



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 554 /24

**Processo Administrativo:** PMC.2023.00060688-91

**Interessado:** Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 110/2024

**Objeto:** Registro de Preços de gêneros alimentícios não perecíveis.

O Município de Campinas, devidamente representado, e o fornecedor **GABEE FOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrito no CNPJ sob nº 26.742.152/0001-53, por seu representante legal, acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 22.734/2023 e do edital do Pregão em epígrafe, ao Registro de Preços referente aos itens abaixo discriminados, com seus respectivos preços unitários.

Item	Cód.	Descrição	Un.	Quant.	Valor Unit (R\$)
01	48621	ACHOCOLATADO EM PÓ - 400 GRAMAS PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE, SAL, VITAMINAS E MINERAIS. O ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS. APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO. COR: MARROM ODOR: CARACTERÍSTICO SABOR: PRÓPRIO AUSÊNCIA DE CORANTES. AUSÊNCIA DO CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO METALIZADO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMO-SOLDADO OU LATA DE AÇO EXPANDIDA, LACRE EM ALUMÍNIO E TAMPAS DE PLÁSTICO, COM CAPACIDADE PARA 400 G. OU EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO, RESISTENTE, TERMO-SOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 400 G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.	PÇ	300	5,50
04	157855	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM 500G O AMIDO DE MILHO, QUE É O PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE CEREIS, TUBÉRCULOS, RAÍZES OU RIZOMAS. O AMIDO DE MILHO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÁ PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO, QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PÓ FINO - COR: BRANCA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ TER CAPACIDADE PARA 500 (QUINHENTOS) GRAMAS E SER CONSTITUÍDA DE: OPÇÃO A: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE,	PÇ	60	7,00

GABRIELLE REZENDE Assinado de forma digital por  
DE NOBREGA GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:40985856 Dados: 2024.09.12 15:35:52  
858 -03'00





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

		<p>RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.</p> <p>OPÇÃO B: SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, FECHADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO SER LACRADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A VIOLAÇÃO DO PRODUTO.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.</p>			
09	32022	<p>BISCOITO TIPO MAISENA - EMBALAGEM COM 200 GRAMAS. O PRODUTO É OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, GORDURA OU ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>- APARÊNCIA: MASSA TORRADA;</p> <p>- COR: PRÓPRIA;</p> <p>- ODOR: PRÓPRIO;</p> <p>- SABOR: CROCANTE, MACIA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TUBETES OU PACOTES EM FILME DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, RESISTENTES, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM CAPACIDADE PARA 200 (DUZENTOS) GRAMAS.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.</p>	PÇ	1.400	2,50
10	72973	<p>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.</p> <p>BISCOITO CREAM CRACKER, DEVENDO CONTER EM SUA FORMULAÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, CARBONATO DE CÁLCIO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DESDE QUE DECLARADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE E GORDURA TRANS.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. CONTER FIBRA ALIMENTAR: ENTRE 1,4 A 2,0 G/ PORÇÃO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>- APARÊNCIA: MASSA TORRADA;</p> <p>- COR: PRÓPRIA;</p> <p>- ODOR: PRÓPRIO;</p> <p>- SABOR: CROCANTE, MACIA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM EMBALAGEM FILME, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM CAPACIDADE DE 200G (DUZENTOS GRAMAS).</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.</p>	PÇ	900	3,65
11	32021	<p>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - EMBALAGEM COM 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A</p>	PÇ	1.000	3,20

GABRIELLE REZENDE  
DE NOBREGA  
ZAMBONI:409858568  
58

Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:36:05  
-03'00'





