CÁLCIO, SULFATO DE					
	CÁLCIO, SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA					
	USO ALIMENTAR, TAIS COMO:					
	AÇÚCARES, FARINHAS, AMIDOS,					
	FÉCULAS, ENZIMAS E FOSFATO DE					
	CÁLCIO. A VALIDADE DEVE SER DE NO					
	MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO					
	PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE DE					
	POLIETILENO ATÓXICO, C/ TAMPA					
	INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE					
	FECHADA, C/CAPACIDADE P/100GRS;					
	FLOCÃO MILHO - GRANDES, AMARELOS,					
	SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES					
	PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS,					
	NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A					
	EMBALAGEM DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE OS DADOS DE					
60	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,	PACOTE	7.000		R\$	12.040,00
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	.,,,,,,,	7.000	1,72	•	
	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO E ATENDER. VALIDADE					
	MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA					
	DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A					
	RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT					y
	400G.					
	GELATINA 35G, SABORES VARIADOS.			=		
	SABORES DIVERSOS, CONTENDO				7	
	AÇUCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA A, C,		1	7		
	E REGULADORES DE ACIDEZ, ACIDO FUMATICO E CITRATO DE SÓDIO,					
	AROMATIZANTE, EDULCORANTE		1877			N TOP
61	ARTIFICIAIS ASPARTAME, CICLAMATO DE	UNIDADE	600		R\$	2.202,00
-	SÓDIO, ÁCSSUFANE DE POTÁSSIO E		TE PER	3,67		90
	SACARINA SÓDICA E CORANTE		S. Mr.			MAL
	BORDEAUX. EMBALADO EM PACOTE		200	(= -		
	PLÁSTICO, TRANSPARENTE, LIMPO, NÃO		DANK!			15 300
	VIOLADO, RESISTENTE. INDÚSTRIA		2.2			Has
	BRASILEIRA.		1.73			1950
				SITIONO	WO.R	1//
	Rua José Ferreira Lima, 46, Centro -			ANO NO	OVO	
	CNID I/ME OR 160 7EC/0001 00	an array bear I as assert to	1.00			

62	GOMA (FÉCULO DE MANDIÓCA) EM PACOTE DE 1KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PACOTE INCOLOR FECHADO COM TODAS AS ESPECIFAÇÕES DO PRODUTO.	QUILO	700	6,87	R\$	4.809,00
63	CHOCOLATE GRANULADO - INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO, ÓLEO DE SOJA E/ OU ALGODÃO E OU PALMA HIDROGENADO, SAL, EMULSIFICATE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO PCT C/ 150G	UNIDADE	300	4,76	R\$	1.428,00
64	DOCE TIPO LANCHINHO PACOTE CONTENDO 20 UNIDADES C/ NO MÍNIMO 400GRS COMPOSTO C/ BOLACHA E DOCE DE GOIABA EMBALAGEM C/ DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO C/ AS NORMAS E / OU RESOLUÇÕES VIGENTES.	PACOTE	250	6,41	R\$	1.602,50
65	LEITE CONDENSADO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES PESANDO 395G.	UNIDADE	1.620	6,60	R\$	10.692,00
66	LEITE DE COCO NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO		120 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27	5,35	R\$	642,00

	EM FRASCO - DE VIDRO OU PLÁSTICO DE 200ML.					
67	LEITE DE SOJA EM PÓ, ALIMENTO EM PÓ À BASE DE SOJA, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS, SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 200G, CONTENDO DATA DE VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE.	UNIDADE	100	24,53	R\$	2.453,00
68	LEITE EM PÓ DESNATADO, SOLÚVEL INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O LEITE DEVE DESMANCHAR FACILMENTE NA ÁGUA DEVE ESTAR SECO E SOLTO NÃO DEVE APRESENTAR COR ALARANJADA OU AMARELA FORTE CHEIRO AZEDO OU RANÇOSO MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS MOFO DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE - INSPEÇÃO FEDERAL S.I.F.	PACOTE	240	8,70	R\$	2.088,00
69	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G, O LEITE DEVE DESMANCHAR FACILMENTE NA ÁGUA, DEVE ESTAR SECO E SOLTO, NÃO DEVE APRESENTAR COR ALARANJADA OU AMARELA FORTE, CHEIRO AZEDO OU RANÇOSO, MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL S.I.F.	QUILO	4.000	40,52	R\$	162.080,00

70	LEITE INTEGRAL UHT 1LÍTRO HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS A UMA TEMPERATURA 130º C MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32º C E ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICA EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS DEVERÁ ESTAR DE ACORDO C/AS ESPECIFICAÇÕES DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ FIXADO PELA PORTARIA MAPA Nº 146 DE 07/03/1996 E APRESENTAR COR BRANCA CARACTERÍSTICA ASPECTO LÍQUIDO SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS LIVRE DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE TETRA BRIC®, INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADA, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) LITRO.	LITRO	2.000	6,71	R\$ 13.420,00
71	LEITE UHT SEMIDESNATADO SEM LACTOSE, 1L. LEITE HOMOGENEIZADO QUE FOI SUBMETIDO, DURANTE 2 A 4 SEGUNDOS, A UMA TEMPERATURA 130° C, MEDIANTE UM PROCESSO TÉRMICO DE FLUXO CONTÍNUO, IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32° C E ENTÃO ADICIONADO DA ENZIMA LACTASE COM AÇÃO POR 30 HORAS, TORNANDO-O ISENTO DE LACTOSE. DEVE SER ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICA EM EMBALAGENS ESTÉREIS E HERMETICAMENTE FECHADAS. DEVE APRESENTAR COR BRANCA CARACTERÍSTICA, ASPECTO LÍQUIDO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS E SER ISENTO DE LACTOSE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE TETRA BRIC®, INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADA, COM CAPACIDADE P/1 LITRO.	LITRO	200	6,71	R\$ 1.342,00

72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL, FINO, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE SEM PERFURAÇÕES, CONTENDO 500G, DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO - DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	240	6,67	R\$	1.600,80
73	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, FINO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES DE 400G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA.	PACOTE	6.240	3,20	R\$	19.968,00
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS, ISENTAS - DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA.	PACOTE	1.200	5,10	R\$	6.120,00
75	MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PRADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM TEOR MINIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA - AGRICULTURA SIF/SEIPOA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE.	UNIDADE	400	26,63	R\$	10.652,00



