



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## RELATÓRIO ANÁLISE DE AMOSTRAS

Após finalização do Chamamento – nº 01/2019, segue conclusão.

### 1. BORGOMERCOMÉRCIO DE CARNES EIRELI: Itens que a empresa apresentou:

| Nº item | Nome   | Descrição   | MARCA                   |
|---------|--|---|-------------------------|
| 17      | <b>CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA - TIPO PATINHO</b>             | CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA – TIPO PATINHO<br>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada. A carne deverá ser entregue congelada em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius). Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Devendo ser entregue diretamente nas unidades escolares.<br>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, e lacrada, empacotada em no máximo 1kg. | <b>FRIGORÍFICO SCOZ</b> |
| 18      | <b>CARNE BOVINA SEM OSSO - TIPO MÚSCULO</b>                      | CARNE BOVINA SEM OSSO – TIPO MÚSCULO<br>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada. A carne deverá ser entregue congelada em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius). Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Devendo ser entregue diretamente nas unidades escolares.<br>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, e lacrada, empacotada em no máximo 1kg.          | <b>FRIGORÍFICO SCOZ</b> |
| 20      | <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO SEM TEMPERO</b> | CARCATERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc.<br>O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser entregue congelado em temperatura entre -12 a -18°C (graus Celsius), em veículo que permite a manutenção da temperatura recomendada da carne.   | <b>GRANJEIRO</b>        |

Todas as amostras foram aprovadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

## 2. PANIFICADORA GARCIA LTDA: Itens que a empresa apresentou:

| Nº item | Nome                 | Descrição   | MARCA  |
|---------|----------------------|---|--------|
| 56      | MASSINHA DE FAROFA   | Massinha de farofa com embalem íntegra, acondicionados em pacotes transparentes. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. Peso unitário: 40g  | GARCIA |
| 63      | PÃO FRANCÊS          | Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Entregas na data de fabricação. | GARCIA |
| 64      | PÃO INTEGRAL FATIADO | Pão com massa de farinha de trigo especial e farinha integral, fermento e água. produto separado com no mínimo 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de corante caramelo. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas) Embalagem: embalado em saco de polietileno atóxico, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de fabricação. Embalagem contendo 600g do produto.  | GARCIA |
| 65      | PÃO PULLMAN FATIADO  | Pão com massa de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fermento e água. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas) Embalagem: embalado em saco de polietileno atóxico, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de fabricação. Embalagem contendo 600g do produto.   | GARCIA |

Todas as amostras foram aprovadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