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

		<p>PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - APARÊNCIA: MASSA TORRADA. COR: PRÓPRIA. ODOR: PRÓPRIO. SABOR: CROCANTE, MACIA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM EMBALAGEM FILME, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM CAPACIDADE DE 200G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.</p>			
20	48633	<p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - 500 GRAMAS.PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIBOT UTILÍSSIMA) PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO; - COR: EM TONS LEVES DE AMARELO - ODOR E SABOR: PRÓPRIOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS). SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA</p>	PÇ	150	6,20
22	48635	<p>FARINHA DE ROSCA - 500 GRAMAS. PRODUTO OBTIDA PELA MOAGEM DE PÃES OU ROSCAS TORRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. OS INGREDIENTES SÃO FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO; COR: AMARELADA CLARA; ODOR : INODORO; SABOR: PRÓPRIOS. DATA DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE TERMOSSOLDADO COM CAPACIDADE DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS). PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.</p>	PÇ	90	5,90
23	36529	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, PRODUTO OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DA ESPÉCIE TRITICUM VULGARE POR MOAGEM E OU OUTROS PROCESSOS TECNOLÓGICOS CONSIDERADOS SEGUROS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.</p>	KG	250	3,50





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

		<p>PRODUTO COM ASPECTO PULVERULENTO QUE CONTÉM OS INGREDIENTES, ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA, APROPRIADOS PARA A PRODUÇÃO DE PÃES, BOLOS, TORTAS, MASSAS, EMPADAS, QUITUTES, PIZZAS OU OUTROS PRODUTOS TÍPICOS DE CONFEITARIA, QUE, COM A ADIÇÃO DE ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO E/OU OVOS E/OU GORDURA E/OU OUTROS INGREDIENTES, E PREPARADO SEGUNDO AS INSTRUÇÕES PRESENTES NA EMBALAGEM, DEVEM PRODUZIR O PRODUTO TÍPICO DESIGNADO NA ROTULAGEM. DEVERÁ SER FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO DE ACORDO COM A RDC Nº 344 DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002 - ANVISA/MS.</p> <p>DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR, ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ASPECTO: Pó FINO CARACTERÍSTICO;</li><li>- COR: BRANCA;</li><li>- ODOR: INODORO;</li><li>- SABOR: PRÓPRIOS.</li></ul> <p>DATA DE VALIDADE DO PRODUTO: MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE TERMOSSOLDADO COM CAPACIDADE PARA 01 KG. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO. COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA</p>			
24	162859	<p>FEIJÃO "IN NATURA" DO GRUPO I ANÃO, CLASSE PRETO, "SAFRA CORRENTE". FEIJÃO ANÃO, PRETO, TIPO 1 "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS L.", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 97% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS - O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28/03/2008, M.A., ART. 10, PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS -</p> <p>ASPECTO: GRÃOS. COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. ODOR (CRU E COZIDO): PRÓPRIO. SABOR (COZIDO): PRÓPRIO. DEFEITOS LEVES: SÃO AQUELES CUJA INCIDÊNCIA SOBRE O GRÃO NÃO RESTRINGEM OU INVIABILIZAM A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, POR NÃO COMPROMETER SERIAMENTE A APARÊNCIA, CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO MESMO. MÁXIMO DE 2,5% EM PESO GRÃOS AMASSADOS, DANIFICADOS, IMATUROS, QUEBRADOS E PARTIDOS. DEFEITOS GRAVES: SÃO AQUELES CUJA PRESENÇA NA AMOSTRA OU INCIDÊNCIA SOBRE O GRÃO COMPROMETE SERIAMENTE A APARÊNCIA, CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO, RESTRINGINDO OU INVIABILIZANDO O USO DO MESMO. SÃO OS ARDIDOS, CARUNCHADOS E ATACADOS POR LAGARTAS DAS VAGENS, GERMINADOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS E MOFADOS. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 0,50% EM PESO. GRÃOS ARDIDOS, MOFADOS E GERMINADOS: MÁXIMO DE 1,5% EM PESO. GRÃOS CARUNCHADOS: MÁXIMO DE 1,5% EM PESO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 06 (SEIS) MESES.</p> <p>EMBALAGEM:</p> <p>A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE</p>	KG	150	7,50