MANTEIGA DA TERRA (MANTEIGA DE GARRARA) PRODUTO GORDUROSO NOS ESTADOS LÍQUIDO E PASTOSO, OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE, PELA ELIMINAÇÃO QUASE TOTAL DA ÁGUA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA INSATURADA (CINITALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE IGUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO MARELO-ESBRANDUIÇADA NA FASE SÓLIDA QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORESE /OU ODORESE STRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INIVIDIÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOU (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELA OR REFORMADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA.O ROTULO DEVE CONTETE PORDOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTETIDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE E PRODUÇÃO ROS DAS RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROL Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2003 RANÁMINO GOMESES A PARTIR DA DATA DE ENTRECAL MINDRAÇÃO DE LOTE, ATOMAS DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATINA Nº 30 DE 26/06/2021 A VALIDADE DEVES ER DE NO MÍNIMO G MESES A PARTIR DA DATA DE ENTRECAL DE SOGO, RESISTENTE, ATOMACON TOR PORTOR TOR PORTOR DE PARA DE PARA DE ADEADOR.		1	T	1	1	ı	1
ESTADOS LÍQUIDO E PASTOSO, OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE, PELA ELMINAÇÃO QUASE TOTAL DA ÁGUA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SOLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET-POLI TEREFIALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM: PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA O RÓTILIO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROR Nº 259, DE 20 DE SCITÉMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMIO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5006, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		MANTEIGA DA TERRA (MANTEIGA DE					
A PARTIR DO CREME DE LEITE, PELA ELIMINAÇÃO QUASE TOTAL DA ÁGUA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SOLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÔRPIO, NÃO RANGOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INIVOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INSERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC N° 259, DE 20 DE SCIETMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC N° 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUCÇÃO NORMATIVA N° 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM LEO VEGETAL INTERESTENIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE SOOG, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 10NIDADE 77 GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE SOOG, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
ELIMINAÇÃO QUASE TOTAL DA ÁGUA, MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRES ESPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORESE / OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA UNIDADE 500 (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA-O RÓTULO DEVE CONTET: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEUDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC N° 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC N° 360, DE 230 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO Ó BRESS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LÍVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LUPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		•					
MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELO NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORÇÃO AMARELO ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANCOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TERETALATO DE ETILLRO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM, FITA ADESINA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDERECO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC N° 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC N° 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LUPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTIC DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE 77 600 RESESTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 2.000 6,900 8\$ 13.800,00		1					
TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO COCRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) PODENDO APRESENTAR AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DEVERÁ SER PET-POUI TERETALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA. O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO CABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÃOS SO AS RESOLUÇÃO ROC N° 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC N° 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO Ó MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREÇÃO, INTERSTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		<u> </u>					
APRESENTAR-SE PASTOSA E/OU LÍQUIDA PODENDO COCRRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANCOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET -POLITEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO Ó MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERSTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 77 600 DE 2005, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 1010 DE PARO DE 2002 ENTRESOLUÇÃO COM 1010 DE 2005, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 1010 DE PARO DE 2002 DE SETEMBRO DE 2002 SE PARO DE OS SOA ANOVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO Ó MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERSTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
PODENDO OCORRER SEPARAÇÃO DE FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILLITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPALÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC Nº 259, DE 20 DE SETTEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDS Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGÃO. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 10 NIDIDADE 10 NIDI							
FASE ENTRE A GORDURA INSATURADA ((LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA ((CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUICADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILLENO OU VURDO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO Ó MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LÍVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 13.800,00 6,90 R\$ 13.800,00							
(LÍQUIDA) E GORDURA SATURADA (CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E/OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFITALTO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVICIÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM BAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DEVEREDO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LÍVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 13.800,00 6,90 R\$ 13.800,00		1					
(CRISTALIZADA À TEMPERATURA AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILLENO OU VUÍDRO, A TÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANNISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33 OD E 26/06/2010 A VAULDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
AMBIENTE) COM A COR AMARELA NA FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADAVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
FASE LÍQUIDA, PODENDO APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORESE /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET − POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVICILÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADOSIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33 ODE 26/606/2014 VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM OLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 77 600. RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 2.000 6,900.		1 '					
COLORAÇÃO AMARELO- ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET − POLI TEREFTALATO DE ETILLENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÓVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INORREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROE Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 2.000 R\$ 13.800,00		1					
ESBRANQUIÇADA NA FASE SÓLIDA. QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POULTREFITALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE ESBRANQUIÇAD RA PARO UNIDADE 19,45 19,45 19,45 R\$ 1.867,20 10,104 1							
QUANTO AO SABOR E AROMA: ODOR PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA,O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREÇA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		-					
PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO, ISENTO DE SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET - POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		1					
SABORES E /OU ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADA E MEDIA SOO (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RO Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
DESAGRADÁVEIS EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE VALIDADE 19,45 R\$ 1.867,20 19,45 R\$ 1.867,20 19,45 R\$ 1.867,20 VIDIDADE 96 19,45 R\$ 1.867,20 IVIDADE 96 19,45 R\$ 1.867,20 IVIDADE 96 19,45 R\$ 1.867,20 IVIDADE 96 19,45							
EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER PET – POLI TEREFITALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LÍVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM UNIDADE 96 19,45 R\$ 1.867,20 19,45 R\$ 1.867,20 19,45 R\$ 1.867,20 19,45 R\$ 1.867,20 INIDADE 96 19,45 R\$ 1.867,20 R\$ 1.867,20 INIDADE 19,45 R\$ 1.867,20 INIDADE 19,45 INIDADE 96 19,45 INIDADE 19,45 R\$ 1.867,20 INIDADE 19,45 INIDADE 19,45		-					
DEVERÁ SER PET – POLI TEREFTALATO DE ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO ROC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 200 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
ETILENO OU VIDRO, ATÓXICA E INVIOLÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
TOP TOP TOP							
500 (QUINHENTOS) MILILITROS A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESINA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 19,45 19,45 19,45 19,45 19,45 19,45 19,45 10,45 1	76			96		RŚ	1 867 20
EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM	70		ONIDABL		19,45	11.7	1.007,20
PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		1					
PAPELÃO REFORÇADO GARANTINDO A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 6,90 R\$ 13.800,00							
INTEGRIDADE DA EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 6,90 R\$ 13.800,00		_					
COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		PRIMÁRIA COM ABAS SUPERIORES E					
RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 6,90 R\$ 13.800,00		INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS					
DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA.O					
CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO					
FABRICANTE , ENDEREÇO, IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES,					
IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		CONTEÚDO LÍQUIDO, RAZÃO SOCIAL DO					
VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM VALIDADE 2.000 6,90 R\$ 13.800,00		FABRICANTE , ENDEREÇO,					
E DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC № 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC № 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA № 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		IDENTIFICAÇÃO DE LOTE, PRAZO DE				Demoura	
DEMAIS DETERMINAÇÕES DAS RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		1					
RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							
SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM SETEMBRO DE 2002 E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE 2.000 6,90 R\$ 13.800,00					٨		7
Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM Nº 360, DE 2003 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE 2.000 6,90)	2		
ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 MESES A PARTIR DA DATA DE SOUGA DE SOUGA MESES A PARTIR DA DATA DE SOUGA DA DATA DA		1					
30 DE 26/06/2001 A VALIDADE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM 2.000 6,90 R\$ 13.800,00				80			50
DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE SONO MESES A PARTIR DA DE SONO MESES A PARTIR DA DE SONO MESES A PARTIR DA DATA DE SONO MESES A PARTIR DA DE SONO MESES A PARTIR DA DATA DE SONO MESES A PARTIR DA DE SONO ME		1		404/			1/4
DATA DE ENTREGA. MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM							32/100
MARGARINA, COM ÓLEO VEGETAL INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM				W. T.	MAN		
177 INTERESTERIFICADO, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM				100		=-	Man S
GORDURA TRANS, COM NO MÁXIMO 60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		1		(CO)/QD			(B)Kg
60% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM		<u> </u>		230 Fee	\ \ \		No state
DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM	77	·	UNIDADE	2.000	6.00	R\$	13.800,00
IDENTIFICAÇÃO JOO-EPRODINTO 6, CerDO-Sítio Novo/RN CEP: 59.440-000 CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br				18	5/5	20	713
CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rn.gov.br e-mail: cpl@sitionovo.rn.gov.br			Sitio Nova/DN 1	ED: 50 440 000	NO NO	10.W	//
		CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.r	n.gov.br e-mail:	بدہ، 59.440-000 pl@sitionovo.rn.go	v.br		