### 3. CLEITON DE SOUZA COMERCIAL ME: Itens que a empresa apresentou:

| Nº item | Nome  | Descrição  | MARCA            |
|---------|---|--|------------------|
| 1       | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</b>               | Composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes íntegros, bem vedados, contendo 1 Kg cada.   | <b>APTI</b>      |
| 4       | <b>ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO</b> | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   | <b>TIO ROMÃO</b> |
| 5       | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b>                    | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   | <b>TIO ROMÃO</b> |
| 6       | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>                        | O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.   | <b>NEILAR</b>    |
| 8       | <b>BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL</b>                    | EMBALAGEM de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais  | <b>PRODASA</b>   |
| 10      | <b>BISCOITO TIPO MAISENA</b>                        | Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante.<br>EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | <b>PRODASA</b>   |
| 13      | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL</b>             | Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, sendo esta à vácuo. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. | <b>OURO</b>      |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |   |                 |
|----|--|---|-----------------|
| 15 | <b>CANELA EM PÓ</b>  | Produto deve conter em sua composição apenas canela. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.  | <b>NEILAR*</b>  |
| 16 | <b>CANELA EM RAMO</b>  | Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.   | <b>APTI</b>     |
| 21 | <b>CHÁ (sabor natural)</b>   | Chá, produto para preparo de cha, embalado em caixas de 10gr, com 10 saquinhos. sabores: capim-limao, camomila, erva-doce, maracuja, hortela, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.  | <b>NEILAR</b>   |
| 22 | <b>CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA</b>   | (PCT 500 G) em pó fino homogêneo obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Embalagem plástica, sem aditivos químicos, com data de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.   | <b>SINHÁ</b>    |
| 23 | <b>CRAVO DA ÍNDIA</b>  | Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.   | <b>NEILAR</b>   |
| 26 | <b>DOCE DE MORANGO CREMOSO</b>   | EMBALAGEM: Fornecer em potes de polietileno resistente de até <b>900 g</b> , com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.  | <b>JULIMAR</b>  |
| 28 | <b>FARINHA DE MILHO - TIPO FUBÁ GROSSA</b>   | A farinha deve ser fabricada a partir das matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após entrega.  | <b>SINHÁ</b>    |
| 29 | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9)</b> | ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, contendo 5kg. Embalada em sacos plásticos, não violados e resistentes. | <b>GARDENIA</b> |
| 31 | <b>FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO</b>  | Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organolepticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. Com registro no Ministério da Agricultura – SIF.                             | <b>APTI</b>     |
| 38 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO</b>  | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.                                       | <b>NEILAR</b>   |
| 39 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI</b>  | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.                                       | <b>NEILAR</b>   |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |                 |
|----|---|--|-----------------|
| 41 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO</b>                       | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>NEILAR</b>   |
| 48 | <b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>                        | <b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b> Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.<br>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.<br><b>EMBALAGEM:</b> Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.<br>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.<br>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega. | <b>LANGUIRU</b> |
| 49 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>                             | Instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E e, C. embalagem de 1 kg – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%).<br>Características sensoriais. aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. validade mínima de 3 meses após a entrega.  | <b>LANGUIRU</b> |
| 50 | <b>LEITE SEM LACTOSE</b>                                | (EMBALAGEM 1000 ML)<br>Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose.<br>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.<br>Embalagem Tetra pak, contendo 1000 ml do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura.<br>Prazo de validade: mínimo 4 meses.<br>Data de fabricação: máximo 30 dias.   | <b>LANGUIRU</b> |
| 51 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PARAFUSO)</b>                | A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.   | <b>ROSANE</b>   |
| 52 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO)</b> | A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.<br>Embalagem padronizada contendo 500g do produto.<br>Prazo de validade: 12 meses.<br>Data de fabricação: máximo 30 dias.  | <b>GALO</b>     |
| 54 | <b>MARGARINA CREMOSA COM</b>                            | Características técnicas: produto refrigerado obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificado, água, soro de leite, leite em pó desnatado, vitamina A,   | <b>DELICIA</b>  |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                              |   |                |
|----|------------------------------|---|----------------|
|    | <b>SAL</b>                   | estabilizantes, conservantes, acidulantes, antioxidantes e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Aroma idêntico ao natural de manteiga, contendo de 70% de lipídeos. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. |                |
| 59 | <b>NOZ MOSCADA EM PÓ</b>     | Ingredientes: Noz moscada. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.   | <b>NEILAR</b>  |
| 60 | <b>ÓLEO DE SOJA TIPO 1</b>   | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado tipo 1, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.<br>EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.<br>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.                         | <b>COAMO</b>   |
| 61 | <b>ORÉGANO</b>               | Ingredientes: Orégano em folhas. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 50g.   | <b>APTI</b>    |
| 67 | <b>POLVILHO AZEDO</b>        | <i>Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso.<br/>Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</i>  | <b>ROCHA*</b>  |
| 68 | <b>PUDIM SABOR BAUNILHA</b>  | Pó para pudim sabor baunilha contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  | <b>APTI</b>    |
| 69 | <b>PUDIM SABOR CHOCOLATE</b> | Pó para pudim sabor chocolate contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.   | <b>APTI</b>    |
| 70 | <b>PUDIM SABOR COCO</b>      | Pó para pudim sabor coco contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  | <b>APTI</b>    |
| 71 | <b>PUDIM SABOR MORANGO</b>   | Pó para pudim sabor morango contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.   | <b>APTI</b>    |
| 77 | <b>SAGÚ</b>                  | Sagú de mandioca tipo 1. Embalagem de 500g, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 6 meses.  | <b>CALDÃO</b>  |
| 78 | <b>SAL REFINADO</b>          | Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.  | <b>MIRAMAR</b> |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|           |                       |  |               |
|-----------|-----------------------|--|---------------|
|           | <b>IODADO</b>         | Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais |               |
| <b>80</b> | <b>VINAGRE BRANCO</b> | Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais                 | <b>HEINIG</b> |