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

		17/07/2008. A EMBALAGEM FINAL DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE			
25	162861	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I (GRAÚDO), CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO DE MOFO, OU ODORE ESTRANHO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28/03/2008, M.A., ART. 10., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>ASPECTO: GRÃOS. COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. ODORE (CRU E COZIDO): PRÓPRIO. SABOR (COZIDO): PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS. DEFEITOS LEVES. SÃO AQUELES CUJA INCIDÊNCIA SOBRE O GRÃO NÃO RESTRINGEM OU INVIABILIZAM A UTILIZAÇÃO DO PRODUTO, POR NÃO COMPROMETER SERIAMENTE A APARÊNCIA, CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO MESMO. MÁXIMO DE 2,5% EM PESO GRÃOS AMASSADOS, DANIFICADOS, IMATUROS, QUEBRADOS E PARTIDOS.</p> <p>DEFEITOS GRAVES. SÃO AQUELES CUJA PRESENÇA NA AMOSTRA OU INCIDÊNCIA SOBRE O GRÃO COMPROMETE SERIAMENTE A APARÊNCIA, CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO, RESTRINGINDO OU INVIABILIZANDO O USO DO MESMO. SÃO OS ARDIDOS, CARUNCHADOS E ATACADOS POR LAGARTAS DAS VAGENS, GERMINADOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS E MOFADOS. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 0,50% EM PESO. GRÃOS ARDIDOS, MOFADOS E GERMINADOS: MÁXIMO DE 1,5% EM PESO. GRÃOS CARUNCHADOS: MÁXIMO DE 1,5% EM PESO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 06 (SEIS) MESES.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM FINAL DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE</p>	KG	1.000	6,60
26	157873	<p>FERMENTO EM PÓ - EMBALAGEM 100G</p> <p>É O PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU DA UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>ASPECTO: PÓ FINO</p> <p>COR: PRÓPRIA</p> <p>ODORE E SABOR: PRÓPRIOS</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ PLÁSTICA COM TAMPÃO EM ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA COM CAPACIDADE PARA 100 (CEM) GRAMAS.</p> <p>PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008.</p>	PÇ	250	3,20

GABRIELLE REZENDE  
DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856  
858

Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:36:41  
-03'00'





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

		A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.			
27	157874	FUBÁ DE MILHO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS, L), DESGERMINADO OU NÃO, PRÉ-COZIDO E SECO POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: PÓ FINO OU GRANULADO; COR: AMARELO; ODOR E SABOR: PRÓPRIOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM CAPACIDADE PARA 01 (UM) QUILO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008.	KG	150	4,90
29	73159	ERVILHA SECA PARTIDA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS PARA O TIPO 1, CORRESPONDENTE A 0,5% (MEIO POR CENTO), CONFORME LEI VIGENTE. DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: GRÃOS PARTIDOS. COR: PRÓPRIA. ODOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCORADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE ENTRE 500G. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE.	PÇ	100	8,50
33	162864	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS, PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, FIXADO PELA PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 - MAPA E DA PORTARIA Nº 31 DE 13/01/98 - ANVISA/MS, O PRODUTO AO SER RECONSTITUÍDO, CONFORME INDICAÇÃO NA ROTULAGEM, DEVERÁ SATISFAZER AOS PADRÕES DE LEITE INTEGRAL DEVERÁ, SER DE FÁCIL SOLUBILIDADE EM ÁGUA POTÁVEL, APRESENTAR FLUIDEZ E HOMOGENEIDADE CARACTERÍSTICAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: EM PÓ. COR: ESBRANQUIÇADA. ODOR: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. EMBALAGEM. LATA OU PACOTE HERMETICAMENTE FECHADO, COM 400 G GRAMAS, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO	PÇ	1.000	13,30

GABRIELLE REZENDE  
DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856  
858