		T	T	ı	
VALIDADE E PESO LIQUIDO.					
MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O					
PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO,					
PROCESSADO EM GRÃOS CRUS,					
INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO					
E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE					
FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS,	PACOTE	600	1 26	R\$	2.556,00
LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU			4,20		
•					
•					
	PACOTE	500	4.05	R\$	2.025,00
•			1,00		
PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO					
LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE					
VALIDADE.					
MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS					
DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS,					
_	UNIDADE	770		RŚ	3.511,20
			4,56		
•					
=					
•					,
VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE		600			2 000 00
MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS	UNIDADE	600	6,48	R\$	3.888,00
LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA			_^	7	
BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR			h		
		35/40	= -		D /436
		B R	AME		200
		500			Film Co
•		(Ma)			(M) Re
-	UNIDADE	240		RŚ	1.356,00
-	51415/15L	37.	5,65	n y	1958
SUA ROTULAGEM IDENTIFICAÇÃO DO		13	Si	28	1319
PRODUTO INFORMAÇÃO 46 DOS			1//	·O.H.	///
	PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, LIVRE DE AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.EMBALAGEM DE 170G A 200G DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ - CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL (BIFIDOBACTERIUM LACTIS) E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. SACHET DE 230G. MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM	MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITIOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, LIVRE DE AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.EMBALAGEM DE 170G A 200G DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ - CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL (BIFIDOBACTERIUM LACTIS) E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. SACHET DE 230G. MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA VIDADE	VALIDADE E PESO LÍQUIDO. MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE ERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, LIVRE DE AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, EMBALAGEM DE 170G A 200G DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ - CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS B L GIFIDOBACTERIUM LACTIS) E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOBACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. SACHET DE 230G. MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM	MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS, LIVRE DE AMASSADOS OU FERRUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.EMBALAGEM DE 170G A 200G DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ - CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL (BIFIDOSACTERIUM LACTIS) E NUTRIENTES ESSENCIAIS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. ASSIM COMO OS LACTOBACILOS, A BIFIDOSACTÉRIA BIFIDUS BL É UM PROBIÓTICO SIMILIAR ADOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA FLORA INTESTINAL SAUDÁVEL. SACHET DE 230G. MINISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM A CÚCAR MALTODEXTRINA UNIDADE VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM	MILHO PARA MUGUNZÁ, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUIJADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO PARA PIPOCA, SECO, PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUIJADOES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E PRAZO DE VALIDADE. MILHO VERDE ENLATADO - AS LATAS DEVEM APRESENTAR-SE (INTEGRAS, LIVRE DE AMMASSADOS OU FERUGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.EMBALAGEM DE 170G A 200G DRENADO. MINGAU CEREAL INFANTIL A BASE DE ARROZ - CONTÉM NUTRI PROTECT+, UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS BL (BIFIDOS BL É UM PROBIÓTICO SIMILAR AOS ENCONTRADOS NO SISTEMA DIGESTÓRIO E FAZ PARTE DE UMA ELORA INTESTINAL SAUDAVEL. SACHET DE 230G. MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO PO / O PREPARO DE MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM A CUCAR MIATODEXTRINA VITAMINA A EMBALAGEM C/ 200GRS AUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM A GÜCAR MALTODEXTRINA VITAMINA E MINGAU SABOR BAUNILHA EMBALAGEM C/ 200GRS CONTÉM A GÜCAR MALTODEXTRINA VITAMINA E RIBERAIS CONTENDO EM

	~		T	1	1	
	INGREDIENTES COMPOSIÇÃO					
	NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE E					
	PRAZO DE VALIDADE.					
	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO					
	P/ O PREPARO DE MINGAU SABOR					
	CHOCOLATE EMBALAGEM C/ 200GRS					
	CONTÉM AÇÚCAR MALTODEXTRINA					
83	VITAMINAS E MINERAIS CONTENDO EM	UNIDADE	120		R\$	678,00
63	SUA ROTULAGEM IDENTIFICAÇÃO DO	UNIDADL	120	5,65	۲۱۹	078,00
	PRODUTO INFORMAÇÃO DOS					
	INGREDIENTES COMPOSIÇÃO					
	NUTRICIONAL MARCA DO FABRICANTE E					
	PRAZO DE VALIDADE.					
	MOLHO DE TOMATE, 340G.					
	CARACTERISTICAS: CONCENTRADO,					
	ISENTOS DE PELES E SEMENTES,					
	ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE					
	FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO,					
	RESISTENTE, VEDADO					
	HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPA À VÁCUO. A EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS					
84	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E	LINIDADE	2.160		R\$	12.204,00
04	PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES	UNIDADE	2.100	5,65	NĢ	12.204,00
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA					
	DE VALIDADE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES					
	CONTADOS A PARTIR DA DATA DE					
	RECEBIMENTO PELA UNIDADE					
	REQUISITANTE, PESO APROXIMADO					
	340G.					
	MOLHO SHOYU EMBALAGEM: FRASCO					
85	COM 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E	UNIDADE	160	7,53	R\$	1.204,80
	PRAZO DE VALIDADE.			7,55	Оплас	
	MORTADELA DE FRANGO 1KG. BASE DE					Sa Carlo
	CARNE DE AVES, CARNE			EVE VIEW		7
	MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES,			- A	3	
0.0	ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL,	0	500	7	7.04	4 400 00
86	GLUTAMATO MONOSSÓDICO	QUILO	500	8,96	R\$	4.480,00
	(REALÇADOR DE SABOR), NITRATO E		m			-
	NITRITO DE SÓDIO, ANTI OXIDANTE, POLIFOSTATO DE SÓCIO, ESTABILIZANTE,		Ja4/			1
	CONDIMENTOS E AROMAS NATURAIS.		979/400			32/C
	ÓLEO DE SOJA - DE PRIMEIRA			AAN/		
	QUALIDADE, 100% NATURAL;		50/25		=	All Co
	COMESTÍVEL;EXTRATO REFINADO;		(C)(Q)		=	(PB) Far
87	LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	UNIDADF	2.000	\	R\$	17.100,00
	EXTERNAMENTE OS DADOS DE	· · · · · · · · · ·	Sy.	8,55		(820
	IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA,		13	Si		NAIS
	NÚMERO DO LOTE DATA DE	0W- N - 751 1 1	ED. EO 110 000	SITIONO	VO-P	///
	Rua José Ferreira Lima, 46, Centro- CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ru	Sitio Novo/RN (DEP: 59.440-000 :pl@sitionovo.rn.go	141		



