DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS

Conforme Lei Municipal nº 2.424, de 19 de dezembro de 2017

www.reginopolis.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/reginopolis

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Licitações e Contratos 2
Despacho de Julgamento 2
Atas de Classificação 3
Comunicados 35

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Reginópolis, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Reginópolis poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.reginopolis.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse www.imprensaoficialmunicipal.com.br/reginopolis
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Reginópolis
CNPJ 44.556.033/0001-98
Rua Abraão Ramos, 327
Telefone: (14) 3589-9200 | (14) 3589-9201
Site: www.reginopolis.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/reginopolis

Câmara Municipal de Reginópolis
CNPJ 51.499.085/0001-35
Rua Major Álvaro Fernandes de Freitas, 379
Telefone: (14) 3589-1288
Site: www.camarareginopolis.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Reginópolis garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.reginopolis.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/reginopolis

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Despacho de Julgamento

RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2025

RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL N° 011/2025.

REFERENTE: Contratação de Empresa Especializada na **Prestação de Serviços Técnicos Profissionais visando a elaboração de Cálculos Judiciais nas Esferas Estadual ou Federal, Trabalhista ou Cível,** relacionados a processos movidos por Servidores Públicos ou Terceiros que se considerem lesados pelo poder público, com vistas ao atendimento de demanda de serviços desta natureza, junto a Procuradoria do Município de /Reginópolis-SP, de forma Futura, Eventual e Parcelada pelo **Sistema de Registro de Preços - (SRP)**, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência - **Anexo I**,

1) RELATÓRIO: Trata o presente de RESPOSTA A IMPUGNAÇÃO apresentada pela empresa CONTAZUL – GESTÃO & PERÍCIA S/S LTDA, CNPJ: 30.381.254/0001-68, que apresentou impugnação contra os termos do Edital do Pregão Presencial nº 011/2025, encaminhada ao Pregoeiro Municipal, que procedeu ao julgamento da Impugnação, interposta, informando o que se segue:

2) DA TEMPESTIVIDADE DA IMPUGNAÇÃO O pedido de impugnação ora protocolizado é tempestiva, eis que interposta de acordo com o as disposições da Lei 14.133/2021 e ao item 2.5 do Edital, posto isso, passa-se ao mérito da impugnação.

3) DAS RAZÕES DOS IMPUGNANTES

Insurge-se a empresa impugnante contra exigência de qualificação técnica impertinente ao objeto licitado os termos do edital do pregão presencial nº 011/2025, alegando, em síntese, que o mesmo contém exigências “irregulares” que inviabilizam o presente processo licitatório:

1 - Entretanto esclarece o Setor de Licitação nos itens 8 e subitens segue descrito: quando pertinente ao objeto, desta feita as empresas que suas atividades não são exigidas referidas certidões não estarão obrigadas a apresenta-las.

2 – Referente ao Anexo I do Termo de Referência, no item 3.1, alínea “g”, este Setor informa que o Termo de Referência é elaborado pelo Setor Solicitante, não cabendo ao Setor introduzir modificações em seu texto, dessa forma o Setor de Licitação informa que a interpretação deste deve ser exatamente como redigido.

3 – quanto a republicação do Edital, o Setor de Licitações esclarece que: Lei 14.133/2021

Art. 55. Os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, são de:

§ 1º Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, **exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.**

Diante de todo o exposto, o Setor de Licitações não acolhe a presente Impugnação, dando ciência à Impugnante, bem como se procedam às demais formalidades de publicidade determinadas em lei, encaminham-se os autos ao Senhor prefeito municipal, para sua análise e superior decisão.

Reginópolis-SP, 05 de Setembro de 2025.

Fernando Aparecido Mogioni

RG 13 914 121.

Agente de Licitação e Contratos.

_____

.....

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

RESULTADO FINAL AMOSTRA E CLASSIFICAÇÃO

Proc. Licitatório n. º 00044/25
DISPENSA n. º 015/2025

A Agente de Contratações, diante da Análise e Julgamento das Amostras, bem como dos laudos técnicos, torna público que foram consideradas ***classificadas*** pela Comissão de Licitação a licitante TMS CESTAS IMPORT. E EXPORT. DE ALIMENTOS LTDA referente a apresentação de amostras solicitadas para ***"Contratação de empresa para aquisição de cestas básicas, destinadas ás famílias em situação de vulnerabilidade social e econômica do Município de Reginópolis/SP, para serem distribuídas mensalmente pelo período de 05 (cinco) meses, conforme descrições e quantitativos estabelecidos no ETP e Termo de Referência."***:

Ademais, informamos que o presente será enviado para autoridade competente para a devida Ratificação.

Reginópolis, 05 de setembro de 2025.

_____
Tatiane Garcia Moreno Paixão
CPF.: 225.123.778-06
RG.: 435442466
Agente de Contratação
Portaria 139/2024 de 19/01/2024

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

alibabá

FICHA TÉCNICA

PRODUTO: GRÃO MAXIMO
CÓDIGO DE BARRAS:
GRUPO: BENEFICIADO
SUBGRUPO: POLIDO
CLASSE: LONGO FINO
TIPO: 1

APRESENTAÇÃO: FARDO PLÁSTICO CONTENDO 6 PACOTES DE 5 KG EM EMBALAGEM PLÁSTICA LOGOMARCADA.

PRAZO VALIDADE: 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO.
CONSERVAÇÃO: EM LOCAL SECO E AREJADO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 50 g (1/4 xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	131	174	9
Carboidratos (g)	30	39	13
Açúcares totais (g)	0,1	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,4	3,8	5
Gorduras totais (g)	0,4	0	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,9	3
Sódio (mg)	1,58	7,9	0
Vitamina E (mg)	0	0,1	1
Niacina (mg)	0	0,91	5
Ácido pantotênico (mg)	0	0,39	7
Piridoxina (mg)	0	0,08	6
Ácido fólico (mg)	2,1	30	7
Cálcio (mg)	5,17	16	0
Ferro	0,33	0,3	3
Fósforo (mg)	20	48	8
Magnésio (mg)	24	17	7
Manganês (mg)	1	0,5	8
Potássio (mg)	17	48	1
Selênio (mg)	1,7	0,9	9
Zinco (mg)	0,52	0,55	3

*Percentual dos valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para consumo