Assinado de forma digital  
por GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:36:54  
-03'00'





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

34	48638	<p>MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS - 500 GRAMAS. MACARRÃO SE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA. PRODUTO NÃO FERMENTADO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DA SÊMOLA DE TRIGO COM ÁGUA, ADICIONADA DE OVOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS. O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA, DE FORMATO CURTO, TIPO AVE MARIA PARA O PREPARO DE MACARRONADA E OU SOPA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: CARACTERÍSTICO COR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE DE 500G (QUINHENTOS GRAMAS). PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO</p>	PÇ	250	3,15
35	48637	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - 500 GRAMAS. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. PRODUTO NÃO FERMENTADO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DA SÊMOLA DE TRIGO COM ÁGUA, ADICIONADA DE OVOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS. O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA, PARA O PREPARO DE MACARRONADA E OU SOPA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: CARACTERÍSTICO COR: CARACTERÍSTICA ODOR: CARACTERÍSTICO PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE DE 500G (QUINHENTOS GRAMAS). PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.</p>	PÇ	500	3,15
36	162865	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, NÃO FERMENTADO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS. O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA, PARA O PREPARO DE MACARRONADA E OU SOPA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - ASPECTO: CARACTERÍSTICO. COR: CARACTERÍSTICA. ODOR: CARACTERÍSTICO. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, REFORÇADO, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE DE 500G. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 248, DE 17/07/2008. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO</p>	PÇ	500	2,90
37	157877	<p>MAIONESE - 500 GRAMAS EMULSÃO HOMOGÊNEA DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO</p>	PÇ	250	5,00

GABRIELLE REZENDE DE NOBREGA  
ZAMBONI:409858568  
58

Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:409858568  
Dados: 2024.09.12 15:37:08  
-03'00'





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

## Secretaria Municipal de Justiça

		LEVEMENTE AMARELADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. OBTIDO A PARTIR DE ÓLEO VEGETAL, OVO, VINAGRE, SAL E CONDIMENTOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: CREMOSA; COR: BRANCO A AMARELO CLARO; ODOR: CARACTERÍSTICO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS SAL: 0,3 A 3,0 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS COLIFORMES A 45°C MÁX. 10UFC/ GRAMA DE PRODUTO SALMONELLA SP - AUSÊNCIA 25G PRODUTO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 (QUATRO) MESES. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM CAPACIDADE DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. EMBALAGENS AMASSADAS E/OU EM MAU ESTADO NÃO SERÃO ACEITAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SER DE MATERIAL REFORÇADO.			
40	157878	MOLHO DE TOMATE - 300G ENTENDE-SE POR MOLHO DE TOMATE, O PRODUTO NÃO PENEIRADO, OBTIDO PELO COZIMENTO DE TOMATE, CEBOLA, SALSA, SAL, PODENDO CONTER OUTROS CONDIMENTOS E ISENTO DE PIMENTA, COM DESCRIÇÃO DE TRADICIONAL. DEVE SER HOMOGÊNIO, TEXTURA CREMOSA, COR VERMELHA, CARACTERÍSTICA DE PRODUTO A BASE DE TOMATE, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, POR PROCESSO TECNOLÓGICO E CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: CONSISTENTE; COR: VERMELHA; ODOR E SABOR: PRÓPRIOS; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, PARTES DE INSETOS, FUNGOS, LEVEDURAS, DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ALTERAÇÕES NAS EMBALAGENS (ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS) E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS EM QUANTIDADE QUE INDIQUE A UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES EM CONDIÇÕES INSATISFATÓRIAS OU TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO INADEQUADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER LATA OU SACHÊ HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO 300 GRAMAS	PÇ	2.500	1,50
42	157880	QUEIJO RALADO - 100 GRS PRODUTO OBTIDO DE LEITE CRU OU PASTEURIZADO, DE MASSA COZIDA, Prensado e maturado. A consistência deverá ser dura, maciça e de untura seca. O produto deverá vir ralado. 2. EMBALAGEM: SACHE DE MULTICAMADA METALIZADA HERMETICAMENTE FECHADA CONTENDO 100 GRAMAS DO PRODUTO. 3. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES.	PÇ	400	10,50
43	48626	ROSQUINHA DE COCO - 400 GRAMAS PRODUTO PROVENIENTE DO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, COCO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO E OUTROS INGREDIENTES, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTE, CORANTES E ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS. PODERÁ CONTER AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE ARROZ OU MANDIOCA. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS. BISCOITO MOLDADO DOCE, SABOR COCO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR: LEVEMENTE DOURADO ODOR: PRÓPRIO SABOR: CARACTERÍSTICO DE COCO. TEXTURA: CROCANTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 (OITO) MESES.	PÇ	700	4,80