## \*MARCAS REPROVADAS:

- **ITEM 15 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: CANELA EM PÓ:** Produto deve conter em sua composição apenas canela. Embalagem de 30g.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA NEILAR, POSSUI EM SUA COMPOSIÇÃO ALÉM DA CANELA, O AÇÚCAR, NÃO ATENDENDO ASSIM, AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS NO CHAMAMENTO.**

- **ITEM 67 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: POLVILHO AZEDO:** Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr.

Prazo de validade: mínimo de 3 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA ROCHA, DEPOIS DE ASSADO, UTILIZANDO O MESMO TEMPO E TEMPERATURA QUE AS DEMAIS MARCAS, APRESENTOU-SE COM ASPECTO “EMPAÇOCADO”.**

Os demais itens apresentados foram aprovados.

## 4. **ALFREDO COMERCIO VAREJISTA LTDA-ME:** Itens que a empresa apresentou:

| ITEM     | DESCRIÇÃO                             | ESPECIFICAÇÕES   | MARCA           |
|----------|---------------------------------------|--|-----------------|
| <b>1</b> | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</b> | Composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes íntegros, bem vedados, contendo 1 Kg cada.   | <b>NEILAR</b>   |
| <b>2</b> | <b>AÇÚCAR REFINADO</b>                | <i>Deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. para aplicação em bebidas frias, quentes e panificação. Prazo de validade: mínimo 10 meses.</i> | <b>GUARANI*</b> |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |                  |
|----|---|--|------------------|
| 3  | <b>AMIDO DE MILHO</b>                               | Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | <b>NEILAR</b>    |
| 4  | <b>ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO</b> | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   | <b>TIO ROMÃO</b> |
| 5  | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b>                    | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   | <b>TIO ROMÃO</b> |
| 6  | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>                        | O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.   | <b>APTI</b>      |
| 8  | <b>BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL</b>                    | EMBALAGEM de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | <b>DIANA</b>     |
| 9  | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b>                    | 400gr, Deve conter em embalagem plástica, atóxica, com prazo de validade de no mínimo 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>ORQUIDEA</b>  |
| 10 | <b>BISCOITO TIPO MAISENA</b>                        | Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>ORQUIDEA</b>  |
| 11 | <b>BISCOITO DE LEITE SEM LACTOSE</b>                | Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem  | <b>GIRASSOL</b>  |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |  |                 |
|----|--|--|-----------------|
|    |  | lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |                 |
| 13 | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL</b>  | Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, sendo esta à vácuo. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.   | <b>OURO</b>     |
| 15 | <b>CANELA EM PÓ</b>  | <i>Produto deve conter em sua composição apenas canela. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 30g.</i>  | <b>NEILAR*</b>  |
| 21 | <b>CHÁ (sabor natural)</b>   | Chá, produto para preparo de chá, embalado em caixas de 10gr, com 10 saquinhos. sabores: capim-limão, camomila, erva-doce, maracujá, hortelã, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.   | <b>NEILAR</b>   |
| 22 | <b>CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA</b>                                 | (PCT 500 G) em pó fino homogêneo obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Embalagem plástica, sem aditivos químicos, com data de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.  | <b>APTI</b>     |
| 25 | <b>DOCE DE LEITE</b>   | <i>Em pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e outras substâncias anormais, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Deve apresentar consistência cremosa ou pastosa, homogênea, sem cristalização. Cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, contendo 400 g do produto.</i> | <b>AUREA*</b>   |
| 26 | <b>DOCE DE MORANGO CREMOSO</b>   | EMBALAGEM: Fornecer em potes de polietileno resistente de até <b>900 g</b> , com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.   | <b>JULIMAR</b>  |
| 27 | <b>FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA</b> | <i>Farinha de mandioca, tipo 1, grupo seca, subgrupofina, classe branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em saco plástico atóxicos de 1kg. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem</i>  | <b>SUPER10*</b> |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |   |                    |
|----|--|---|--------------------|
|    |  | <i>deve estar intacta, em pacotes de 1 kg e COM REGISTRO NO MINISTERIOS DA AGRICULTURA - SIF.DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES</i>   |                    |
| 28 | <b>FARINHA DE MILHO - TIPO FUBÁ GROSSA</b>   | <i>A farinha deve ser fabricada a partir das matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade mínima de 6 meses após entrega.</i>   | <b>ROCHA*</b>      |
| 29 | <b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9)</b> | ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.<br>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, contendo 5kg. Embalada em sacos plásticos, não violados e resistentes.   | <b>ROSA BRANCA</b> |
| 30 | <b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>   | De primeira qualidade, enriquecida com ferro e acido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e deve ser isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e numero de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega  | <b>ORQUIDEA</b>    |
| 31 | <b>FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO</b>  | Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organoletticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. Com registro no Ministério da Agricultura – SIF.   | <b>APTI</b>        |
| 32 | <b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO</b>  | O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.<br>Características sensoriais(organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.<br>Embalagem contendo 125g do produto. | <b>APTI</b>        |
| 38 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO</b>  | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | <b>NEILAR</b>      |
| 39 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI</b>  | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem   | <b>NEILAR</b>      |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |   |                    |
|----|---|---|--------------------|
|    |   | deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |                    |
| 48 | <b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>                        | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p> | <b>PIRACANJUBA</b> |
| 50 | <b>LEITE SEM LACTOSE</b>                                | <p>(EMBALAGEM 1000 ML)</p> <p>Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose.</p> <p>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.</p> <p>Embalagem Tetra pak, contendo 1000 ml do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>   | <b>PIRACANJUBA</b> |
| 52 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO)</b> | <p>A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Embalagem padronizada contendo 500g do produto.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  | <b>ORQUIDEA</b>    |
| 67 | <b>POLVILHO AZEDO</b>                                   | <p>Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso.</p> <p>Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>   | <b>VÓ TILA</b>     |
| 68 | <b>PUDIM SABOR BAUNILHA</b>                             | <p>Pó para pudim sabor baunilha contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.</p>   | <b>APTI</b>        |
| 71 | <b>PUDIM SABOR MORANGO</b>                              | <p>Pó para pudim sabor morango contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data</p>  | <b>APTI</b>        |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                            |   |                |
|----|----------------------------|---|----------------|
|    |                            | de fabricação máximo 60 dias.   |                |
| 78 | <b>SAL REFINADO IODADO</b> | Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | <b>MIRAMAR</b> |
| 80 | <b>VINAGRE BRANCO</b>      | Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais  | <b>HENNING</b> |