		T	T			
	FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LIQUIDO 900 ML.					
88	OREGANO DESIDRATADO – EMBALAGEM COM 100G - O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO CLARA DEMAIS, SABOR ALTERADO E PESO INSATISFATÓRIO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 10G.	UNIDADE	600	5,75	R\$	3.450,00
89	OVOS DE GALINHA, BRANCOS, BANDEJA DEVEM ESTAR FRESCOS, SÃOS, LIMPOS, LIVRES DE PARASITAS, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS QUE TRANSMITAM ODORES OU SABORES ESTRANHOS, NÃO TER SIDO SUBMETIDO A QUALQUER PROCESSO DE CONSERVAÇÃO. A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO, SEM RACHADURAS. A GEMA DEVE SE APRESENTAR TRANSLÚCIDA, FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO. A CLARA DEVE SE APRESENTAR TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS. DEVEM ATENDER À CLASSIFICAÇÃO ESPECIAL E TER PESO DE 55G EM MÉDIA CADA UNIDADE BANDEJA COM 20 UNIDADES A DATA DE EMBALO DO PRODUTO NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 7 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	BANDEJA	5.250	19,72	R\$	103.530,00
90	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, BEM ACONDICIONADO, ASSADO AO PONTO. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNIÇA, ASSINADA		400	8,05	R\$	3.220,00



		T	I	T	T	
	PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.					
	EMBALAGEM 400G.					
	PÃO FRANCÊS TAMANHO MÉDIO,					
	PESANDO 50G, COM ADIÇÃO DE SAL					
	COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO					
	ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO					
	QUÍMICO. DEVERÃO SER					
0.4	ACONDICIONADAS EM SACOS DE		7.200		54	5 4 72 00
91	POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E	UNIDADE	7.200	0,76	R\$	5.472,00
	TRANSPARENTE DE FORMA QUE O					
	PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O					
	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS					
	ENTREGA. UNIDADE 50G					
	PÃO SEDA - TIPO HOT DOG COM ADIÇÃO					
	DE SAL COMPOSTO DE FARINHA DE					
	TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E					
	FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER					
	ACONDICIONADAS EM SACOS DE					
92	POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E	UNIDADE	6.000	0,76	R\$	4.560,00
	TRANSPARENTE DE FORMA QUE O			3,7.5		
	PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O					
	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS					
	ENTREGA. UNIDADE 50G					
	PÁPRICA DOCE EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM					
93	EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO		500		DĆ	2.790,00
93	LIQUIDO DE 100G, MARCA DO	UNIDADE	300	5,58	R\$	2.790,00
	FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE					
	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA					
	BRANCA, OBTIDA POR PROCESSAMENTO					
	TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE					
	FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA,					
	PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA					
	CONCENTRADA DE SOJA, ISENTA DE					
94	SUJIDADES, DEVE APRESENTAR	PACOTE	1.000	5,53	R\$	5.530,00
	UNIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA				7	
	EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%.		1	7		
	EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO -					
	PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G E		100			N ma
	PRAZO DE VALIDADE.		33/2			B / 23/8
	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA		TE PER	- AME		35
	MARROM, OBTIDA POR		S. Mr.			MILE
	PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO		200	(= -		mis
95	ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE	PACOTE	1.000		R\$	5.530,00
	SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA		2.25	5,53		4-1
	ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA		1.75			1958
	CONCENTRADA DE SOJA, ISENTA DE			SITIONO	WO.R.	7/
	SUJIDADES, DEVE APRESENTAR	Sítio Novo/RN 0	EP: 59.440-000	NONC	VO	



	I		1	1		
	UNIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 400G E PRAZO DE VALIDADE.					
96	PIMENTA DO REINO - MOÍDA. EMBALAGEM DE 100 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA		101	6,27	R\$	633,27
97	PRESUNTO DE PERU (FATIADO), 1KG. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO OBTIDO DOS CORTES DO MEMBRO POSTERIOR DO PERU E SUBMETIDO AO PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, LARVAS, PARASITAS, A COR DEVE SER CARACTERÍSTICA, COM AUSÊNCIA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU AMARELADAS, NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO PEGAJOSO, EXSUDADO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA FATIADO DEVERÁ SER A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC", TERMOFORMADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) GRAMAS PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA FATIADO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) QUILOS DO PRODUTO. RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO DO PROBUTO. PROBRIMAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO PRAZO DE VALIDAÇÃO.	QUILO	600 DEP: 59.440-000	28,29/O NO	R\$	16.974,00

	NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº/, ATENDENDO AOS CRITÉRIOS DA IN MAPANº 22, DE 24/11/05. A DATA DO FATIAMENTO DEVE SER DO DIA ANTERIOR À ENTREGA.				
98	QUEIJO MUSSARELA (FATIADA) 1KG. CARACTERÍSTICAS: QUEIJO MATURADO QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SEMIDURA, SEMIMOLE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E O GRAU DE MATURAÇÃO, A TEXTURA DEVE SER COMPACTA, FIRME, COM COR BRANCO À BRANCO AMARELADO, UNIFORME, SABOR LÁCTICO, POUCO DESENVOLVIDO JODOR LÁCITICO OU TOR CONTUNE O DE CONTUNE O DE CONTUNE O DE CONTUNE O DECONTUNE O	Sítio Novo/RN 0	600 EP: 59.440-000 pl@sitionovo.rn.go	41,83 W.br	R\$ 25.098,00

	FATIADO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 2 (DOIS) QUILOS DO PRODUTO. RÓTULO DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, NOME/RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÃO				
	NUTRICIONAL, INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº/, ATENDENDO AOS CRITÉRIOS DA IN MAPANº 22, DE 24/11/05. A DATA DO FATIAMENTO DEVE SER DO DIA ANTERIOR À ENTREGA.				
99	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM PELE OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, COM 180G EM MÉDIA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), COM SELO DO SIF OU SEIPOA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE MATERIAL TRANSPARENTE - E ATÓXICO, CONTENDO 1KG.	QUILO	300	31,08	R\$ 9.324,00

		I	I			ı
	SALSICHA TIPO HOT DOG, CONGELADA,					
	1KG. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO					
	CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA					
	EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS					
	ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE,					
	ADICIONADOS DE INGREDIENTES,					
	EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL,					
	OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE					
	EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM					
	·					
	PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. O					
	PRODUTO DEVE ATENDER ÀS					
	ESPECIFICAÇÕES DO ANEXO IV DA IN №					
	4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 DA					
	SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA.					
	DEVE TER COLORAÇÃO E ODOR					
	CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE					
	COLORAÇÃO ESVERDEADA, ASPECTO					
	PEGAJOSO, LÍQUIDOS E DE QUALQUER					
	INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO DO					
	PRODUTO, ASSIM COMO DE					
	SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE					
	QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM					
	PRIMÁRIA: EMBALAGEM À VÁCUO, EM					
	SACO PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO,					
100		QUILO	240		R\$	2.073,60
	PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADAS EM	40.20				_,,,,,,
	CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO,					
	REFORÇADO, COM PESO BRUTO DE 6					
	(SEIS) QUILOS, RESISTENTE AO IMPACTO					
	E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM,					
	LACRADA COM FITA GOMADA,					
	GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA					
	MESMA. O RÓTULO DEVE CONTER					
	OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO					
	DE VENDA DO ALIMENTO, CONTEÚDO					
	LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (O					
	NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE,				0000-	
	-					7
	PRODUTOR E FRACIONADOR), IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE					
	VAIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.					
					-	
	OBRIGATÓRIO OS CARIMBOS DO SELO		\	7		
	DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE					
	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		800	450		59
	(SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE		day//			1
	INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). NÃO SERÃO		975/LE			32/19°E
	ACEITAS: ENTREGAS COM VENCIMENTO		(B) (E)	AMA		32//3
	MENOR QUE 50 DIAS, PRODUTOS FORA		50 CE			All Co
	DE TEMPERATURA, QUE ESTEJAM COM		and and	=		(M)
	SINAIS DE DESCONGELAMENTO.		DAY E	8,64		REAR
				A		1-1