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

## Secretaria Municipal de Justiça

		EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM PORTIFÓLIO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM CAPACIDADE DE 400G (QUATROCENTOS GRAMAS).			
44	157881	SAL REFINADO IODADO CLORETO DE SÓDIO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, RECRISTALIZADO, COM TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS APARÊNCIA: CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, NÃO DEVENDO ESTAR PEGAJOSO OU EMPEDRADO; COR: BRANCA; ODOR: INODORO; SABOR: CARACTERÍSTICO (SALINO). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM CAPACIDADE PARA 01 (UM) QUILO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, RESISTENTE, QUE SUPORE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE	KG	160	1,95
46	1043	VINAGRE DE VINHO BRANCO, EMBALAGEM EM FRASCO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 750 ML. PRODUTO FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL QUE É O PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE UMA MISTURA HIDROALCOÓLICA ORIGINÁRIA DO ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS: O FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL (CLARO OU ESCURO) DEVERÁ SER PREPARADO DE MODO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PREVISTAS EM LEGISLAÇÃO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE SAIS NUTRITIVOS E AÇÚCARES PARA NUTRIÇÃO DOS MICRORGANISMOS ACIDIFICANTES. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ESTRANHOS E ÁCIDOS-MINERAIS LIVRES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COR: CARACTERÍSTICA COM A ORIGEM DOS COMPONENTES DA MATÉRIA PRIMA E NUTRIENTES AROMA: ACÉTICO SABOR: ÁCIDO ASPECTO: AUSENTE DE ELEMENTOS ESTRANHOS À SUA NATUREZA CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS ACIDEZ VOLÁTIL, EM ÁCIDO ACÉTICO, EM G/100ML: MÍNIMO 4,0 - MÁXIMO 7,9 ÁLCOOL ETÍLICO % EM VOLUME A 20°C: MÁXIMO 1,0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADORES: DIÓXIDO DE ENXOFRE: MÁXIMO 0,02 G/100G PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER RECIPIENTE PLÁSTICO, COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE VEDADO E COM CAPACIDADE PARA 750 ML (SETECENTOS E CINQUENTA MILILITROS). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE MATERIAL REFORÇADO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA.	PÇ	300	5,48
47	107846	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE CHOCOLATE, OBTIDA ATRAVÉS DE NO MÍNIMO 50% DE CACAU ALCALINO EM PÓ, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. ISENTO DE GLÚTEN, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES ARTIFICIAIS, SABORIZANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CHOCOLATE DEVE SER OBTIDA ATRAVÉS DE: NO MÍNIMO DE 50% DE CACAU ALCALINO EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE ADITIVOS	KG	120	30,00

GABRIELLE REZENDE DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856  
858

Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE  
NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:37:33  
-03'00'