## \*MARCAS REPROVADAS:

**Item 2 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: AÇÚCAR REFINADO:** Deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. Para aplicação em bebidas frias, quentes e panificação.

Prazo de validade: mínimo 10 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO, MARCA GUARANI, POSSUI COLORAÇÃO ESCURA E RENDIMENTO INSATISFATÓRIA, NÃO ATENDENDO ASSIM, AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS NO CHAMAMENTO.**

**Item 15- ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: CANELA EM PÓ:** Produto deve conter em sua composição apenas canela. Embalagem de 30g.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA NEILAR, POSSUI EM SUA COMPOSIÇÃO ALÉM DA CANELA, O AÇÚCAR, NÃO ATENDENDO ASSIM, AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS NO CHAMAMENTO.**

**Item 25 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: DOCE DE LEITE:** Em pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e outras substâncias anormais, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Deve apresentar consistência cremosa ou pastosa, homogênea, sem cristalização. Cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, contendo 400g do produto.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA ÁUREA, POSSUI EM SUA COMPOSIÇÃO O AMIDO, NÃO ATENDENDO ASSIM, AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS NO CHAMAMENTO.**

**Item 27 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL - TIPO 1, GRUPO SECA EXTRA FINA, CLASSE BRANCA:** Farinha de mandioca, tipo 1, grupo seca, subgrupofina, classe branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em saco plástico atóxicos de 1kg. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta e com registro no ministérios da agricultura - sif. E deve constar data de fabricação.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO, MARCA SUPER 10, APRESENTOU-SE COM COR AMARELADA E ODOR QUE NÃO CONDIZ COM O ODOR CARACTERÍSTICO DE FARINHA DE MANDIOCA.**

**Item 28 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: FARINHA DE MILHO - TIPO FUBÁ GROSSO:** A farinha deve ser fabricada a partir das matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

**REPROVADO: O PRODUTO, MARCA ROCHA, NÃO COZINHOU BEM E APRESENTOU - SE COM ASPECTO "EMAPAÇOCADO".**

Os demais itens apresentados foram aprovados.