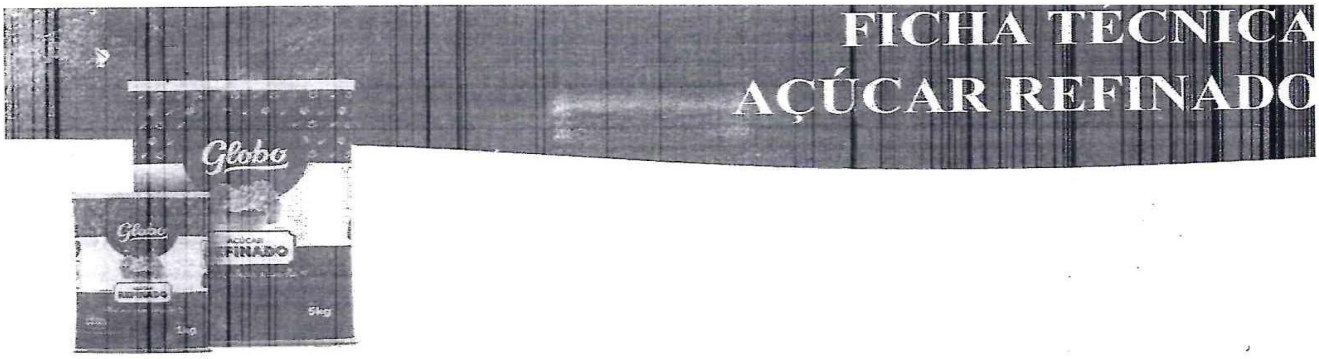
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLUTEN

Patricia Zanchetta Ferreira
NUTRICIONISTA
CRN 39135

PRODUZIDO POR:
ALIBABA ALIMENTOS
DO BRASIL
AV. CAETANO RUGGIERI, nº. 609 – PQ N.S. APARECIDA
ITU / SP – CEP: 13.311-440 FONE: (011) 4013-7700
CNPJ : 42.373.817/0001-55
INSC. ESTADUAL: 387.341.917-110
SITE: WWW.alibaba.com.br
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Responsável Técnica: Patricia
Zanchetta Ferreira Crn:39135

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br



1. DESCRIÇÃO:

O Açúcar Refinado Globo é obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final.

2. COMPOSIÇÃO:

Constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não contém glúten.

2.1 Composição centesimal

Água ---------- Máx. 0,30 %*

Sacarose ---------- Mín. 99,0%*

Glicose e Frutose ---------- Máx. 0,6%*

Cinzas ---------- Máx. 0,20%*

(*) Estas concentrações podem variar conforme o tipo de Açúcar. A composição centesimal refere-se também as características químicas, físico-químicas e microbiológicas, conforme Especificações do Produto.

3. RECOMENDAÇÃO DE USO:

Pode ser utilizado como ingrediente na confecção de doces, bolos e outros confeitos, como também para adoçar o leite, café, sucos e todo tipo de refresco.

4. EMBALAGEM:

Açúcar Refinado Globo 1 Kg: Fardos 10x1 - Peso Líquido: 10 kg;

Açúcar Refinado Globo 5 kg: Fardos 6x5 - Peso Líquido: 30 kg.

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

5. CÓDIGO DE BARRA

Código por unidade 1 Kg: EAN 7896534404154 / DUN 1.789.653.440.290.4

Código por unidade 5 kg: EAN 7896534404918/ DUN 1.789.653.440.491.5

6. CLASSIFICAÇÃO FISCAL

17019900

7. VALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO:

Produto válido por 12 meses, desde que armazenado em local seco e fresco, longe de produtos químicos ou com odores fortes, sem variações bruscas de temperatura e com umidade relativa do ar de no máximo 60%.

8. TABELA NUTRICIONAL:

Porção por embalagem:			1.000 porções (Se Pacote de 5 kg) 200 porções (Se Pacote de 1 kg)
Porção:	5,00	**g (1 colher de chá)**	
	100g	**5g**	**%VD ***
Valor energético (kcal)	400	20	1
Carboidratos (g)	100	5	2
Açúcares totais (g)	100	5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteína (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gordura trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

9. EMBALADO E DISTRIBUIDO POR:

Açúcar Número Um S.A
CNPJ: 19.697.908/0001-24
CNPJ: 19.697.908/0002-05

CNPJ: 19.697.908/0004-77

Ludmila Fernanda Pagnan Malvezi

Coordenadora de Qualidade

Responsável Técnica

CRQ 9ª Região: 09204337

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO	FTPA. 001	
FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1	Revisão	Páginas:
	00	3

1. **NOME DO PRODUTO**
Feijão Carioca – Tipo 1
Marca: Grão Maximo Premium

2. **DESCRIÇÃO**
Feijão Carioca – Tipo 1 – Grupo 1 – Feijão Comum – Classe Cores

3. **IDENTIFICAÇÃO DO EMPACOTADOR**
Jota Alimentos Ltda
Estrada da Glória, 2.700 – Galpão 01
Porungal – Porto Feliz / SP – CEP: 18549-899
CNPJ: 27.050.317/0001-99

BF Agroindustrial Ltda
Av. João Arrais Serodio Filho, 652
Jardim Juana, Leme / SP – CEP: 13617-372
CNPJ: 44.370.743/0001-29

Alibabá Alimentos do Brasil Ltda
Rod. Marechal Cândido Rondon / SP 300 km 134 + 600 metros,
S/N (galpão 1) Canguera, Porto Feliz / SP – CEP: 185540-850
CNPJ: 42.373.817/0002-36

4. **DISTRIBUÍDO POR:**
Benefit Comércio e Exportação de Alimentos Ltda
Estrada Marica Marques, 890
Jardim Represa (Fazendinha)
Santana de Parnaíba / SP – CEP: 06.529-210
CNPJ: 06.928.877/0001-23

5. **NÚMERO DE REGISTRO**
Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde conforme RDC n°27, de 06 de agosto de 2010.

6. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Grão
Sabor	Característico
Odor	Característico
Cor	Característico

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

7. **INGREDIENTES**
Feijão Carioca

8. **INFORMAÇÕES ADICIONAIS**
ALÉRGICOS: Pode conter Soja.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

9. **TABELA / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 17 Porção: 60g (¼ xícara de chá)			
	100 g**	60 g	% VD *
Valor energético (kcal)	71	210	10
Carboidratos (g)	15	40	13
Açucares totais (g)	0	0	
Açucares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	4,8	13	17
Gorduras totais (g)	0,5	0,9	2
Gorduras saturadas (g)	0	0,3	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7,1	13	52
Sódio (mg)	0	0	0
Cálcio (mg)	29	79	8
Ferro (mg)	1,4	5,2	37
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção **No alimento pronto para consumo			

10. **PRAZO DE VALIDADE**
06 meses da data de empacotamento

11. **FABRICAÇÃO**
Impresso na embalagem

12. **LOTE**
Impresso na embalagem

13. **MODO DE CONSERVAÇÃO**

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

Conservar em local seco e arejado. Manter longe de produtos químicos e livre de odores.

14. EMBALAGEM

Primária: Saco plástico transparente de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, resistente, incolor, termo-soldado, com capacidade para 01kg.

Secundária: Embalagem em fardo plástico atóxico resistente, com capacidade para 10kg e 30kg.

