

	Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.				
37	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 3 kg.</b></p> <p>Características organolépticas: Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no máximo 24 horas antes e resfriada antes da entrega e estar sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou</p>	PCT	01	25	75

*JP*



SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FÁTIMA - PARANÁ

Avenida 14 de dezembro, 48 – Centro

Fone: (43) 3552-2921 - CEP. 86310-000 - Nova Fátima – PR

000102

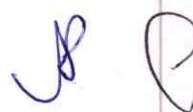
	<p>federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.</p>				
38	<p><b>FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - Embalagem de 1 kg.</b> Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os</p>	KG	20	50	250

*Handwritten signatures*

	padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.				
39	<p><b>FRANGO PEITO SEM OSSO CONGELADO - Embalagem de 1 kg.</b></p> <p>Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01</p>	KG	20	50	250




	ANVISA/MS.				
40	<p><b>IOGURTE SABORES - Embalagem de 1 litro.</b> Ingredientes: Sabor coco, morango ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite pasteurizado semidesnatado, com polpa de frutas. Características organolépticas: O iogurte deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP</p>	LT	10	25	50



	ou SIF.				
41	<p><b>MAIONESE CREMOSA</b> - <b>Embalagem de 500g.</b> Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulantes ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto viscoso e gelatinoso, de consistência tal. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de</p>	UND	20	50	100

*J* *P*



SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FÁTIMA - PARANÁ

Avenida 14 de dezembro, 48 – Centro

Fone: (43) 3552-2921 - CEP. 86310-000 - Nova Fátima – PR

00010

	validade e quantidade do produto.				
42	<p><b>MARGARINA COM SAL - Embalagem de 500g.</b> Ingredientes: Óleo de soja, água, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitaminas B (B1, B6 e B12), selenito de sódio (selênio), vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, antioxidantes: TBHQ, EDTA cálcio dissódico e BHT, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum, cúrcuma e beta caroteno. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto cremoso, de consistência tal, cor branca a amarelo claro. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá</p>	UND	10	20	100

Handwritten initials or signature in blue ink.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FÁTIMA - PARANÁ

Avenida 14 de dezembro, 48 – Centro

Fone: (43) 3552-2921 - CEP. 86310-000 - Nova Fátima – PR

000107

	conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
43	<p><b>CREME DE LEITE - Embalagem longa vida de 200g</b> <b>Ingredientes:</b> Creme de leite e estabilizantes goma xantana, carboximetilcelulose, carragena, celulose microcristalina e citrato de sódio. Características organolépticas: Pasteurizado, 100% de origem animal. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.</p>	UND	24	48	150

J P



**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE NOVA FÁTIMA - PARANÁ**

Avenida 14 de dezembro, 48 – Centro

Sistema Único de Assistência Social

Fone: (43) 3552-2921 - CEP. 86310-000 - Nova Fátima – PR

44	<p><b>DOCE DE LEITE PASTOSO</b> -  <b>Embalagem de 400g</b>          Ingredientes: Açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite e/ou leite em pó integral, sal, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de potássio, aditivos amido modificado, corante de caramelo e aroma de doce de leite.          Características organolépticas:          Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades</p>	UND	05	50	50
----	---	-----	----	----	----

*J* *Q*

00010

	<p>estritamente necessárias para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Com registro no SIF ou SIP.</p>				
<p>45</p>	<p><b>LEITE CONDENSADO - Embalagem longa vida de 395g.</b>          Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral em pó e açúcar, com 8% de gordura.          Características organolépticas: Líquido de aspecto cremoso, de cor amarela claro. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e</p>	<p>UND</p>	<p>12</p>	<p>48</p>	<p>150</p>

J Q

000110

	<p>sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.</p>				
<p>46</p>	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO - Embalagem de 400g.</b></p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, soro de leite concentrado, estabilizantes, conservantes, acidulante ácido láctico e fermento láctico. Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências</p>	<p>UND</p>	<p>05</p>	<p>50</p>	<p>50</p>




	<p>de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.</p>				
<p>47</p>	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem de 400g.</b>          Ingredientes: Leite em pó integral pasteurizado.          Características organolépticas: Pó branco homogêneo. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante.          Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O</p>	<p>UND</p>	<p>12</p>	<p>25</p>	<p>150</p>

*Handwritten signature and initials*

<p>produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.</p>				
<p><b>OVOS TIPO GRANDES - Bandeja com 30 unidades.</b>                  Características organolépticas: Tamanho médio a grande. Procedentes de estabelecimento com Inspeção Sanitária Oficial. Deve apresentar-se íntegro, limpo, sem rachaduras ou trincados. Exigências de entrega: Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência.</p>	<p>UND</p>	<p>05</p>	<p>50</p>	<p>150</p>

*Handwritten signature or initials in blue ink.*

<p>49</p>	<p><b>AMIDO DE MILHO - Embalagem de 1 kg,</b> Ingredientes: Amido de milho em pó. Características organolépticas: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p>UND</p>	<p>02</p>	<p>25</p>	<p>25</p>
<p>50</p>	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA - Embalagem de 500g,</b> Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Produto obtido pela torração da mandioca, não devendo conter materiais terrosos,</p>	<p>UND</p>	<p>05</p>	<p>25</p>	<p>25</p>

*Handwritten marks: a stylized signature and a circle.*

	<p>parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
51	<p><b>FARINHA DE TRIGO - Embalagem de 5 kg.</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características organolépticas: Tipo especial, obtida de grãos de trigo são, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de</p>	UND	05	15	100

*J* *D*



	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
52	<b>FAROFA TEMPERADA</b> - Embalagem de 500g. de qualidade, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir data de entrega. e data de fabricação de até 30 dias.	UND	05	25	25
53	<b>TRIGO PARA QUIBE</b> - Embalagem de 500g, Ingredientes: Trigo para quibe. Características organolépticas: Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	UND	10	25	50

*Handwritten signatures*

	informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
54	<p><b>FUBÁ - Embalagem de 1 kg.</b> Ingredientes: Farinha de milho fina. Características organolépticas: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>	UND	05	25	100
55	<p><b>AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 5 kg,</b> Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Características organolépticas: De acordo com a NTA 52. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor: branca.</p>	UND	15	50	200

*(Handwritten signatures)*

	<p>Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
56	<p><b>ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Embalagem de 5 kg.</b> Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz in natura. Características organolépticas: Classificação: tipo 1, polido, longo fino, medindo 6 mm. Deve ser de procedência nacional, safra corrente. Não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. No teste de cocção, deve obter os seguintes resultados: cozimento em 15 minutos (máximo), resultado positivo, com 100% dos grãos cozidos, sem empapar. Exigências de entrega: Validade</p>	UND	15	50	200

	<p>mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
57	<p><b>CANJICA DE MILHO AMARELA</b> - <b>Embalagem de 500g,</b> Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada, odor e sabor próprios. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica.</p>	UND	12	25	75




	<p>O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.</p>				
58	<p><b>CANJICA DE MILHO BRANCA</b> -  <b>Embalagem de 500g,</b>          Ingredientes: Canjica de milho amarela.          Características organolépticas: Tipo 1, cl asse branca, subgrupo despeliculada, O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo.          Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e</p>	UND	12	25	75




000120

	procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
59	<b>FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg.</b> Ingredientes: Grãos comestíveis de feijão in natura. Características organolépticas: Tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	12	50	100

J E