## 5. AP OESTE DISTRIBUIDORA E COMERCIO: Itens que a empresa apresentou:

| ITEM | DESCRIÇÃO   | ESPECIFICAÇÕES  | MARCA              |
|------|---|---|--------------------|
| 1    | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</b>               | Composto por açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes íntegros, bem vedados, contendo 1 Kg cada.  | <b>APTI</b>        |
| 2    | <b>AÇÚCAR REFINADO</b>                              | Deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. para aplicação em bebidas frias, quentes e panificação. Prazo de validade: mínimo 10 meses. | <b>ALTO ALEGRE</b> |
| 4    | <b>ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO</b> | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.  | <b>MINUTINHO</b>   |
| 5    | <b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I</b>                    | De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.  | <b>MINUTINHO</b>   |
| 6    | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>                        | <i>O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</i>   | <b>BELA*</b>       |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |                    |
|----|---|--|--------------------|
| 7  | <b>AVEIA EM FLOCOS MEDIO</b>                | O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.   | <b>BELA</b>        |
| 8  | <b>BISCOITOS tipo ÁGUA E SAL</b>            | EMBALAGEM de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | <b>DIANA</b>       |
| 9  | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b>            | 400gr, Deve conter em embalagem plástica, atóxica, com prazo de validade de no mínimo 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>GERMANI</b>     |
| 10 | <b>BISCOITO TIPO MAISENA</b>                | <i>Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante.</i><br>EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>COROA*</b>      |
| 12 | <b>BISCOITO tipo ÁGUA E SAL SEM LACTOSE</b> | Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | <b>LIANE</b>       |
| 13 | <b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL</b>     | Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, sendo esta à vácuo. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.   | <b>OURO/IGUAÇU</b> |
| 14 | <b>CACAU EM PÓ 100%</b>                     | Cacau em pó sem açúcar. Ingredientes: Cacau em pó. Embalagem contendo 200g. Prazo de validade mínimo de: 10 meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.   | <b>APTI</b>        |





# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |  |           |
|----|---|--|-----------|
| 21 | CHÁ (sabor natural)   | Chá, produto para preparo de cha, embalado em caixas de 10gr, com 10 saquinhos. sabores: capim-limao, camomila, erva-doce, maracuja, hortela, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.   | CHILENO   |
| 22 | CONDIMENTO EM PÓ COLORÍFICO DE PRIMEIRA   | (PCT 500 G) em pó fino homogêneo obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos. Embalagem plástica, sem aditivos químicos, com data de validade de no mínimo 6 meses da data da entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.  | BELA      |
| 23 | CRAVO DA ÍNDIA  | Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10g.  | BELA      |
| 24 | CREME VEGETAL SEM LACTOSE E SEM SAL   | Fornecer em embalagem tipo pote plástico de 500 gramas; contendo o número de registro no Ministério da Saúde.<br>Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A e D), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizante ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga), antioxidantes EDTA cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma.<br>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.  | BECCEL    |
| 25 | DOCE DE LEITE   | <i>Em pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e outras substâncias anormais, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Deve apresentar consistência cremosa ou pastosa, homogênea, sem cristalização. Cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, contendo 400 g do produto.</i> | DOCITO*   |
| 26 | DOCE DE MORANGO CREMOSO   | EMBALAGEM: Fornecer em potes de polietileno resistente de até <b>900 g</b> , com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional.<br>Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.  | DIFRUTTI  |
| 28 | FARINHA DE MILHO - TIPO FUBÁ GROSSA   | A farinha deve ser fabricada a partir das matérias primas e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após entrega.   | DALLA     |
| 29 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) | ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Apresentar 6% de fibra alimentar. Apresentar validade superior a 6 (SEIS) meses a partir da data de entrega.<br>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, contendo 5kg. Embalada em sacos plásticos, não violados e resistentes.   | PAN FACIL |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |  |   |                                   |
|----|--|---|-----------------------------------|
| 30 | <b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>                           | De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e deve ser isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega  | <b>PAN FACIL</b>                  |
| 31 | <b>FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO</b>                      | Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organolépticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. Com registro no Ministério da Agricultura – SIF.   | <b>TRISANTI*</b><br><b>/ROYAL</b> |
| 32 | <b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO</b>        | O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.<br>Características sensoriais(organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.<br>Embalagem contendo 125g do produto. | <b>PAKMAYA</b>                    |
| 33 | <b>FÓRMULA INFANTIL 1 PARA LACTENTES</b>                   | Fórmula infantil 1 para lactentes de 0 a 6 meses contendo prebióticos (GOS/FOS), DHA e ARA, nucleotídeos. Embalagem deve ser íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo informações gerais, data de fabricação e validade.   | <b>APTAMIL PREMIUM 1</b>          |
| 34 | <b>FÓRMULA INFANTIL 2 PARA LACTENTES</b>                   | Fórmula infantil 2 para lactentes de 6 meses a 1 ano, contendo prebióticos (GOS/FOS), DHA e ARA, nucleotídeos. Embalagem deve ser íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo informações gerais, data de fabricação e validade.  | <b>APTAMIL PREMIUM 2</b>          |
| 35 | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA</b> | Fórmula infantil para crianças de primeira infância a partir de 10 meses. Embalagem deve estar íntegra, não deve estar amassada ou enferrujada. Embalagem de 800g contendo as informações gerais, data de fabricação e validade.  | <b>APTAMIL PREMIUM 3</b>          |
| 38 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR MORANGO</b>                        | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | <b>LEO</b>                        |
| 39 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR ABACAXI</b>                        | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,  | <b>LEO</b>                        |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                                   |  |                         |
|----|-----------------------------------|--|-------------------------|
|    |                                   | ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |                         |
| 40 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR UVA</b>   | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>LEO</b>              |
| 41 | <b>GELATINA EM PÓ SABOR LIMÃO</b> | Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses data de fabricação máximo 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | <b>LEO</b>              |
| 48 | <b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>  | <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p> | <b>LANGUIRU/LATVIDA</b> |
| 49 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>       | <p><i>Instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E e, C. embalagem de 1 kg – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%).</i></p> <p><i>Características sensoriais. aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. validade mínima de 3 meses após a entrega.</i></p>   | <b>BELAC*</b>           |
| 50 | <b>LEITE SEM LACTOSE</b>          | <p>(EMBALAGEM 1000 ML)</p> <p>Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose.</p> <p>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase.</p> <p>Embalagem Tetra pak, contendo 1000 ml do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura.</p> <p>Prazo de validade: mínimo 4 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias.</p>  | <b>LATVIDA</b>          |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRÔNOMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |   |   |                |
|----|---|---|----------------|
| 51 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO PARAFUSO)</b>                | A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.  | <b>DIANA</b>   |
| 52 | <b>MACARRÃO COM OVOS (TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO)</b> | A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve constar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias.  | <b>ROSANE</b>  |
| 60 | <b>ÓLEO DE SOJA TIPO 1</b>                              | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado tipo 1, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.   | <b>COCAMAR</b> |
| 61 | <b>ORÉGANO</b>  | Ingredientes: Orégano em folhas. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 50g.   | <b>BELA</b>    |
| 67 | <b>POLVILHO AZEDO</b>                                   | Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.   | <b>BELA</b>    |
| 68 | <b>PUDIM SABOR BAUNILHA</b>                             | Pó para pudim sabor baunilha contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.  | <b>APTI</b>    |
| 71 | <b>PUDIM SABOR MORANGO</b>                              | Pó para pudim sabor morango contendo aromatizante sintético idêntico ao natural. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Data de fabricação máximo 60 dias.   | <b>APTI</b>    |
| 77 | <b>SAGÚ</b>   | <i>Sagú de mandioca tipo 1. Embalagem de 500g, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 6 meses.</i>   | <b>BELA*</b>   |
| 78 | <b>SAL REFINADO IODADO</b>                              | Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | <b>GARÇA</b>   |