15. DIMENSÕES DOS PACOTES

PACOTES DE 1KG	FARDOS DE 10KG	FARDOS DE 30KG
Altura: 4,0 cm	Altura: 23 cm	Altura: 23 cm
Largura: 16 cm	Largura: 16 cm	Largura: 50 cm
Comprimento: 23 cm	Comprimento: 60 cm	Comprimento: 62 cm

16. PALETIZAÇÃO

PRODUTO	LASTRO	CAMADA	PALLET
10 x 1 kg	10	10	100
30 x 1 kg	5	7	35

17. TIPO DE ROTULAGEM
Na embalagem primária é fluxo gravura e na embalagem secundária em branco

18. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO
Distribuição deve ser realizada através de transporte em veículo fechado, limpo, livre de pragas, sem odor, em temperatura ambiente.

19. CÓDIGO DE BARRAS
7899449952307

20. RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES
Dra. Lillian Pimenta de Almeida
CRN – 3 23684

Lillian Pimenta de Almeida
Nutricionista- CRN3 23684

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

ARCOR S.A.I.C.

TRIUNFO CREAM CRACKER 40X164G*

90108117090

Triunfo Cream Cracker 40X164G*

PT - LAMINADO SALGADO [SEMIELABORADOS]

Biscoito laminado salgado tipo cracker.*

CARACTERÍSTICAS DE PRODUTOS

Características da Embalagem Primária	
Quantidade de unidades por pacote	LIE (D)=34 un ; Ótimo= 35 un ; LSE (D)=36 un
Comprimento do pacote	Ótimo= 166 mm
Largura do pacote	LIE (D)=50 mm ; Ótimo= 51 mm ; LSE (D)=52 mm
Peso líquido	LIE (A)=159,5 g ; Ótimo= 164,0 g ; LSE (A)=168,6 g
Cor Hunter L - Lastro	LIE (A)=66,0 ; Ótimo= 69,5 ; LSE (A)=73,0
Cor Hunter L - Teto*	LIE (A)=64,00 ; Ótimo= 68,00 ; LSE (A)=72,00
pH	LIE (A) = 6,5 ; Ótimo= 7,1 ; LSE (A) = 7,7
Umidade (água)	LIE (D) = 2,40 % ; Ótimo= 2,85 % ; LSE (A) = 3,60 %

Microbiológicas	
Salmonella (presença/ausência)	Ausência
Bacillus cereus*	LSE (A)=1000 U.F.C./g
Bolores e leveduras*	LSE (A)=10000 U.F.C./g
Escherichia coli	LSE (A)=100 U.F.C./g

Responsável:

Claudemir Padilha – Coordenador de Processo
CRQ nº 04300518

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

ARCOR S.A.I.C.

TRIUNFO CREAM CRACKER 40X164G+

90108117090

Organolépticas	
Cor	Levemente dourado
Odor	Conforme padrão especificado
Sabor	Levemente salgado
Textura	Crocante

Datação
Vida Útil
9 meses (270 dias)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

ROTULADO FRONTAL:

NA

LISTA DE INGREDIENTES / ALERGÊNICOS / ORIGEM

BISCOITO CREAM CRACKER - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, EXTRATO DE MALTE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO TRIBÁSICO DE CÁLCIO E AROMATIZANTE. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E PODE CONTER SOJA, LEITE, AVEIA, CENTEIO, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, NOZES, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E COCO. CONTÉM GLÚTEN.** INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Responsável:

Claudemir Padilha – Coordenador de Processo
CRQ nº 04300518

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

TRIUNFO CREAM CRACKER 40X164G*
90108117080

BOX NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 5			
Porção: 30 g (6 4/5 unidades)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	424	130	7
Carboidratos (g)	65	20	7
Açúcares totais (g)	0,8	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0,8	0,3	1
Proteínas (g)	12	3,6	7
Gorduras totais (g)	12	3,7	6
Gorduras saturadas (g)	5,9	1,8	9
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibras alimentares (g)	4,1	1,2	5
Sódio (mg)	540	162	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Propriedades da Embalagem Primária	
Tipo da Embalagem Primária	Portfolio
Propriedades da Embalagem Secundária	
Tipo da Embalagem Secundária	Caixa
Características da Embalagem Secundária	
Quantidade de Unidade por Caixa	Cada caixa contem 40 pacotes

Campinas, 10 de Maio de 2024.

Responsável:

Claudemir Padilha – Coordenador de Processo
CRQ nº 04300518

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

J.Macêdo	Ficha Técnica de Produto
Assunto: Massa Longa Ovos–Lili	Código: CORP-FTP-P&D-000906
Emitente: Pesquisa e Desenvolvimento	Início da Vigência: 21/08/2023
Aprovador: Diretoria de MKT e Inovação	Revisão/Data: Nº 03 – 21/08/2023

1. Sumário

1. Sumário 1
2. Objetivo 1
3. Referência 1
4. Diretrizes 2
   4.1.Descrição 2
   4.2.Composição nutricional 2
   4.3.Características Fisico Quimicas 3
   4.4.Características microbiológicas 3
   4.5.Características sensoriais 4
   4.6.Características macroscópicas e microscópicas 4
   4.7.Embalagem 4
   4.8.Prazo de validade 4
   4.9.Conservação 4
   4.10.Codificação 5

2. Objetivo:

Documento que contempla as principais informações sobre o produto Massa sêmola ovos.

3. Referência:

1. Resolução RDC/ANVISA nº 45, de 03 de novembro de 2010 - Regulamento Técnico de alimentos que dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de fabricação (BPF).
2. Instrução Normativa/ANVISA nº 211, de 1 de março de 2023 – Regulamento técnico que estabelece as funções tecnológicas, os limites

lex

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

3. Instrução Normativa/ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022 – Regulamentos Técnicos sobre padrões Microbiológicos para Alimentos;
4. Instrução Normativa/ANVISA - IN N° 160, de 01 de julho de 2022 e Resolução - RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022 - Regulamentos Técnicos sobre Limites Máximos Tolerados (LMT) de Contaminantes em Alimentos;
5. Resolução RDC/ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022 - Regulamento Técnico para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.
6. Decreto Lei Nº. 986, de 21 de outubro de 1969 – Regulamento Técnico para que institui normas básicas sobre alimentos.
7. Resolução RDC/ANVISA n° 725, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.
8. Resolução RDC/ANVISA n° 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
9. Resolução RDC/ANVISA n° 23, de 15 de março de 2000 - Dispõe sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.
10. Resolução RDC/ANVISA n° 429 e Instrução Normativa /ANVISA nº 75, de 08 de outubro de 2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

3. Diretrizes:

4.1. Descrição

A massa da lasanha é um produto não fermentado, produzido a partir do amassamento mecânico da farinha de trigo, corante natural de urucum e cúrcuma e o ovo líquido. Tem um corte retangular para facilitar a montagem do prato, que é servido com recheio e molho a gosto. É uma massa pré-cozida, para facilitar e tornar o consumo mais prático. Dessa forma é para ser usada direto ao forno, não havendo necessidade de cozinhar na água antes da montagem. A

CORP-FTP-P&D-000906 2/6
Revisão: Nº 00 Uso Irrestrito Interno

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

massa pré-cozida em contato com o molho da receita, reidrata e está pronta para ir ao forno. O peso líquido do produto é de 500 gramas.