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

	<p>QUÍMICOS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE PROMOVAM A SOLUBILIDADE EM LÍQUIDOS.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GLÚTEN, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES ARTIFICIAIS, SABORIZANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS; RESOLUÇÃO - RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002; PORTARIA SVS/MS Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO. COR: MARROM. ODOR: CARACTERÍSTICO. SABOR: PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PORÇÃO DE 20 GRs: CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 11 GRs. PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 1.8 GRs. GORDURAS TOTAIS: MÁXIMO DE 1,7 GRs. ISENTO DE GORDURAS TRANS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. RDC Nº 14 DE 28 DE MARÇO DE 2014. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº.12, DE 02/01/01, ANVISA/MS. OUTRAS CARACTERÍSTICAS.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, OU AINDA QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS SERÃO DO FORNECEDOR. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER EM SACO ALUMINIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, COM CAPACIDADE ENTRE 500G E 1KG</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES, NA OCASIÃO DE SUA ENTREGA</p>			
--	---	--	--	--

Os locais e condições de entrega são os descritos no Anexo II do edital

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 1 (um) ano, contado a partir do 1º dia útil subsequente à data de sua divulgação no PNCP, ficando automaticamente prorrogado o prazo de validade da proposta/lance apresentado no Pregão epigrafado.

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por no máximo igual período, até o limite legal de 2 (dois) anos estabelecido pela Lei Federal nº 14.133/2021. O fornecedor apresenta, neste ato, os seguintes documentos:

- 1) procuração ou ato constitutivo;
- 2) cédula de identificação;
- 3) Termo de Ciência e de Notificação.

Nada mais havendo a declarar, encerra-se a presente Ata que, lida e aprovada, segue assinada pelas partes.

Campinas, 10 OUT. 2024

**VANDECLEYA ELVIRA DO CARMO SILVA MORO**

Secretária Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

GABRIELLE REZENDE  
DE NOBREGA

ZAMBONI:4098585685

8

Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:37:48 -03'00'

**GABEE FOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Representante Legal:

CPF nº





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

## TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO:** PMC.2023.00060688-91

**INTERESSADO:** Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

**OBJETO:** Registro de Preços de gêneros alimentícios não perecíveis.

**MODALIDADE:** Pregão Eletrônico nº 110/2024

**CONTRATANTE:** Município de Campinas

**CONTRATADA:** GABEE FOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº** 554 /24

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pelo Contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);
- e) é de exclusiva responsabilidade da Contratada manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Campinas, 10 OUT. 2024





# PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS

Secretaria Municipal de Justiça

## AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Dario Jorge Giolo Saadi

Cargo: Prefeito do Município de Campinas

CPF: 102.384.108-89

## RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: Maria Emilia de Arruda Faccioni

Cargo: Secretária Municipal de Administração

CPF: 841.512.188-15

Assinatura: (no SEI)

## RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

### Pelo contratante:

Nome: Vandecleya Elvira do Carmo Silva Moro

Cargo: Secretária Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

CPF: 220.554.278-81

Assinatura: \_\_\_\_\_

VANDECLEYA MORO  
Secretária Municipal de Desenvolvimento  
e Assistência Social - Campinas/SP

### Pela contratada:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

E-mail da Contratada: [licitacao@gabeefoods.com.br](mailto:licitacao@gabeefoods.com.br)

Assinatura: \_\_\_\_\_

GABRIELLE REZENDE DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Assinado de forma digital por  
GABRIELLE REZENDE DE NOBREGA  
ZAMBONI:40985856858  
Dados: 2024.09.12 15:38:16 -03'00'

## ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Vandecleya Elvira do Carmo Silva Moro

Cargo: Secretária Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

CPF: 220.554.278-81

Assinatura: \_\_\_\_\_

VANDECLEYA MORO  
Secretária Municipal de Desenvolvimento  
e Assistência Social - Campinas/SP

## GESTOR CONTRATUAL:

Nome: Gabriela Kaiser Fullin Castanho

Cargo: Coordenadora

CPF: 334102648-76

Assinatura: \_\_\_\_\_

Gabriela K. F. Castanho  
Coordenadora  
Mat. 127.012-5