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

|    |                |  |        |
|----|----------------|--|--------|
| 80 | VINAGRE BRANCO | Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | CHEMIM |
|----|----------------|--|--------|

## \*MARCAS REPROVADAS:

**Item 06 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: AVEIA EM FLOCOS FINOS:** O produto não deve apresentar sujidades, umidade, ou bolor. Odor característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 200g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo 06 meses a partir da data da entrega.

**REPROVADO: A EMBALAGEM DO PRODUTO MARCA BELA, NÃO CONDIZ COM O CONTEÚDO, SENDO QUE ESTAVA DESCRITO NA EMBALAGEM “FLOCOS FINOS”, PORÉM O PRODUTO CONTINHA FLOCOS MÉDIOS.**

**Item 10 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: BISCOITO TIPO MAISENA:** Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de

sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações:

nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.

**REPROVADO: NO QUESITO “ESPECIFICAÇÃO” O PRODUTO, MARCA COROA, ESTAVA EM ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES, PORÉM APÓS VERIFICAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, O SABOR NÃO FOI APROVADO.**

**Item 25 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: DOCE DE LEITE:** Em pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e outras substâncias anormais, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Deve apresentar consistência cremosa ou pastosa, homogênea, sem cristalização. Cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem em potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, contendo 400g do produto.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA DOCITO, POSSUI EM SUA COMPOSIÇÃO O AMIDO, NÃO ATENDENDO ASSIM, AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS NO CHAMAMENTO.**

**Item 30 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO:** Embalagem: pote plástico de 250gr. Características organolepticas: aspecto – próprio; cor - própria; cheiro – próprio; sabor - próprio. o produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. Com registro no Ministério da Agricultura – SIF.

Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA TRISANTI, NÃO POSSUI EMBALAGEM PLÁSTICA, É POUCO RESISTENTE, O QUE DIFICULTA O FECHAMENTO DA TAMPA.**

**Item 49 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL:** Embalagem: Instantâneo rico em ferro e vitaminas A,D,E e, C. Embalagem de 1 kg – por conteúdo de matéria gorda em: integral (maior ou igual a 26,0%). Características sensoriais: pó uniforme sem grumos, não pode conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, cor branco amarelado,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGRONÔMICA

Site: [www.agronomica.sc.gov.br](http://www.agronomica.sc.gov.br) Email: [prefeitura@agronomica.sc.gov.br](mailto:prefeitura@agronomica.sc.gov.br)

CNPJ: 83.102.590/0001-90 - Fone: (47)3542-0166

Rua 7 de Setembro, nº 215 – Centro - 89188-000 – Agronômica/ SC

sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, permanecendo totalmente homogêneo.

Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA BELAC, NÃO DILUI CORRETAMENTE, E POSSUI POUCO RENDIMENTO.**

**Item 77 - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: SAGÚ:** Sagú de mandioca tipo 1. Embalagem de 500g, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.

**REPROVADO: O PRODUTO MARCA BELA, APRESENTOU-SE COM ASPECTO “EMPAÇOCADO”.**

Os demais itens apresentados foram aprovados.

Agronômica, 01 de Abril de 2019.

## Assinaturas

### COMISSÃO DE PRÉ QUALIFICAÇÃO

\_\_\_\_\_  
Heidi Keske Antunes – Nutricionista

\_\_\_\_\_  
Marta Maurer Krieger – Representante dos Pais e Alunos  
no CAE

\_\_\_\_\_  
Eliane Souza – Merendeira

\_\_\_\_\_  
Maria Regina Medeiros – Assessora Especial – DASE

\_\_\_\_\_  
Vilma Aparecida Generoso Fernandes Dellajustina –  
Merendeira

\_\_\_\_\_  
Marize Zulmira Stuhler Alberton – Diretora da El Beatriz  
Lopes da Silva