DONA BENTA	CÓD SAP
ESPAG OVO LILI 24X500G	1864

4.2. Composição nutricional

4.2.1. Designação: Macarrão de Sêmola com Ovos

4.2.2. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE.**

4.2.3. Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **Porções por embalagem:6** **Porção 80g (1 prato)**			
	100 g**	**80 g**	**% VD***
Valor energético (kcal)	140	275	14
Carboidratos (g)	28	55	18
Açúcares totais (g)	1	2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5	10	20
Gorduras totais (g)	0,9	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1	2	8
Sódio (mg)	0	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. **No alimento pronto para o consumo.			

lex

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

4.2.4. Modo de preparo:

1- Em uma panela, ferva 1 litro de água para cada 100g de massa.
2- Na água já fervendo, adicione a massa e, se preferir, sal a gosto e um fio de azeite.
3- Mexa de vez em quando e cozinhe a massa no tempo indicado na embalagem.
4 - Escorra e junte o molho de sua preferência.

TEMPO DE COZIMENTO: 9 a 11 minutos.

4.3. Característica Físico Químico

Umidade: Máx. 12,5 %
Aspecto: Característico
Cor: Característico
Odor: Característico
Sabor: Característico

4.4. Características microbiológicas

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa n° n° 161, de 01/01/2022, Anexo I item19b.

Análises	Limite
Escherichia coli (UFC/g)	Máx. 5x10
Salmonella sp/25g	Ausente
Bacillus cereuspresuntivo (UFC/g)	Máx. 10^2
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	Máx. 10^3

4.5. Características macroscópicas e microscópicas

O produto pode apresentar, no máximo, 225 fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de risco) por 225 g. A metodologia para tanto está indicada na Resolução RDC n° 623, de 09/03/22.

Poderá ainda conter, no máximo, 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em ácido.

lex

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

Limite de tolerância para ácaros mortos: máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.

OBS: As análises de controle são de monitoramento e devem estar de acordo com o Plano de Inspeção de cada unidade.

4.6. Análise de controle de micotoxinas

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa ANVISA/DC Nº 160 DE 01/07/2022 para a categoria de cereais e produtos de cereais e a categoria de farinha de trigo, massas.

Análises	Limite
Aflatoxina B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Máximo 5
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máximo 1000
Zearalenona (µg/kg)	Máximo 100
Ocratoxina A (µg/kg)	Máximo 10

4.7. Análise de controle de contaminantes inorgânicos

O produto deverá atender à legislação Instrução Normativa ANVISA/DC Nº 160 DE 01/07/2022 para a categoria de trigo e seus derivados.

Análises	Limite
Arsênio (mg/kg)	Máximo 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máximo 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máximo 0,20

4.8. Dado de Embalagem

4.8.1. Peso Líquido: 500g.

4.8.2. Embalagem primária: Filme impresso de estrutura laminada composta por: polipropileno biorientado (externo) / adesivo / Polipropileno

4.8.3. Embalagem secundária: Fardo formado por filme de polietileno de baixa densidade linear

lex

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

4.8.4. Caixa de embarque: Fardo de filme PEBD

4.9. Prazo de validade

24 (vinte e quatro) meses.

4.10. Cuidados de conservação

Estocar em local fresco e seco, à temperatura ambiente. Não deve ser molhado no manuseio, transporte e armazenagem.

4.11. Codificação

PRODUTO	EAN	DUN
ESPAG OVO LILI 24X500G	7896005218648	17896005218645

Elaboração
Tatiana Guimarães Alves de Campos Analista de P&D
Aprovações
Thiago Mata Gerente de P&D e Qualidade

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

lex
tecnologia em contratos

CORP-FTP-P&D-000906-MASSA LONGA OVOS - LILI - Rev 00 (nova legislacao)

Use o QR Code ao lado, clique aqui ou copie e cole o link abaixo para verificar a validade das assinaturas deste documento:
https://app.lexio.legal/lexio_sign/checar_assinatura?code=80141f0ea55fb16102f449088d47a00669acba352f3443e258fcc3128a187a5d0341ae8200fb28a8d1ed29f88ae86b2f484554bded0fcb485431adf4447152006e2d9c1f5df1

Fluxo de assinatura iniciado por: **Wanderson Cristiano Celestino**
wandersoncelestino@jmacedo.com.br

THIAGO DE ARAUJO MATA
thiagomata@jmacedo.com.br
CPF: 218.706.028-46
IP: 200.185.36.92
Assinou como aprovador em:
16/07/2024 07:54:01

THIAGO DE ARAUJO MATA
Assinatura

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

coamo

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Revisão: 27
Data: 15/07/2024

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Nome do produto	Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1
1.2. Código interno de identificação do produto	24.385-7
1.3. Código EAN	7896279600053-8
1.4. Código DUN	17896279600054-2
1.5. Código NCM	1507.90.11

2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

2.1. Descrição	Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1 é puro, claro, leve e não tem cheiro. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.
2.2. Aplicação	Preparação de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.
2.3. Composição	Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Delftia acidovorans* e/ou *Stenotrophomonas maltophilia* e /ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Zea mays*) e antioxidantes: terc-butil-hidroquinona TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**
2.4. Validade	12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

2.5. Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 69
Porção: 13 ml (1 colher de sopa)

	100 ml	13 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	828	108	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	16	2,1	11
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	23	3	15
Gorduras poli-insaturadas (g)	53	6,8	34
Ômega 6 (g)	47	6,1	34
Ômega 3 (mg)	5422	705	18
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
Vitamina E (mg)	17	2,3	15

Não contém quantidades significativas de carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras trans, colesterol, fibras alimentares e sódio.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

3. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E TRANSPORTE

3.1. Conservação e Estocagem	Em local seco, longe de fonte de calor e ao abrigo da luz.
3.2. Transporte	Em caminhões limpos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.

4. PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS

4.1. Características Sensoriais	
4.1.1. Aspecto a 25°C	Límpido e isento de sedimentos
4.1.2. Odor	Característico
4.1.3. Sabor	Característico
4.2. Cor Lovibond Cuba 5.1/4"	Máx. 20A/2,0V
4.3. Impurezas	Máx. 0,05 %

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

coamo

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Revisão: 27
Data: 15/07/2024

4.6. Matéria Insaponificável	Máx. 1,5 %
4.7. Ponto de Fumaça	Mín. 210 °C
4.8. Sabões	Máx. 3,0 mg/kg
4.9. Umidade e voláteis	Máx. 0,10 %
4.10. Microbiológica	-
5. CONTAMINANTES	
5.1. Metais Pesados	
5.1.1. Arsênio total	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.2. Chumbo	Máx. 0,1 mg/kg
5.1.3. Cobre	Máx. 0,1 mg/kg
6. INFORMAÇÕES EMBALAGEM	
6.1. Material	Garrafa PET
6.2. Paletização	
6.2.1. Empilhamento Máximo	6 caixas
6.2.2. Arranjo do Palete	9 lastros x 6 altura
6.2.3. Altura sem Palete	1530 mm
6.3. Peso e Dimensões da Garrafa PET	
6.3.1. Peso Líquido	0,828 kg ou 900 mL
6.3.2. Peso Bruto	0,8482 kg
6.3.3. Largura	79 mm
6.3.4. Profundidade	-
6.3.5. Altura	244 mm
6.4. Peso e Dimensões da Caixa	
6.4.1. Peso Líquido	16,5 kg
6.4.2. Peso Bruto	17,22 kg
6.4.3. Largura	400 mm
6.4.4. Profundidade	325 mm
6.4.5. Altura	255 mm
7. REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE	
ANVISA	Isento conforme a RDC nº 27, de 06 de agosto de 2010.
8. INFORMAÇÕES RESPONSÁVEL TÉCNICO	
8.1. Responsável Técnico	Eng. Alexandre Cruzes
8.1.1. CREA	PR/77653/D
8.2. Responsável Técnico	Eng. Paulo Ricardo Zanuto Dias
8.2.1. CREA	PR-140925/D - Visto 42044
9. Referências Regulatórias	Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 – ANVISA. Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006 – MAPA. RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 - ANVISA. Instrução Normativa nº 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 - ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Resolução GMC MERCOSUL nº 12/2011.

Isenção de responsabilidade: O produto especificado neste documento é produzido em conformidade com as referências regulatórias acima mencionadas e demais normas legais concernentes, razão pela qual todas as informações, características e recomendações trazidas nesta "Especificação de Produtos" são precisas e confiáveis na data de sua divulgação, estando sujeitas a alterações imprevisíveis. Independentemente de prévio aviso. Por isso, este documento substitui qualquer versão anterior relativa ao produto aqui identificado. O presente termo de "Especificação de Produto" é disponibilizado apenas com a finalidade de dar conhecimento ao possuidor do produto quanto a sua composição, conservação, armazenamento/estocagem, transporte, modo de uso, manejo e processamento, destino da sua aplicação e demais conteúdos gerais. Considerando que a aplicação específica ou desejada do produto é de exclusiva competência do cliente/usuário, recomenda-se o feito de testes antes de realizar a sua aplicação definitiva ou, em persistindo dúvidas quanto as informações aqui descritas, recomenda-se também realizar prévio contato com a COAMO para fins de melhores esclarecimentos.

Fim do documento

Mauro Narciso de Melo Sobrinho

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

Especificação do Produto

Rev.10

Café Paulista Tradicional – Vácuo

Código Interno: 010

Embalagem: filme de poliéster metalizado

Código EAN: 7897374100091

Código DUN: 17897374100098

NCM: 0901.21.00

Descrição

Café Paulista Tradicional é originado da combinação de grãos selecionados, predominantemente arábica, bebida dura e com torra moderadamente escura, resultando em um café equilibrado, de sabor marcante e intenso. Preservando o verdadeiro sabor do café, agradando os mais exigentes paladares.

Aplicação

Indicada para uso doméstico e culinário.

Composição

100% café. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: isentos de alimentos causadores de alergia e livre de contaminação cruzada.

De acordo com a Resolução RDC Nº 26, de 02 de julho de 2015 – Rotulagem de Alergênicos.

Características Sensoriais

Aroma	Intenso
Sabor	Intenso
Corpo	Encorpado
Torra	Moderadamente escura
Moagem	Média
Bebida	Dura
Qualidade Global	4,5 á 6,0

Validade

18 meses. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.

Conservação e Estocagem

Em local seco, fresco, ao abrigo da luz e longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.

Transporte

Em caminhões limpos, secos, longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.

Registro em Órgão Competente

Isento conforme a RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010 –ANVISA.

Certificação

Paletização

Fardo de polipropileno com 10 unidades de café almofada	
Empilhamento Máximo	15 caixas
Arranjo do Palete	10 lastros x 13 altura
Altura sem Palete	2.550 mm

Dimensão e Peso da Embalagem

Filme poliéster metalizado do café vácuo	
Largura	135 mm
Profundidade	38 mm
Altura	265 mm
Peso Líquido	500 g
Peso Bruto	511,83 g

Caixa de papelão com 20 und.de café vácuo 500 g	
Largura	300 mm
Profundidade	500 mm
Altura	170 mm
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	10,100 kg

Especificação Físico-Química

Análise	Unidade	Padrão
Cor	Agtron	35 - 45
Umidade (*)	(%)	Máx. 5,0
Tempo de Infusão	Minutos	3,0 – 5,0
Granulometria		
Peneira 12	%	0,01 – 2,0
Peneira 16	%	0,05 – 3,0
Peneira 20	%	0,1 – 7,0
Peneira 30	%	2,0 - 35
Fundo	%	80 – 97
Peso Específico		
Densidade	Kg/L	0,30 – 0,39
Macroscópica e Microscópica		
Matérias estranhas indicativas à Saúde Humana (**)	Unid. de risco	Máx. 60 em 25 g
Matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana (**)	Unid.	Ausente
Impurezas (cascas e paus)(***)	g/100 g	Máx. 1%

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

SMG

Ficha Tecnica

SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL			
Produto	Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível		
Espécie	*Sardinella. brasiliensis, S. aurita e S. pilchardus*		
Marca	Nautique		
Local de produção	Navegantes, Santa Catarina, Brasil.		
Registro do Estabelecimento	SIF 2993		
Registro do Produto	SIF/DIPOA nº 0005/2993		
Composição	Sardinha, água de constituição, óleo vegetal, sal		
Peso líquido total	125g		
Peso drenado	84g		
Consumir antes de	máximo de 4 anos a partir da data de fabricação		
CONTROLE DE QUALIDADE			
Controle de insumos	Inspeção de ingredientes (pescado, óleo, sal)		
	Controle de insumos (latas e caixas)		
Controles na linha de produção	HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)		
	PAC (Plano de Auto Controles)		
	BPF (Boas Práticas de Fabricação)		
Controle do produto final	Características físico-químicas e organolépticas; Estabilidade; esterilização e fechamento		
	Histamina < 100 ppm		
Alérgenos	Contem Peixe		
VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS			
	100g de peixe	84g de peixe	Valores diários fornecidos por porção
Valor energético	190 Kcal	160 Kcal	6
Carboidratos	0 g	0	0
Açúcares totais	0	0	0
Açucares adicionados	0	0	0
Proteínas	23g	20g	19
Gordura Total	11g	9,1g	12
Gordura Saturada	2,2g	1,8g	6
Gordura Trans	0 g	0	Valores diários não estabelecidos
Fibra Alimentar	0 g	0	0
Sódio	550 mg	462mg	14
DADOS TÉCNICOS DA LATA			
Composição	Chapa de aço cromada revestida com verniz sanitário. Material em contato com o alimento está de acordo com a diretiva 1935/2004 CE.		
Risco de corrosão	Nenhum		
Dimensão da embalagem	1/4 club, retangular		
Peso (g)	38g		
PALETIZAÇÃO			
Dimensão da caixa	320 x 220 x 135		
Quantidade de latas por caixa	50		
Quantidade de caixas por camada	16		
Quantidade de camadas	10		
Quantidade de caixas por pallet	160		
Quantidade de latas por pallet	8000		