101	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, 1KG. CARACTERÍSTICAS: OBTIDA DE CARNES SUÍNA, COM ATÉ 20% DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CURADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES, DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO DA PIMENTA CALABRESA SUBMETIDAS AO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO OPCIONAL. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS ESPECIFICAÇÕES DO ANEXO III DA IN Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA. DEVE TER COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, AUSÊNCIA DE COLORAÇÃO ESVERDEADA, ASPECTO PEGAJOSO, LÍQUIDOS E DE QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO DO PRODUTO, ASSIM COMO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM À VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE EM PACOTES DE 3KG, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, COM PESO BRUTO DE 6 (SEIS) QUILOS, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GOMADA, GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRODUTOR E FRACIONADOR), IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE VAIDADE É INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	QUILO	200	22,60	R\$	4.520,00
	GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRODUTOR E FRACIONADOR), IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE					

102	LINGUIÇA TIPO FRANGO 1KG.CARNE DE FRANGO, CONGELADA, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO OU PORCIONADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES E BEM LACRADOS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	QUILO	1.000	20,46	R\$	20.460,00
103	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA 1KG. CARNE SUÍNA, PAPADA SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS300), ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), CORANTES NATURAIS, CONSERVANTES: NITRATO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	QUILO	1.000	20,79	R\$	20.790,00
104	FRANGO CONGELADO INTEIRO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, DEVE ESTAR EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE KG, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILO	800	12,67	R\$	10.136,00

	FRANGO TIPO COXA & SOBRE COXA,					
	CONGELADO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA					
	CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO					
	OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO,					
	ODOR E SABOR PRÓPRIOS, DEVE ESTAR					
	EM PORÇÕES INDIVIDUAIS DE 1 KG, EM					
	SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO,					
	RESISTENTE, QUE GARANTA A					
105	INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS	QUILO	2.000	14,21	R\$	28.420,00
	LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ			14,21		
	CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE					
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,					
	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E					
	CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O					
	PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR					
	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
	FRANGO TIPO FILÉ SEM OSSO,					
	CONGELADO EM FATIAS COM CERCA DE					
	170GRS CADA, APRESENTANDO					
	ASPECTO, COR, ODOR E SABOR					
	CARACTERÍSTICOS SEM MANCHAS					
	ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS E DE					
	QUALQUER SUBSTÂNCIA					
106	CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO,		6.000		R\$	115.920,00
106	DEVE CONTER NA EMBALAGEM	QUILO	6.000	19,32	r>	115.920,00
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,					
	ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES,					
	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA					
	DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE,					
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA					un
	AGRICULTURA, DIPOA E SELO DE					1
	INSPEÇÃO - FEDERAL S.I.F. FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO, COM					3
	OSSO, 1ª QUALIDADE, CONGELADO			√.	7	
	TAMANHO MÉDIO E GRANDE.					1
	APRESENTAR-SE CONGELADO,		~ /			_
	EMBALADO EM SACO PLÁSTICO		174/			1
	TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO		9748			32/00
107	VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM	QUILO	6.600	AMIN	R\$	106.260,00
	A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS		30	16,10		
	LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ		BRIEN		_	15/16/2
	CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE		23	V		1990
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,		07.75			1 1958
	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO		10	SITIONO	110.F	J. W.
	PRODUTO, NÚMERO DO REGUSTRO NO	Sítio Novo/RN C	EP: 59.440-000	the same of the sa	IVO	
	CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.ru	n.gov.br e-mail: d	pi@sitionovo.rn.go	v.br		

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A - PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
108	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS OU PARDACENTAS. ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.	QUILO	300	17,54	R\$	5.262,00
109	CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU PATINHO TIPO DE SOL, SALGADA DE 1ª QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA, POUCA GORDURA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE LA DOS PROPUTAD. 46A TÉNTO-CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rr	QUILO	2.000 EEP: 59.440-000	35,97		71.940,00

			ı	1	1	
	MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADA EM CAIXA LACRADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG. CARNE BOVINA COM OSSO TIPO COSTELA BOVINA, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA,					
110	COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADA EM CAIXAS LACRADAS, A EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE - MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.	QUILO	4.000	23,11	R\$	92.440,00
111	CARNE CHARQUE BOVINO, TRASEIRO OU DIANTEIRO, 1KG. CARNE BOVINA SALGADA E DESSECADA, COM NO MÁXIMO 35% DE UMIDADE, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIO OS CARIMBOS DO SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). SERÃO RECUSADOS: EMBALAGENS QUE ESTIVEREM SEM VÁCUO E/OU COM EXCESSO DE LÍQUIDO; CHARQUE PONTA DE AGULHA; CARNES QUE APRESENTEM MAIS DE 1/3 DE GORDURA APARENTE; CARNES QUE AVESECUEJO CADASCORPOJOME 50.160.756/0001-00 www.sitionovo.ro	Sítio Novo/RN C		36,80 S/7/O NO	R\$	25.760,00

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL

	COMO JERKED BEEF. A VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER PLÁSTICO A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC", TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSSOLDAGEM.				
112	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, 1ª QUALIDADE, CONGELADA, PEDAÇOS COM NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, SEM OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, APÓS DESCONGELADA, DEVE TER ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. QUANDO RESFRIADA, A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR EXCESSO DE LÍQUIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ESTOCAGEM, LACRADA COM FITA GARANTINDO A INVIOLABILIDADE DA MESMA. CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES	QUILO	6.000	25,67	R\$ 154.020,00

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL

	0.0.0			I	l	
	CARNE BOVINA MOÍDA, MAGRA TIPO					
	ACÉM, MÚSCULO, 1ª QUALIDADE,					
	CONGELADA, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO					
	DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM					
	PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE,					
	SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU					
	PARDACENTAS. TIPO DE CORTE:					
	CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O					
	PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5					
	DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE					
	18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO					
	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO,					
	LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE					
	GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO					
	ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO,					
	ACONDICIONADO EM CAIXAS					
113	LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS	QUILO	6.200	27,68	R\$	171.616,00
	CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS			27,00		
	NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01					
	ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A					
	PUBLICADA NO - D.O.U. SEÇÃO I EM					
	10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ					
	CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE					
	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,					
	1					
	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO					
	DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE					
	INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6					
	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA,					
	EMBALAGEM MINIMA DE 1 KG.					
	CARNE BOVINA TIPO ACÉM, DE 1ª					
	QUALIDADE, CONGELADA, LIMPA,					
	ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO					
	AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR:					
	PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS					Trong .
	ESVERDEADAS OU PARDACENTAS.					
	ODOR: PRÓPRIO TIPO DE CORTE:					
	CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O			٨		
	PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5			Z		
	DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE					1
114	18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO	QUILO	6.000	35,03	R\$	210.180,00
	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO,		\$ P. 7			1
	LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE					32-119
	GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO		EN LES	Minin	_	
	ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO,		30		=	
	ACONDICIONADO EM CAIXAS		(Ma)		=	(C) Fai
	LACRADAS. SERÃO ADOTADOS OS		STATE OF			REACE
	CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS		37			820
	NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01,		1,5	, c:		1958
	ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A		1	SITIONO	VO-	R
1	PUBLICADA FNO José Propella ISEÇÃO, der TM- CNPJ/MF 08.160.756/0001-00 www.sitionovo.rr	Sítio Novo/RN I C	FP: 59 440-000	1 INC		- //