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

SMG

Ficha Tecnica

SARDINHA AO PROPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL

DADOS DO RÓTULO	
Informação na lata	Aplica norma de rotulagem
Informação na caixa	Aplica padrão de rotulagem
Instruções de armazenamento	Manter em local seco e arejado
Instruções de uso	Após aberto, retirar o produto da lata e manter refrigerado, em embalagem fechada por no máximo 72 horas

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Teste	Unidade
Contagem Total de Staphylococcus coagulase positiva a 35°C	< 1,0x10¹ ufc/g
Salmonella spp	Ausência em 25g
Pré incubação a 37°C por 10 dias	Sem Alteração

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

O pescado utilizado para a fabricação é proveniente da pesca extrativa. Quando fresca, é transportada para a fábrica em barcos de pesca ou em caminhões isotérmicos. Quando congelada, é proveniente de empresas registradas no MAPA ou de importação, e é recebida em caminhões ou containers refrigerados.
Na recepção, o pescado fresco ou salmourado, de origem sem SIF, é lavado em uma esteira lavadora contínua com esguichos de água clorada de 3 a 5ppm de cloro residual livre, inspecionado e selecionado.
Quando o pescado é de empresa que possua SIF, que venha acompanhado de rotulagem aprovada, acondicionados em caixas monoblocos com cobertura de gelo em cada caixa, o pescado pode ser descarregado e rebatido em caixas próprias da SMG e adicionado gelo sobre a superfície ou lavado como no processo descrito acima, não havendo obrigatoriedade do controle de cloro no processo. Estes processos ocorrem após as análises realizadas pelo Controle de Qualidade e que as mesmas estejam dentro dos parâmetros citados neste documento.
Amostras são coletadas para análise sensorial, utilizando o Método Índice de Qualidade (AC9-4), aferindo a temperatura de cada amostra no local. Amostras de todos os lotes são enviadas para análise de histamina, teste de cocção e pH. Na recepção do pescado congelado, amostras são descongeladas para as análises, seguindo o mesmo procedimento.
Após a liberação, o pescado fresco é acondicionado em caixas plásticas com gelo escama e segue para a câmara de espera, de onde sai para a produção conforme a ordem de chegada (primeira que chega, primeira que sai).
O pescado congelado fica estocada em câmaras frigoríficas a temperatura inferior a -18°C, de onde sai para a produção na falta de sardinha fresca. O descongelamento é feito em caixas plásticas na câmara isotérmica ou em local apropriado com acompanhamento extra.
Para o enlatamento, as sardinhas são cortadas e evisceradas em um equipamento específico que, após separar o gelo, corta a cauda e a cabeça, e retira as vísceras. Após esse processo, as sardinhas são lavadas em um cilindro giratório continuamente com esguichos de água clorada, para diminuir a quantidade de escamas no peixe.
As sardinhas cortadas e evisceradas são recolhidas em um tanque de inox com salmoura de cloreto de sódio, a densidade mínima desta solução é de 1100 kg/cm³, (sardinha salmouradas devem passar por esta etapa sem adição de sal), este equipamento conduz continuamente, por uma esteira plástica, por tempo constante para que o peixe permaneça sempre o mesmo tempo sob a ação da salmoura.
Em uma mesa própria, as sardinhas são despejadas para que funcionárias treinadas as acondicionem em latas litografadas e higienizadas com vapor. Essa etapa é executada para proporcionar um peso adequado de sardinhas em cada lata. Nesta etapa também pode ser adicionado as azeitonas.
Após o acondicionamento das sardinhas, as latas são enviadas para a recravadeira, onde recebem a adição do líquido de cobertura pré-aquecido à temperatura não inferior a 60°C e a tampa litografada. Nesse equipamento, a tampa e o caneco são apertados de forma a fechar a lata hermeticamente, em duas etapas sequenciadas.
A preparação do líquido de cobertura é executada em uma sala específica por um funcionário treinado, que após aquecê-lo, libera-o para ser distribuído pela tubulação.
Após recravadas as latas são lavadas em uma lavadora contínua e em seguida, são esterilizadas em autoclaves específicas para este fim, a temperatura de 121°C e pressão de 1,6 kgf/cm². Para determinar o tempo de permanência nesta etapa são empregados estudos de penetração de calor específicos.
Depois da esterilização, as latas são lavadas novamente, secas e vão para a embalagem, onde são marcadas segundo o lote de produção, revisadas e acondicionadas em caixas de papelão identificadas.
As conservas permanecem na empresa por 10 dias enquanto testes são realizados pelo Controle de qualidade antes de libera-lo para expedição

Navegantes,01 de outubro de 2024.

Denilson Vargas da Silva
Médico Veterinário - Técnico Responsável
CRMV-SC nº 2313

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LMB Indústria e Comércio de Produtos Lácteos Ltda	FTPA 015.2 Rev.: 01 Data de Elaboração 03/09/2023 Data de Revisão 25/09/2024

Marca: MULAC

Identificação do Produto: Leite em Pó Integral Instantâneo Enriquecido com 14 Vitaminas e 13 Minerais

Peso: 400 g

Número de Registro do SIF: Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA nº **0015**/5136

Produzido Por: LMB Indústria e Comércio de Produtos Lácteos Ltda.
CNPJ: 34.354.674.0001-06
Endereço: Rua Rio Barueri nº 60, Jardim Belval - CEP 06422-145-Barueri-SP
Telefone: (11) 4395-8853 ou 0800 878 5158
E-mail: comercial@grupovitasano.com.br

Embalagens: Primária: Saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem.
Secundária: Sacos Kraft com vedação por costura ou caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva.

Peso Líquido (kg): 25 Unidades de 400 g (10Kg)

Prazo de Validade: 1 Ano a partir da data de fabricação em sua embalagem original.

Ingrediente: Leite em pó Integral, mix de vitaminas e minerais (Vit A, Vit D, Vit E, Vit K1, Vit C, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Biotina, Ácido fólico, Ácido pantotênico, Vit B12, Cálcio, Cobre, Cromo, Ferro, Flúor, Fósforo, Iodo, Magnésio, Manganês, Molibdênio, Potássio, Selênio, Zinco e Colina) e emulsificante lecitina de soja (INS 322).

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Instruções para Preparo:
Para 1Litro: Colocar 10 (dez) colheres de sopa (125g) deleite em pó integral instantâneo em 500 ml de água (filtrada ou previamente fervida), dissolver completamente e completar com água até 1 Litro.
Para 200 ml: Colocar 2 (duas) colheres de sopa (25g) de leite em pó integral instantâneo em 100 ml de água (filtrada ou previamente fervida), dissolver completamente e completar com água até 200 ml.

Grupos sensíveis: Consumidores intolerantes a lactose e alérgicos a proteínas do leite.

Estocagem: Temperatura de conservação: temperatura ambiente

Paletização: Empilhamento da embalagem secundária: máximo 10 fardos/caixas.

Transporte: Em veículo limpo e seco, que tenha condições de manter a temperatura adequada do produto, livre de substância ou produtos que possam contaminá-lo ou danificá-lo de acordo com as boas práticas de transportes e que seja apropriado para o transporte de alimentos.

ELABORAÇÃO: VÍTOR CASTRO	RESPONSÁVEL TÉCNICA: FRANCINE SAMPIETRO Francine Sampietro

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LMB Indústria e Comércio de Produtos Lácteos Ltda	FTPA 015.2 Rev.: 01 Data de Elaboração 03/03/2023 Data de Revisão 25/09/2024

Modo de Conservação: Manter em local seco e arejado. Após a abertura da embalagem, armazene o produto em recipiente bem vedado ou feche a embalagem para que seja conservado suas características. Após aberto consumir o produto em até 30 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 16 porções Porção: 25 g (2 colheres de sopa)
Por 100 g(**25 g**, %VD*): Valor Energético 520 kCal (**130 kcal**, 7%) ▪ Carboidratos 40 g (**10 g**, 3%), dos quais Açúcares totais 38 g (**9,6g**, 19%) Açúcares adicionado (**00 g**, 0%) ▪ Proteínas 26g (**6,6g**,13%) ▪ Gorduras totais 28g (**7g**, 11%), dos quais Gorduras saturadas 16g (**3,9g**, 20%), Gorduras trans 0 (**00g**, 0%) ▪ Fibra alimentar 0g (**00 g**, 0%) ▪ Sódio 364mg (**91g**, 5%) ▪ Vitamina A 960µg de RAE (**240µg**, 30%) ▪ Vitamina D 18µ (**4,5µg**, 30%) ▪ Vitamina E 18mg (**4,5mg**, 30%) ▪ Vitamina K1 144 µg(**36g**, 30%) ▪ Vitamina C 120mg (**30g**, 30%) ▪ Tiamina 1,4mg (**0,36**, 30%) ▪ Riboflavina 1,4mg (**0,36**,30%) ▪ Niacina 18 mg de NE (**4,5mg**, 30%) ▪ Piridoxina 1,6mg (**0,39mg**,30%) ▪ Biotina 36mg (**9mg**, 30%) ▪ Ácido fólico 480 µg de DFE (**120µg**, 30%) ▪ Ácido pantotênico 6mg (**1,5mg**, 30%) ▪ Vitamina B12 2,9µg (**0,72µg**,30%) ▪ Cálcio 1.200 mg (**300mg**, 30%) ▪ Cobre 1.080mg (**270mg**, 30%) ▪ Cromo 44µg (**11µg**, 31%) ▪ Ferro 17mg (**4,2mg**, 30%) ▪ Flúor 4,8mg (**1,2mg**, 30%) ▪ Fósforo 840mg (**210mg**, 30%)▪ Iodo 180µg (**45µg**, 30%) ▪ Magnésio 504mg (**126mg**, 30%) ▪ Manganês 3,6 mg (**0,9mg**, 30%) ▪ Molibdênio 56µg (**14µg**, 31%) ▪ Potássio 4.200 mg (**1050mg**, 30%)▪ Selênio 72µg (**18µg**, 30%)▪ Zinco 13mg (**3,3mg**, 30%) ▪ Colina 660mg (**165mg**, 30%).
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ELABORAÇÃO: VÍTOR CASTRO	RESPONSÁVEL TÉCNICA: FRANCINE SAMPIETRO Francine Sampietro

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde Alimentos

1. **PRODUTO:** EXTRATO DE TOMATE SACHE 300 g

2. **MARCA**: Bonare

3. **DESCRIÇÃO**: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.)* por processo tecnológico adequado.

4. **COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:** Tomate.

5. **APLICAÇÃO:** Preparo de molhos em geral, massas, carnes e diversos pratos que utilizam tomates.

6. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10 Porção: 30 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	**30 g**	**%VD***
Valor energético (kcal)	27	7	0
Carboidratos (g)	5,7	1,7	1
Açúcares totais (g)	4	1,2	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,1	0	0
Fibras alimentares (g)	3	0,9	4
Sódio (mg)	0	0	0
Não contém quantidades significativas de Gorduras totais, Gorduras saturadas e Gorduras trans.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

7. **PROCESSO INDUSTRIAL:** Os tomates são descarregados e transportados até as linhas de moagem, onde são devidamente lavados, sanitizados e selecionados, submetidos a processo de trituração, refinação, concentração, pasteurização e resfriamento. Em um tanque com agitação e

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

aquecimento são adicionados à polpa os ingredientes de acordo com a formulação. O produto é submetido a processo de pasteurização, envase, e resfriamento, acondicionamento em caixas de papelão e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processos são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

1. Recebimento da polpa de tomate
2. Abertura do tambor da polpa de tomate
3. Armazenamento em tanque pulmão
4. Diluição da polpa
5. Preparação da formulação
6. Cozimento
7. Armazenamento em tanque pulmão
8. Filtração
9. Pasteurização
10. Envase
11. Resfriamento
12. Encaixotamento e paletização

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: Pasta homogênea

Cor: vermelho característico

Odor: característico do produto, isento de odores estranhos

Sabor: característico do produto, isento de sabores estranhos

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde Alimentos

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 0,35 a 1,00% de ácido cítrico

Consistência: máximo 12cm/30s (Bostwick)

Sal: máximo 1,20% de NaCl

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7,5 a 9,5 °Brix

pH: 3.80 a 4,40

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – Anvisa

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Sachês confeccionados com filme para estrutura tipo Stand up pouch (SUP 91017-P), contendo: 300g.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as dimensões externa:

- 30 x 300g = 396 x 196 x 174 mm (Peso bruto Cx./kg: 9,60)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

- Código de barras (EAN) 300g (sachê): 7899659901 04 1

13.2. Embalagem secundária:

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde Alimentos

13.2.1. Caixas: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto:

- Código de barras (DUN) 300g: 17899659901 04 8

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- 30 x 300g (Peso líquido) = 7 camadas

14.2. Paletização:

- 30 x 300g = 15 lastro x 7 altura = 105 cxs pallet

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, o conteúdo deve ser transferido para recipiente com tampa, conservado em geladeira (4°C a 8°C) e consumido no prazo máximo de 5 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. NOMENCLATURA COMUM DO MERCOSUL - NCM