10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM MINIMA DE 5 KG.		VALOR	
		TOTAL	R\$ 1.926.609,35

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Descrição da Solução	Pontos Fortes	Pontos Fracos		
Aquisição dos materiais por meio de	O fornecimento trará	Se faz necessário ter		
empresa especializada no	uma boa economia	um gasto mensal para		
fornecimento quando se fizer	para os cofres da	aquisição dos		
necessário.	Prefeitura. Sabendo	mesmos, de acordo		
	ainda, que no mercado	com a demanda que		
	é a única e melhor	for surgindo no		
	solução para a alta	município.		
	demanda.			

9 NATUREZA DA SOLUÇÃO:

[X] Aquisição de Bens e/ou Materiais	[] Serviço Técnico Especializado
Comuns	(Intelectual)
[] Aquisição de Bens e/ou Materiais	[] Serviço Não Contínuo (Engenharia)
Especiais	[] Serviço Contínuo (Engenharia)
[] Contratação de Bens e/ou Serviços de	[] Serviço Especial (Engenharia)
TI	[] Obra (Engenharia)
[] Serviço ou Fornecimento Contínuo	\
[] Serviço Não Contínuo (Comum)	
[] Serviço Contínuo (Comum)	

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Estima-se com o valor total da contratação será de R\$ 1.926.609,35 (Hum Milhão, Novencentos e vinte e Seis Mil, Seiscentos e Nove Reais e Trinta e Cinco Centavos), consoante valores obtidos através de pesquisa realizada em atenção ao que dispõe o art. 23, \$1°, da Lei n° 14.133/21, que segue nos autos.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as hipóteses apresentadas pelo mercado, temos que a melhor solução para o atendimento da necessidade das secretarias é a contratação dos serviços através de aquisição dos materiais por meio de empresa especializada no fornecimento quando se fizer necessário. Afirma-se isso porque torna-se mais viável financeiramente a administração contratar o determinado serviço citado, de modo que a administração ficaria de maneira inviável de realizar o serviço em específico sem a devida contratação de uma empresa legal.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Logo, a licitação pertinente ao ETP em questão, se faz necessário fazê-la por item por motivos que os determinados itens são de várias complexidades e necessidades.

Sabendo também que todos os itens não tem as necessidades entre si para elaborarmos lotes em separados.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

- A solução pretendida por esta contratação visa;
- A) Atender com eficiência a todas as demandas das secretarias e órgãos públicos do Município de Sitio Novo/RN.
- B) Evitar várias contratações com o mesmo objeto em questão.
- C) Sempre manter o bom serviço em funcionamento das secretarias e órgãos públicos do Município de Sitio Novo/RN.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se faz necessário providências drásticas para a contratação, no que se diz respeito a; Logística, infraestrutura tecnológica ou elétrica, espaço físico e mobiliário.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessário contratações correlatas e/ou interdependentes para o determinado objeto em questão.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Mediante consulta por parte da equipe de planejamento, consultou que não terá possíveis impactos ambientais para a determinada contratação

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Não há necessidade de apresentar informações complementares.

[**X**] Esta equipe de Planejamento declara **viável** a pretensa contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, §1°, XIII, da Lei n° 14.133/21.

[] Esta equipe de Planejamento declara **inviável** a pretensa contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, §1°, XIII, da Lei nº 14.133/21.

17. RESPONSÁVEL PELO ETP.

Sitio Novo/RN, 30 de Julho de 2024

NOME: JOSÉ GENILSON DA SILVA CARGO: SECRETARIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



ANEXO II Termo de Contrato nº/202....

(Processo Administrativo nº

(Tocesso Administrativo ii)
CONTRATO ADMINISTRATIVO N°/, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN E
A Prefeitura Municipal de Sitio Novo/RN, com sede no(a), na cidade de
1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (<u>art. 92, I e II</u>)
1.1. O objeto do presente instrumento é a, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
 1.2. Objeto da contratação: 1.3. R\$ 1.926.609,35 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
1.3.1. O Termo de Referência;
1.3.2. O Edital da Licitação;
1.3.3. A Proposta do contratado;
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO
a. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
Parágrafo único: A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92. IV. VII e XVIII)

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

O valor total da contratação é de R\$..... (.)

Parágrafo único: No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em_/_/_.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92. X. XI e XIV)

As obrigações do contratante encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92. XII e XIII)

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)i

As infrações e sanções administrativas deste contrato, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

- 12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no <u>artigo 137 da Lei nº 14.133/21</u>, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
 - 12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
 - 12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
 - 12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 12.3.3. Indenizações e multas.
- 12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

- 13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
 - I. Gestão/Unidade:
 - II. Fonte de Recursos:
 - III. Programa de Trabalho:
 - IV. Elemento de Despesa:
- 13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos <u>arts. 124 e seguintes da Lei</u> nº 14.133, de 2021.
- 15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do <u>art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021</u>, no respectivo sítio oficial na Internet, bem como no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA-FORO (art. 92, §1º)

Fica eleito o Foro da Comarca de Tangará, do Estado do Rio	Grande do Norte,	para dirimir os litígios
que decorrerem da execução deste Termo de Contrato	que não puderem	ser compostos pela
conciliação, conforme art. 92, §1°, da Lei n° 14.133/21.	33/2	

G	N.T.	TAT	1		1
N1f10	NOVO/	K N	de.	(1 <u>0</u>
DIUU .		1/1/1/	uc	\	4C

Representante legal do CONTRATANTE

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE PREFEITURA MUNICIPAL DE SÍTIO NOVO COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL

TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO III ARP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/202X OBJETO:

05,210.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••	••••••		
A Prefeitura Municipal de Sitio Novo de/Estado ato representado(a) pelo(a)	, inscrito(a (car e ARP - ATA Eletrônico, s) no CNP go e non A DE REG ob o nún 	J sob o nº ne), doravante GISTRO DE PI nero/202, da permissão	denominada REÇOS, deco do tipo Mer , o qual se inserta no art	, neste ÓRGÃO orrente da nor Preço constitui t. 40, inc.
1. Órgãos gerenciador e participa	ntes				
A presente ARP é integrada apenas p	pelo ÓRGÃC	GEREN	CIADOR ident	ificado no pr	eâmbulo.
2. Registros formalizados					
2.1. A presente ARP estabelece a referente a	s)/modelo(s)	, , quanti	tativo(s) e f	ornecedor(es	cujas) foram
Empresa: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx				(
Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		
Item - Código - Descrição	Marca	UND	Quantidade	Vlr Unitário	Vlr Total
			4		
				705	

- 2.2. Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP os seguintes documentos, os quais devem ser totalmente observados e cumpridos:
- 2.2.1. Termo de Referência (ou Projeto Básico) contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto;

- 2.2.2. Proposta(s) comercial(is) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s);
 - 2.2.3. Edital nº XX/202X, referente ao Pregão Eletrônico SRP nº XX/202X.

4. Cadastro reserva de fornecedores

- 4.1. Também fica FORMALIZADO, conjuntamente com a presente ARP, CADASTRO RESERVA de licitante(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo REVOGAÇÃO ou RESCISÃO da ARP e segundo a ordem de classificação final no certame, nos termos fixados no art. 82, inc. VII, e § 5°, inc. VI, da Lei 14.133/2021.
- 4.2. A formação de CADASTRO RESERVA vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO.
- 4.3. A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.
- 4.4. Caberá ao agente de contratação responsável pelo julgamento do certame para seleção do titular da presente ARP realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior.
- 4.5. Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADASTRO RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia.

5. Vigência da ARP

- 5.1. A presente ARP tem vigência de 01 (um) ano, contado a partir da data da sua publicação, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos permitidos no art. 84 da Lei 14.133/2021.
- 5.2. A prorrogação da vigência da ARP dependerá da concordância das partes e de comprovação da vantajosidade dos preços.
- 5.3. A prorrogação da vigência da ARP será registrada mediante termo de prorrogação pactuado pelas partes nos autos de gestão da ARP.
- 5.4. A prorrogação da vigência da ARP deverá ser publicada e divulgada no PNCP e no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN), em forma de extrato, devendo, ainda, ser disponibilizado no sítio eletrônico oficial.

6. Contratações futuras

6.1. As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo órgão gerenciador, ou por cada um dos participantes (se houver), observados os quantitativos

respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência do TCU.

- 6.2. Poderá haver, a critério do órgão gerenciador e desde que haja expressa concordância dos interessados envolvidos, REMANEJAMENTO DE QUANTITATIVOS previstos na ARP entre os ÓRGÃOS PARTICIPANTES, ou entre este(s) e o ÓRGÃO GERENCIADOR, o qual será formalizado nos autos de gestão da ARP por despacho da autoridade competente e publicado no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).
- 6.3. Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, as contratações futuras deverão ser realizadas, em regra, de forma proporcional para todos os itens de cada grupo, salvo justificativa técnica e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes e compatíveis com os preços de mercado, nos termos contidos no art. 82, § 2°, da Lei 14.133/2021.
- 6.4. A contratação decorrente deverá observar as condições fixadas no Edital de Licitação e seus anexos.

7. Vínculos da ARP

- 7.1. A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 7.2. O titular do registro de preços vincula-se integralmente, durante a vigência da ARP, ao cumprimento das obrigações contidas na ARP, bem como à formalização das contratações dela decorrentes, salvo cancelamento ou rescisão do registro, sob pena de sofrer as sanções administrativas previstas no Termo de Referência anexo.

8. Adesão de órgão ou entidade pública não participante

- 8.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública poderá solicitar a utilização da presente ARP (POR ADESÃO), durante sua vigência, independentemente da participação ou não na licitação sobredita, mediante anuências do órgão gerenciador e do particular titular do registro, nos termos previstos no art. 86, §§ 2º a 5º, da Lei 14.133/2021, desde que observadas as disposições abaixo:
- 8.2. O órgão ou entidade pública interessado na adesão deverá consultar prévia e diretamente o fornecedor titular da ARP, visando obter a concordância formal com a contratação pretendida.
- 8.2.1. É faculdade do fornecedor titular da ARP, observadas as condições nela estabelecidas, a aceitação ou não da contratação decorrente de adesão, independentemente de qualquer justificativa formal.
- 8.2.2. Cabe ao órgão ou entidade aderente encaminhar ao GERENCIADOR a concordância do fornecedor.

- 8.3. Proceder à consulta formal ao GERENCIADOR, por meio de ofício ou outro expediente competente, encaminhado para a PREFEITURA MUNICIPAL DE SITIO NOVO/RN, no qual deverá constar o objeto que interessa contratar, o respectivo quantitativo pretendido e a concordância dofornecedor para fins de análise e manifestação sobre a possibilidade de adesão.
- 8.4. O GERENCIADOR poderá recusar a adesão requerida, quer em face do fato de haver a possibilidade de prejuízo ao atendimento de suas próprias contratações, ou de participante da ARP, sempre por intermédio de despacho fundamentado.
- 8.5. As contratações adicionais por adesão à presente ARP deverão cumprir rigorosamente os seguintes requisitos, sem prejuízo de outros fixados na jurisprudência do TCU:
- 8.5.1. Não exceder, por órgão ou entidade pública aderente, a 50% do quantitativo total registrado para o órgão gerenciador e participante(s) (se houver), cumulativamente;
- 8.5.2. Não exceder no total das adesões já realizadas a 200% do quantitativo total registrado para o órgão gerenciador e participante(s) (se houver), independentemente donúmero de órgãos ou entidades não participantes que aderirem;
- 8.5.3. No caso de ITEM(NS)/GRUPO(S) com participação EXCLUSIVA À ME'S E EPP'S na licitação, o total das contratações decorrente da presente ARP (inclusive por adesões) não poderão totalizar mais que R\$ 80 mil, conforme jurisprudência do TCU.
- 8.5.4. Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, a contratação por adesão será realizada, em regra, de forma proporcional para todos os itens do grupo, salvo justificativa técnica e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes e compatíveis com os preços de mercado, nos termos contidos no art. 82, § 2°, da Lei 14.133/2021
- 8.6. Autorizada a utilização da ARP pelo Órgão Gerenciador, o órgão ou entidade pública não participante (aderente) apenas poderá realizar a contratação autorizada, caso estejam presentes os seguintes requisitos temporais conjuntamente:
- 8.6.1. Em até 90 DIAS corridos, contados do recebimento da autorização, em razão da caducidade do ato, podendo o prazo ser prorrogado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que solicitado pelo interessado e ainda vigente a ARP; e
 - 8.6.2. Apenas durante a vigência da presente ARP.
- 8.7. Quando da realização efetiva da respectiva contratação por adesão, deverá o órgão ou entidade aderente enviar ao GERENCIADOR, no prazo máximo de 05 DIAS corridos, contados da contratação, informar formalmente a contratação para fins de registro definitivo;
- 8.8. Caberá ao órgão ou entidade pública aderente a gestão de sua contratação, inclusive aplicando, garantida a ampla defesa e o contraditório, eventual sanção administrativa decorrente de descumprimento das obrigações contratuais, obrigando-se a informar as ocorrências e sanções aplicadas ao GERENCIADOR para fins de registro, observadas as regras e procedimentos fixados no Edital e seus anexos.