- NCM 300g (sachê): 2002.90.00

18. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Rod. GO 010, S/N – Km 223, Zona Rural, CEP 72.859-899, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Fone: 0800 200 0234 / 55 (61) 2196-8862 / (61) 2196-6565

E-mail: sac@goiasverde.com.br

19. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Jociane Ferrari Pasch

Habilitação: Química Industrial

CRQ: 12200591 – XII Região

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde Alimentos

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	**Data**	**Descrição Sumária**
00	17/11/2022	Emissão Inicial
01	07/08/2023	Alteração no item 12.2. Embalagem secundária
02	14/05/2024	Alteração nos itens 18. Endereço – 19. Responsável Técnico

APROVADO POR:

Jociane F. Pasch

Jociane Ferrari Pasch
Responsável Técnico
CRQ: 12200591

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – Reginópolis – SP
Telefone (14) 3589-9200
e-mail: licitacao@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

Ficha Técnica de Produto

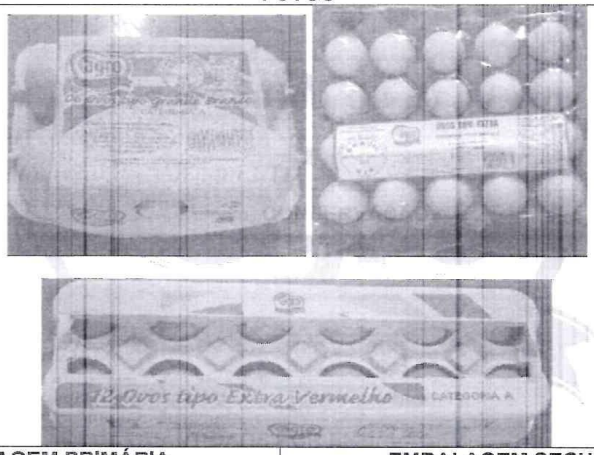
NOME DO PRODUTO: *Ovo in natura*		
MARCA: *Agro Comercial da Vargem LTDA*		
Registro no Ministério da Agricultura (SIF)	**CONSERVAÇÃO**	**CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA**
2918	Temperatura ambiente	**Temperatura ambiente:** Armazenar em local seco e arejado
	Validade	
	21 dias	

DESCRIÇÃO	**TIPO**
Ovos médio, grande, extra ou jumbo, que apresentam características em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade,	Branco e vermelho

QUANTIDADE POR EMBALAGEM

Embalagens com 6, 12, 20 ou 30 unidades.

FOTOS



EMBALAGEM PRIMÁRIA	**EMBALAGEM SECUNDÁRIA**
Bandeja de isopor ou bandeja de papelão	Caixa de papelão.
INGREDIENTES	**ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA**
Ovo in natura.	As matérias primas são recebidas de estabelecimento registrados junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou de equivalência (SISBI).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

JUMBO (68g): Valor energético: 93kcal; Carboidratos: 1,1g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 8,4g; Gorduras totais: 6,1g; Gorduras saturadas: 1,8g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0g; Sódio: 114mg.

EXTRA (58g): Valor energético: 79kcal; Carboidratos: 0,9g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 7,2g; Gorduras totais: 5,2g; Gorduras saturadas: 1,5g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0g; Sódio: 97mg.

GRANDE (48g): Valor energético: 65kcal; Carboidratos: 0,8g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 6,0g; Gorduras totais: 4,3g; Gorduras saturadas: 0,99g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0g; Sódio: 91mg.

MÉDIO (38g): Valor energético: 52kcal; Carboidratos: 0,6g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 4,7g; Gorduras totais: 3,4g; Gorduras saturadas: 1g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0g; Sódio: 64mg.

AGRO COMERCIAL DA VARGEM LTDA
Rua Danilo Valbuza, 310-B – Laranjeira, Caieiras/SP – CEP: 07.747-300

Município de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
e-mail: prefeitura@reginopolis.sp.gov.br
site: www.reginopolis.sp.gov.br

Ficha Técnica de Produto

DIZERES REGULAMENTARES PRESENTES NA EMBALAGEM
Indústria Brasileira; Não Contém Glúten; Alérgicos: Contém Ovo; Peso da Embalagem; Carimbo do SIF de 2cm, 3cm ou 4cm; "O consumo deste alimento cru ou malcozido pode causar danos à saúde"; "Manter ovos preferencialmente refrigerados.".

SAC	
sac@agroalimentos.com.br	(11) 4441-7518
CONDIÇÕES DE DISTRIBUIÇÃO	**INSTRUÇÕES DE MANUSEIO, PREPARO E UTILIZAÇÃO**
Produtos comercializados em caixas sobre estrados e transportados em veículos apropriados.	Produto para consumo cozido, assado ou frito.

ANÁLISES LABORATORIAIS
Microbiológico: *Salmonella* spp.

LEGISLAÇÃO/NORMAS APLICÁVEIS

- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Portaria nº 1.179, de 05 de setembro de 2024. Fica aprovado os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a serem registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e uniformizar a nomenclatura de ovos em natureza e de produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa nº 211, de 01 de março de 2023. Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos;
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 727, de 01 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA. Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Portaria nº 1.244, de 18 de fevereiro de 2025. Altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 setembro de 2024, que aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados e uniformiza a nomenclatura de ovos em natureza e de produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. Portaria nº 1.250, de 27 de fevereiro de 2025. Revoga o art. 41 da Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 setembro de 2024, que aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados e uniformiza a nomenclatura de ovos em natureza e de produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico, e o art. 1º da Portaria SDA/MAPA nº 1.244, de 18 de fevereiro de 2025, que altera a Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 setembro de 2024.

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL LEGAL
Bianca Silva Santos Médica Veterinária CRMV-SP: 59.905	*Jerônimo Aparecido Moretto*

AGRO COMERCIAL DA VARGEM LTDA
Rua Danilo Valbuza, 310-B – Laranjeira, Caieiras/SP – CEP: 07.747-300

Prefeitura Municipal de Reginópolis
CNPJ: 44.556.033/0001-98
e-mail: prefeitura@reginopolis.sp.gov.br
Site: www.reginopolis.sp.gov.br

Audiência Pública

C O N V I T E

O Executivo Municipal de Reginópolis, Estado de São Paulo, participa e convida as Entidades de Classes e Associações Civis Comunitárias e munícipes em geral, para a audiência pública que nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei de Responsabilidade Fiscal nº 101 de 04 de maio de 2000, será realizada no dia ***11 de setembro de 2025***, tendo como local **"Paço da Prefeitura Municipal de Reginópolis" na sala de Contabilidade piso I**, com início às ***18:30 horas***, que terá a seguinte pauta de trabalho:

- LOA - Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2026
- PPA – Plano Plurianual para o quadriênio de 2026 a 2029.

Reginópolis, 05 de setembro de 2025.

Assinado no Original
Jefferson Augusto Rodrigues Buava
Prefeito Municipal de Reginópolis.