9. Atribuições do gerenciador da ARP

- 9.1. O GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro em processo administrativo de gestão de todas contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão, além das obrigações já previstas no Termo de Referência:
- 9.2. Cabe ao setor ou servidor designado do ÓRGÃO GERENCIADOR, as atribuições inerentes ao gerenciamento da presente ARP, particularmente quanto a(ao):
 - 9.2.1. Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
- 9.2.2. Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
- 9.2.3. Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
- 9.3. Receber, analisar, controlar e pronunciar-se quanto à(s) solicitação(ões) de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, ou em relação à(s) solicitação(ões) de ADESÃO(ÕES) realizada(s) por órgão ou entidade não participante desta ARP, inclusive indicando providência(s) complementar(es) necessária(s) ou até recomendando o indeferimento fundamentado, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;
- 9.4. Emitir e encaminhar ofício formalizando a autorização para utilização da ARP por órgão ou entidade aderente, inclusive com a indicação do nome do fornecedor, quantitativos autorizados, valores unitários e totais, prazo de validade da autorização e demais condições de adesão;
- 9.5. Conduzir eventuais procedimentos de alterações dos preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;
- 9.6. Propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais reajustes e revisões de preços, como também de cancelamentos e rescisões de registro contidos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a publicação das novas condições da ARP e comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
- 9.7. Propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de sanções decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- 9.8. Receber e registrar as contratações efetivamente realizadas pelos órgãos ou entidades aderentes, bem como eventuais sanções por estes aplicadas ao(s) particular(es) contratado(s) por descumprimento das obrigações assumidas na presente ARP;

9.9. Instruir os autos de gestão da presente ARP.

10. Atribuições do participante

- 10.1. Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:
- 10.2. Tomar conhecimento da ARP, incluindo eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;
- 10.3. Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociação ou cancelamento;
- 10.4. Observar e controlar o quantitativo máximo dos itens registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;
- 10.5. Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;
- 10.6. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

11. Obrigações do fornecedor

- 11.1. Além das obrigações definidas no Termo de Referência, obriga-se o FORNECEDOR, cujo preço conste registrado na presente ARP o que segue:
- 11.2. Retirar a respectiva nota de empenho ou autorização de compra, bem como assinar o termo de contrato (se for o caso), no prazo máximo de 05 dias corridos, contados da convocação;
- 11.3. Indicar, no prazo máximo de 05 dias corridos, a concordância ou não em relação à(s) solicitação(ões) de adesão por órgão ou entidade da Administração Pública não participante, indicando expressamente que tal contratação não prejudicaria as obrigações presentes e futuras assumidas para com o ÓRGÃO GERENCIADOR e os participantes;
- 11.4. Observar rigorosamente todos as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no Termo de Referência (ou Projeto Básico) integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;

- 11.5. Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no item 2.2 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- 11.6. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela(s) CONTRATANTE(S) referentes às condições firmadas na presente ARP;
- 11.7. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 dias corridos, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- 11.8. Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;
- 11.9. Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
- 11.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 11.11. Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas na proposta, todas as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação.

12. Alterações dos preços registrados

- 12.1. Os preços registrados poderão ser REAJUSTADOS, para mais ou para menos, com base na variação anual do IPCA (IBGE), ou outro índice que venha a sucedê-lo, desde que decorridos 12 MESES, contados da assinatura da ARP.
- 12.2. A qualquer tempo, o preço registrado poderá sofrer REVISÃO em decorrência de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a pactuação/negociação de novo valor compatível com o de mercado, para cada ITEM/GRUPO do objeto registrado.
- 12.1.1. Caberá a parte prejudicada a demonstração do impacto efetivo nos custos em decorrência da álea econômica extraordinária havida no mercado, não cabendo revisão de preços em casos de variação inflacionária ordinária, observando-se as regras previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021.
- 12.1.2. Não havendo acordo em relação a pactuação/negociação do preço registrado, será o respectivo registro CANCELADO/REVOGADO, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado, sem aplicação de qualquer sanção ao particular, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas ou solicitadas, bem como os demais itens/grupos não afetados pelo desequilíbrio de preços de mercado.
- 12.1.3. Em caso do CANCELAMENTO, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo ITEM/GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 4 desta ARP.

12.1.4. Toda alteração da presente ARP será publicada e divulgada, nos termos fixados no item 15 desta ARP;

13. Cancelamento/revogação e rescisão da ARP

- 13.1. O registro de preços poderá ser CANCELADO/REVOGADO, por ITEM/GRUPO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:
- 13.1.1 Não houve acordo entre as partes para pactuação/negociação de novo preço nos casos de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro em relação ao mercado, conforme regras previstas no item 12 desta ARP, Lei 14.133/2021 e no, ealterações posteriores;
- 13.1.2. Por iniciativa do próprio titular do registro, desde que apresente solicitação formal, bem como haja comprovação de situação que impossibilite o cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- 13.1.3. Presentes razões de conveniência e oportunidade ao interesse público, devidamente justificadas.
- 13.2. O registro de preços poderá ser RESCINDIDO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, observada a gravidade da conduta e os reflexos em relação ao interesse público, quando o titular do registro:
- 13.2.1. Não executar de forma total ou parcial qualificada as obrigações presentes nesta ARP:
- 13.2.2. Recusar-se a retirar e assinar a nota de empenho ou instrumento contratual no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo órgão ou entidade Contratante;
- 13.2.3. Der causa à rescisão administrativa de dois ou mais contratos firmados com base neste ARP;
- 13.2.4. Não mantiver as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação, salvo irregularidade temporária e sanável em até 30 DIAS;
- 13.2.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
- 13.3. O cancelamento/revogação do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante registro em termo de cancelamento/revogação assinado pelas partes interessadas.

- 13.3.1. Havendo cancelamento/revogação do registro, não caberá a aplicação de qualquer espécie de sanção administrativa ao titular do registro.
- 13.4. O cancelamento/revogação do registro na hipótese prevista no item 13.1.2 desta ARP não poderá ser aceita em prejuízo ao interesse público.
- 13.5. A rescisão do registro de preços será determinada em decisão unilateral e fundamentada do ÓRGÃO GERENCIADOR, garantido o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.
- 13.5.1. A rescisão do registro de preços poderá ensejar a abertura de procedimento de apuração da responsabilidade e aplicação de sanções administrativas em face do titular do registro.

14. Sanções administrativas por descumprimento de obrigações contidas na ARP

- 14.1. As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Termo de Referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
- 14.2. Ao órgão gerenciador caberá a aplicação de sanções administrativas em relação ao descumprimento direto de obrigação contida nesta ARP, como também aos contratos por ele firmados em decorrência do presente registro de preços.
- 14.3. Cabe a cada órgão ou entidade participante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento em suas próprias contratações, comunicando ao gerenciador para fins de registro quaisquer sanções aplicadas.

15. Publicidade e divulgação

- 15.1. A formalização da ARP, como também suas possíveis alterações, prorrogações, cancelamento e rescisões, serão publicados e divulgados no PNCP Portal Nacional de Contratações Públicas, bem como, em forma de extrato, no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte (FEMURN).
- 15.2. Todas as informações do presente registro de preço serão também disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.

16. Disposições finais

- 16.1. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com a legislação vigente, particularmente com a Lei 14.133/2021, Decreto Municipal nº. 17/2017 e jurisprudência do TCU, STJ e demais tribunais.
- 16.2. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Agente de Contratação.

16	.3. Fica	eleito	o o Foro da C	oma	arca de Tar	ıgará, (do Est	ado d	lo Ric	o Grande o	lo N	orte, para di	rimir
os	litígios	que	decorrerem	da	execução	desta	ARP	que	não	puderem	ser	compostos	pela
co	nciliação	Э.											

 al a	4- 20
 ae	ae zu

Prefeita Constitucional do Município de Sitio Novo

EMPRESA (S):

CADASTRO RESERVA:

10

TESTEMUNHAS:

1-

2-

